



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"  
MARIGLIANO (NA)  
**Prot. 0004179 del 15/05/2024**  
IV (Entrata)

## **DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

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

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE V sez. C**

**SETTORE Enogastronomico**

**INDIRIZZO Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**COORDINATORE**

*Prof.ssa Longo Carmen*

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



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



<b>INDICE</b>	<b>Pag.</b>
<b>1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E D'ISTITUTO</b>	3
<b>2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	4
2.1 Profilo educativo culturale e professionale (PECUP) dell'indirizzo	4
2.2 Quadro orario settimanale	10
<b>3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b>	10
3.1 Composizione consiglio classe	10
3.2 Composizione e profilo della classe	11
3.3 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	12
3.4 Attività di recupero ed approfondimento	12
<b>4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE</b>	13
4.1 Tabelle con i percorsi interdisciplinari e pluridisciplinari svolti	14
4.2 Percorso di Educazione Civica	20
4.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	21
<b>5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE</b>	23
5.1 Metodologie didattiche	23
5.2 Modalità di verifica	23
5.3 Griglia di valutazione adottata nel collegio docenti e inserita nel PTOF	24
5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF	24
5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	25
5.6 Simulazione prove d'esame	25
<b>6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b>	26
<b>7. ALLEGATI</b>	



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



## **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 Iagni 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.



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

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

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

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

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

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

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

<b>QUADRO RIASSUNTIVO DELLE COMPETENZE FORMALI E DEI CREDITI ACQUISITI</b>	
<b>COMPETENZE</b>	<b>ASSI CULTURALI</b>
1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO SOCIALE
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	LINGUAGGI
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	LINGUAGGI / STORICO- SOCIALE
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	MATEMATICO / STORICO-SOCIALE

<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	
--------------------------	--



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

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



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"

SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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



**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, 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,



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

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.

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

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

*FIGURA: ESPERTO IN SALA - BAR E VENDITA*

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

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

*CURRICOLO CON LABORATORIO 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 ENOGASTRONOMIA*

<i>DENOMINAZIONE</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	132	165
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (B-20)	231	198	165
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	—	33	—
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE (A-24)	99	99	132





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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

<i>PERCORSO</i>	<i>SALA BAR E VENDITA</i>
ATECO	<b>I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> 56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA
SEP	SERVIZI TURISTICI
NUP	<b>5.2 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' TURISTICHE E ALBERGHIERE</b> <b>5.2.2 Esercenti ed addetti alla ristorazione e ai pubblici esercizi</b> 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

*FIGURA: ESPERTO IN SALA - BAR E VENDITA*

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

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

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

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

<i>DENOMINAZIONE</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	132	165
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (B-20)	—	33	—
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	231	198	165
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE (A-24)	99	99	132



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

<i>PERCORSO</i>	<i>SALA BAR E VENDITA</i>
ATECO	<b>I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b> 56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA
SEP	SERVIZI TURISTICI
NUP	<b>5.2 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' TURISTICHE E ALBERGHIERE</b> <b>5.2.2 Esercenti ed addetti alla ristorazione e ai pubblici esercizi</b> 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

**2.2 Quadro orario settimanale:**

*PERCORSO ENOGASTRONOMIA*

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

**3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE**

**3.1 Composizione Consiglio di classe**

<b>Disciplina</b>	<b>Docenti</b>	<b>Continuità</b>
2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	LONGO CARMEN	V
SOSTEGNO	SENA FRANCESCO	I-II - III - IV - V



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	FERRETTI MARIA CRISTINA	I-II-III-IV - V
EDUCAZIONE CIVICA, Diritto e Tecniche Amministrative	ESPOSITO GOIVANNA	III-IV-V
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PADUANO ANTONELLO	V
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ARVONIO ALFONSO	I-II-II-IV - V
SOSTEGNO	CHIAROLANZA MICHELE	V
MATEMATICA	REA MARIA	III-IV-V
LINGUA INGLESE	CERCIELLO MARIA ELENA	V
RELIGIONE	SAPIO GIUSEPPE	I - II - III - IV - V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	PELUSO MARIA ANGELA	IV - V

### 3.2 Composizione e profilo della classe

La classe è composta da 16 alunni, di cui 7 femmine e 9 maschi. Nel gruppo classe è presente un alunno DSA, Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA-Legge 170/2010) e due alunni BES, Bisogni Educativi Speciali (BES - Dir. Min. 27/12/2012; C.M. n. 8 del 6/03/2013) per ciascuno dei quali è stato predisposto un PDP, indicando misure dispensative e strumenti compensativi per singola disciplina.

Nella classe è presente un'alunna con Abilità seguita per 9 ore settimanali da due docenti di Sostegno. Per l'alunna è stato predisposto e realizzato un PEI con programmazione curriculare riconducibile agli Obiettivi previsti dai programmi ministeriali (D.I. n. 153 del 01/08/2023). Le prove scritte e la prova orale saranno svolte con le stesse modalità previste per il gruppo classe adottando gli stessi criteri di valutazione.

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

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

Sotto il profilo socio-relazionale la classe ha evidenziato difficoltà sin dal terzo anno. Nonostante un buon grado di socializzazione e, negli ultimi tempi un più sereno rapporto tra gli stessi discenti, la classe ha mostrato sin dall'inizio dell'anno notevoli difficoltà nell'acquisizione delle nuove competenze e conoscenze, anche perché mancano di basi concrete non del tutto acquisite negli anni precedenti, ciò dovuto anche al continuo cambio di docenti e a problematiche serie che diversi allievi hanno dovuto affrontare, specie alla fine dell'anno in corso. La frequenza non è stata sempre assidua per quasi tutti gli alunni per i quali si segnalano numerose e sistematiche assenze, ritardi e uscite anticipate, molte volte dovute soprattutto a problemi personali, familiari ma soprattutto di salute.

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



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

- un piccolo gruppo formato da alunni che si sono distinti per la costante partecipazione al dialogo educativo in modo positivo e costruttivo, per l'applicazione di un metodo di lavoro autonomo caratterizzato da approfondimenti personali e buona assimilazione dei contenuti, espressi con una certa fluidità e proprietà di linguaggio;
- mentre il restante gruppo, più consistente, formato da discenti che hanno raggiunto, con notevoli difficoltà, gli obiettivi minimi disciplinari, a causa di un'applicazione incostante allo studio e di una partecipazione non sempre attenta al dialogo formativo in quanto non possiedono una completa autonomia nell'organizzazione del lavoro didattico, sia a casa che in classe.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento degli allievi è stato quasi sempre rispettoso verso i docenti, permettendo lo svolgimento delle attività scolastiche in un clima cordiale sebbene non sempre molto partecipativo da parte di un gruppo di allievi.

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

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

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

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

Sul piano del recupero si è provveduto già in itinere a ri-formulare e a ri-proporre i "contenuti essenziali", con argomentazioni diverse e a predisporre nuove esercitazioni, anche attraverso l'uso di eserciziari multimediali. 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](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

#### 4. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Attività curriculari e extracurriculari svolte fino al 30 Aprile 2024

ATTIVITÀ	DATA/ DURATA	N. PARTECIPANTI
<b>VISITE GUIDATE</b> Agriturismo TURZILLO di Massa Lubrense	10/04/2024	Tutta la classe
<b>PROGETTI E STAGE</b> DOLCE MIELE presso Iss Rossi Doria STAGE presso ristorante ROJI NOLA Teatro per lo SHOAH presso GAD San Vitaliano	19/09/2023 01/02/2023 06/01/2024	16 10 5
<b>ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO O ALTRE FORME DI PERFEZIONAMENTO POST- DIPLOMA(come ITS)</b> UNIEXPO' Monte S. Angelo, Napoli Università degli studi di Napoli, Federico II, SALONE DELLO STUDENTE Museo Ferroviario di Pietrarsa OPEN DAY Dipartimento di Agraria OPEN DAY Università telematica GISUTINO FORTUNATO Casalnuovo di Napoli	16/11/2023 22/11/2023 26/02/2024 22/02/2024	15 14 3 16
<b>ORIENTAMENTO VERSO IL MONDO DEL LAVORO</b> Orientamento Accademia IUAD presso aula Magna Iss Rossi Doria ASSORIENTA per l'Orientamento: settore Forze Armate e Forze di Polizia, Facoltà Universitarie e Facoltà Medico-chirurgiche presso Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria Orientamento CENTRI PER L'IMPIEGO per le classi V Presso l'aula magna dell'Istituto (LAB PAL)	27/02/2024 05/03/2024 26/10/2023 23/11/2023 14/12/2023	16 16 16
<b>MANIFESTAZIONI, ATTIVITA' PROPOSTE DAL TERZO SETTORE</b> Accoglienza Classi Prime Banqueting per la giornata "Puliamo il mondo" Banqueting in occasione dell'Open Day scolastico Banqueting in occasione dell'Open Day scolastico	09/09/2023 30/09/2023 03/12/2023 13/01/2024	16 11 11 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](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>Banqueting in occasione dell'Open Day scolastico</b> <b>Organizzazione di laboratori esperienziali presso il Buffet di accoglienza in occasione dei GIOCHI DELLA GIOVENTU</b>	04/02/2024	3 5 16
<b>CELEBRAZIONI</b>		
<b>Commemorazione del milite ignoto (Comune di Marigliano)</b> <b>Giornata mondiale contro la violenza sulle donne</b> <b>Giornata della memoria</b>	06/11/2023  25 novembre 27 gennaio	Tutta la classe

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

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

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

Gli alunni: Coppola G., Niola D., Sorrentino D., Terracciano Siria (per sopravvenuti problemi di salute) hanno recuperato alcune delle prove nei giorni seguenti ossia il 14 e 15 marzo 2024; mentre l'alunna Roccabianca Filomena ha recuperato nella sezione *straordinaria di Maggio 2024*.

**4.1 TABELLE CON I PERCORSI INTERDISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI SVOLTI**

<b>UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA</b>	
<b>UDA N°1</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</b>
<i>Asse dei linguaggi</i>	<b>Conoscenze</b>
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



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



Lingua 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
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Concetti di sostenibilità e certificazione  Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento  Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP  Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente e del lavoratore
Diritto e Tecniche Amministrative	Il Parlamento  Il Governo  Il Presidente della Repubblica  Enti e organismi interni e internazionali che regolano il mercato turistico
<i>IRC</i>	Costituzione italiana: art.7. Concordato tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

<b>UDA INTERDISCIPLINARE DI INDIRIZZO</b>	
<b>UDA N°2</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</b>
<i>Asse dei linguaggi</i>	<b>Conoscenze</b>
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
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio
Diritto e Tecniche Amministrative	Marketing turistico Analisi interna ed esterna Leve di marketing Web-marketing Piano di marketing





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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

<i>Scienze motorie</i>	Attività sportive in ambienti naturali: escursionismo, orienteering
<i>IRC</i>	Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali. Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni Il presepe napoletano e il cibo, quando il mangiare è cultura. Il presepe napoletano abbraccia la Dieta Mediterranea. Mestieri napoletani, tradizionali e presepiati legati al cibo.

<b>UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA</b>	
<b>UDA N°3</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030</b>
<i>Asse dei linguaggi</i>	<b>Conoscenze</b>
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'enogastronomie durable et les différents régimes alimentaires
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	La Seconda guerra Mondiale L'era atomica  Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Gastronomia, cultura e ristorazione  Menu
Sc. e Cultura dell’Alimentazione	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio  La predisposizione di menu  Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione  La promozione di uno stile di vita equilibrato  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
Diritto e Tecniche Amministrative	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile  Le abitudini alimentari e l’economia del territorio
<i>Scienze motorie</i>	Organizzazione di gare sportive
<i>IRC</i>	Questione ecologica e sviluppo sostenibile secondo la lettera enciclica “Laudato si’”, di Papa Francesco (24/05/2015)  Riscontro con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell’Agenda 2030

**UDA INTERDISCIPLINARE DI INDIRIZZO**

**UDA N°4**

<b>Denominazione</b>	<b>VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ’ E PROSPETTIVE</b>
<i>Asse dei linguaggi</i>	<b>Conoscenze</b>
Italiano	L. Pirandello Ciaula scopre la luna (Allunaggio)



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Lingua inglese	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 premiers pas dans le monde du travail (lettre de motivation et CV)
<i>Asse storico sociale</i>	
Storia	Il Secondo Dopoguerra La Guerra Fredda
<i>Asse matematico</i>	
Matematica	Rappresentazione grafica: diagrammi, istogrammi e diagrammi a torta
<i>Asse indirizzo</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	La ristorazione contemporanea
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



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

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

**4.2 Percorso di Educazione Civica**

PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
<b>LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</b>	<b>SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030</b>
PERIODO DI ATTUAZIONE: NOVEMBRE/GENNAIO	PERIODO DI ATTUAZIONE: MARZO/APRILE
<b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP</b>	<b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP</b>
<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>
<p><b>DIRITTO :</b> La Costituzione; <b>PARTE SECONDA:</b> l'ordinamento della Repubblica; Il Parlamento e le sue funzioni; La legge elettorale e il voto; Il governo e la funzione normativa ; Il Presidente della Repubblica</p>	<p><b>DIRITTO:</b> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>
<p><b>STORIA:</b> La nascita della Repubblica Italiana; L'Italia della Ricostruzione</p>	<p><b>STORIA /LINGUA E LETTERATURA ITALIANA:</b> Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030</p>



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

LINGUE STRANIERE: Organizzazione costituzionale nei singoli paesi	LINGUE STRANIERE: Trasformiamo il nostro mondo: Il programma di sviluppo sostenibile
	IRC : Costituzione italiana: art.7. Concordato tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984”
	DOCENTI INDIRIZZO: Modelli di turismo sostenibile La tutela del patrimonio ambientale

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

**PROGETTO**

<b>SOGGETTI COINVOLTI</b>	<b>Dirigente scolastico</b> - Prof.ssa Angela Buglione <b>Docente Referente Coordinatore</b> - Prof.ssa Longo Carmen <b>Docente Referente Tutor</b> - Maria Cristina Ferretti
---------------------------	---

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

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



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

<b>Spirito di iniziativa ed imprenditorialità</b>	Partecipazione ad eventi sul territorio	Tutor interno PCTO	6 ore	
Totale			20 ore	

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

<b>AZIONE</b>	<b>ATTIVITA'/ CONTENUTI</b>	<b>REFERENTE ATTUATORE</b>	<b>TEMPI</b>	<b>SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO</b>
<b>Informazione /sensibilizzazione</b>	<i>L' intervento intende promuovere nel gruppo in apprendimento la consapevolezza del PCTO</i>	<i>Tutor interno PCTO</i>	2 ore	ISS Manlio Rossi Doria
<b>Orientamento in uscita ed al lavoro</b>	<i>Visite presso aziende agroalimentari</i>	<i>Tutor PCTO Tutor aziendale</i>	17 ore	Azienda di Avella Azienda vitivinicola Cacciano" di Taurasi Azienda agricola "Piscina Mirabilis" di Bacoli Oleificio "FAM" di Venticanto
<b>Stage 1</b>	<i>Stage in aziende esterne</i>	<i>Tutor PCTO Tutor aziendale</i>		Supermercati Pentella di Marigliano e Castello di Cisterna
Totale			89 ore	

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

<b>AZIONE</b>	<b>ATTIVITA'/ CONTENUTI</b>	<b>REFERENTE ATTUATORE</b>	<b>TEMPI</b>	<b>SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO</b>
<b>Orientamento in uscita ed al lavoro</b>	<i>Visite presso aziende agroalimentari Partecipazione ad eventi interni ed esterni</i>	<i>Tutor PCTO Tutor aziendale</i>	10 4 7 20	Festa del Torrione a Nola Open day Preparazione pasta e patate Cooking Quiz
<b>Stage 1</b>	<i>Stage in aziende esterne</i>	<i>Tutor PCTO Tutor aziendale</i>	72 7	Supermercati "Antica pizzeria da Michele"
Totale			120 ore	

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

<b>AZIONE</b>	<b>ATTIVITA'/CONTENUTI</b>	<b>REFERENTE ATTUATORE</b>	<b>TEMPI</b>	<b>SEDE/MODALITA' DI SVOLGIMENTO</b>
---------------	----------------------------	--------------------------------	--------------	--



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

<b>Orientamento in uscita ed al lavoro</b>	<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>	40 ore	Università: Univexpo, Salone dello Studente OPEN DAY presso Università Aziende Agroalimentari: Turiziel ISS Manlio Rossi Doria"
<b>Stage 1</b>	<i>Stage in aziende esterne</i>	<i>Tutor aziendale Tutor scolastico</i>	Ore 36	Supermercati piccolo, Nola e Pomigliano d'Arco.  <i>Roji Nola</i>
Totale			76 ore	

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

### 5.1 Metodologie Didattiche

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

### 5.2 Modalità di verifica

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



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Produzione di testi	X		X		X		X	X	X	
Prove strutturate							X	X		
Risoluzione di problemi			X		X		X	X	X	X
Lavori di gruppo	X		X		X		X	X	X	

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

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

### 5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF :

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





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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

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

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

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

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

### 5.6 Simulazione delle prove di esame

Tipo di Prova	N. prove	Data
<b>Simulazione prima Prova Scritta (Italiano)</b>	2	2 febbraio e 3 aprile 2024
<b>Simulazione seconda Prova Scritta</b>	2	8 febbraio e 19 Aprile 2024



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

<b>Simulazione Colloquio orale</b>	1	8 aprile 2024
------------------------------------	---	---------------

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

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

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

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

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

Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

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

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione ai sensi del comma 5.

La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

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



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Nella parte del colloquio dedicata ai PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento), lo studente può evidenziare il significato di tale esperienza in chiave orientativa e, quindi, può collegarla con le proprie scelte future (sia che comportino la prosecuzione degli studi sia che prevedano l'inserimento nel mondo del lavoro).

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

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

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

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

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

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

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

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

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

### Relativamente alla **seconda prova scritta**

Negli istituti professionali del vigente 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 del vigente 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



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

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

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

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

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

**Si allegano :**

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

Relazione finale delle singole discipline (con programmi allegati su carta intestata della scuola)

**Marigliano, 15 Maggio 2023**

**La Coordinatrice**

*Prof.ssa Longo Carmen*

**La dirigente Scolastica**

*Prof.ssa Angela Buglione*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ALLEGATO 1**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE**

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

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

**LA COMMISSIONE**

.....

.....

.....

Marigliano, .....

**Il Presidente**



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ALLEGATO 2**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

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

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

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

**LA COMMISSIONE**

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

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

Marigliano, .....

**Il Presidente**



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ALLEGATO 3**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

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

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

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

**LA COMMISSIONE**

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

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

Marigliano, .....

**Il Presidente**



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ALLEGATO 4**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**Griglia di valutazione seconda prova**

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

INDICATORI	DESCRITTORI				Punti
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato completo e profondo				3
	Coglie completamente il significato generale				2
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale				1
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e corretta				6
	Parzialmente presente ma adeguata e corretta				5
	Parzialmente presente ed essenziale				4
	Parzialmente presente e scorrette				3
	Lacunosa e insufficiente				2
	Scarsa e non pertinente				1
C. Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto				8
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate				7
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate				6
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti				5
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti				4
	Competenze parziali e non sempre pertinenti				3
	Competenze lacunose e insufficienti				2
	Competenze scarse ed inadeguate				1
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Rigorosa e appropriata				3
	Comprensibile e complessivamente corretta				2
	Impropria				1
<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>A</b> .....	<b>B</b> .....	<b>C</b> .....	<b>D</b> .....	<b>TOTALE</b> .../20

**LA COMMISSIONE**

.....

.....

Marigliano, .....

**Il Presidente**





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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**Allegato 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.

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>33</b>



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

PROGRAMMA DI ITALIANO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE **Mariangela Peluso**

CLASSE V SEZ. C INDIRIZZO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ART. ENOGASTRONOMIA

LIBRO DI TESTO:

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

**Titolo:** Scoprirai leggendo

**Editori:** Paerson

**Vol.:** 3

Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo

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

Da "Vita dei campi": Rosso Malpelo.

Da "Novelle rusticane": La roba.

Da "I Malavoglia": Il naufragio della Provvidenza; L'epilogo dei Malavoglia.

L'età del decadentismo

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

Da "Alcyone": La pioggia nel pineto.

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

Da "Myricae": X Agosto

Da "Myricae": Lavandare

Da "Myricae": Temporale

Da "I canti di Castelvecchio e i poemetti": Il gelsomino notturno

LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO:

Le nuove frontiere della poesia in Italia:

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

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

Da "La coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta

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

L'umorismo

Da "Novelle per un anno": La patente, Il treno ha fischiato.

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

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

**Giuseppe Ungaretti** e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Da "L'Allegria": Il porto sepolto, Soldati, Veglia, Fratelli, I fiumi.

**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.

Da "Satura": Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

Tipologia A = Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Tipologia B = Analisi e produzione di un testo argomentativo

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



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**UDA: LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE  
PROMUOVERE IL MADE IN ITALY  
SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030  
VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE**

Marigliano lì 09/05/2024

*Docente*

*Prof.ssa Mariangela Peluso*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez.: C

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ART.

ENOGASTRONOMIA

**Materia: ITALIANO**

**Docente: PROF.SSA PELUSO MARIANGELA**



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Scheda informativa sulla disciplina:

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

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p><b>Il romanzo della realtà:</b> Naturalismo e Verismo  <b>Giovanni Verga</b> e il suo tempo; la vita le opere, il pensiero e la poetica.          Da "Vita dei campi": Rosso Malpelo.          Da "Novelle rusticane": La roba.          Da "I Malavoglia": Il naufragio della Provvidenza; L'epilogo dei Malavoglia.  <b>L'ETÀ DEL DECADENTISMO</b>  <b>Gabriele D'Annunzio</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.          Da "Alcyone": La pioggia nel pineto.  <b>Giovanni Pascoli</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.          Da "Myricae": X Agosto          Da "Myricae": Lavandare          Da "Myricae": Temporale          Da "I canti di Castelvecchio e i poemetti": Il gelsomino notturno  <b>LA LETTERATURA DEL PRIMO NOVECENTO:</b>          Le nuove frontiere della poesia in Italia:          I futuristi: <b>Marinetti</b> "Il Manifesto del Futurismo"  <b>Italo Svevo</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.          Da "La coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta  <b>Luigi Pirandello</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p>
---	---



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

	<p>L'umorismo            Da "Novelle per un anno": La patente, Il treno ha fischiato.            Da "Il fu Mattia Pascal": Io mi chiamo Mattia Pascal            Da "Uno, nessuno e centomila": Il naso di Moscarda <b>Giuseppe Ungaretti</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.            Da "L'Allegria": Il porto sepolto, Soldati, Veglia, Fratelli, I fiumi.  <b>Eugenio Montale</b> e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.            Da "Ossi di seppia": Spesso il male di vivere ho incontrato.            Da "Satura": Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale            Tipologia A = Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano            Tipologia B = Analisi e produzione di un testo argomentativo            Tipologia C = Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità</p>
<b>UDA</b>	<p><b>LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE            PROMUOVERE IL MADE IN ITALY            SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030            VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ            E PROSPETTIVE</b></p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Conoscere in maniera più approfondita il contesto storico, politico e culturale in cui si muove l'autore            Conoscere la poetica dell'autore            Conoscere in sintesi la biografia e il percorso letterario dell'autore            Riconoscere ed analizzare le principali caratteristiche stilistiche del testo poetico            Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell'autore            Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati            Rilevare affinità e differenze tra testi diversi              Saper esprimere giudizi critici e approfondire le tematiche inerenti il testo            Saper utilizzare la documentazione            Saper applicare le regole di stesura proprie di ciascuna tipologia testuale</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale (<i>presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche</i>)              Lezione interattiva (<i>discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive</i>)              Lezione multimediale</p>



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

	<p><i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video, videolezioni)</i></p> <p>Letture e analisi diretta dei testi</p> <p>Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i></p> <p>Problem solving <i>(definizione collettiva)</i></p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p><b>LIBRO DI TESTO:</b> Autori: P. Di Sacco P. Manfredi Titolo: Scoprirai leggendo Editori: Paerson Vol.: 3</p>

Marigliano li 9 Maggio 2024

Il docente  
Prof.ssa Mariangela Peluso



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



**PROGRAMMA DI STORIA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE MARIANGELA PELUSO**

**CLASSE V SEZ. C**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA –  
ART.ENOGASTRONOMIA**

**LIBRO DI TESTO:**

Autori: Vittoria Calvani

Titolo: La storia intorno a noi

Editori: Mondadori, vol 5

La periodizzazione e le caratteristiche principali del Risorgimento italiano

DALLA "BELLE ÈPOQUE" ALLA GUERRA:

Il secolo che nasce

Europa, Mondo, Italia agli inizi del Novecento

L'Italia di Giolitti

La grande guerra

La rivoluzione russa

DAGLI ANNI VENTI ALLA "SHOAH":

Il primo dopoguerra

Il fascismo

Gli anni venti e la crisi del 1929

Il nazismo

Lo stalinismo e gli anni trenta

La seconda guerra mondiale

"Shoah": la distruzione degli ebrei in Europa

Il quadro internazionale del dopoguerra

**UDA: LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE**

**PROMUOVERE IL MADE IN ITALY**

**SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030**

**VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE**

Marigliano lì 09/05/2024

*Docente*

*Prof.ssa Mariangela Peluso*





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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez : C Indirizzo : ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’  
ALBERGHIERA - ART. ENOGASTRONOMIA

**Materia: STORIA**

**Docente: PROF.SSA PELUSO MARIANGELA**



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Scheda informativa sulla disciplina:

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<p><b>Competenze in uscita</b>          Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità del sapere;          Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;          Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale          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.          Collocare fenomeni nel tempo e nello spazio          Usare il lessico appropriato          Riflettere su temi e valori della cittadinanza          Stabilire nessi e relazioni          Competenza alfabetica funzionale.          competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.          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.</p>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p>La periodizzazione e le caratteristiche principali del Risorgimento italiano  <b>DALLA "BELLE ÈPOQUE" ALLA GUERRA:</b>          Il secolo che nasce          Europa, Mondo, Italia agli inizi del Novecento  <b>L'Italia di Giolitti</b>          La grande guerra          La rivoluzione russa  <b>DAGLI ANNI VENTI ALLA "SHOAH":</b>          Il primo dopoguerra          Il fascismo          Gli anni venti e la crisi del 1929          Il nazismo          Lo stalinismo e gli anni trenta          La seconda guerra mondiale          "Shoah": la distruzione degli ebrei in Europa          Il quadro internazionale del dopoguerra</p>



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

<b>UDA</b>	<b>LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE PROMUOVERE IL MADE IN ITALY SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030 VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ E PROSPETTIVE</b>
<b>ABILITA'</b>	Analizzare i diversi aspetti della società di inizio secolo e cogliere le relazioni tra di loro e le nuove prospettive che si aprivano Ricostruire le fasi attraverso le quali i conflitti sociali si attenuarono e i lavoratori ottennero importanti conquiste sindacali e politiche Riconoscere come i trattati di pace non abbiano portato l'Europa a un equilibrio stabile e abbiano al contrario causato malcontento in diverse regioni <b>Saper spiegare i seguenti concetti: guerra civile, pulizia etnica, processi politici, propaganda politica, indottrinamento di massa, economia pianificata, antisemitismo, guerra totale</b> Analizzare le caratteristiche politiche, istituzionali, sociali e culturali dell'Europa post-bellica Saper riconoscere i tratti strutturali tipici di un regime totalitario Saper spiegare il processo che ha portato alla nascita della nostra Repubblica Saper operare collegamenti tra le conferenze in esame per capire cosa deve cambiare nel sistema economico-sociale.
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive) Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<b>LIBRI DI TESTO:</b> Autori: Vittoria Calvani Titolo: La storia intorno a noi Editori: Mondadori Vol.: 5

Marigliano li 9 Maggio 2024

Il docente  
*Prof.ssa Mariangela Peluso*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

## **PROGRAMMA DI ECONOMIA AZIENDALE**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE GIOVANNA ESPOSITO**

**CLASSE QUINTA SEZ. C INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

**LIBRO DI TESTO Gestire le imprese ricettive up volume 3**

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 food e beverage cost: prove di resa, scorta di sicurezza, livello di riordino

Calcolo del food cost

Calcolo del prezzo di vendita nelle imprese ristorative

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 10/05/2024

*Docente  
Prof.ssa Esposito Giovanna*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : C Indirizzo :

Enogastronomico

**Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

**Docente: 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](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

Scheda informativa sulla disciplina:

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<p><b>Competenze in uscita</b></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"><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul> <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](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	<p>Il mercato turistico nazionale e internazionale Enti e organismi interni e internazionali Le nuove tendenze del turismo Il food e beverage cost: prove di resa, scorta di sicurezza, livello di riordino Calcolo del food cost Calcolo del prezzo di vendita nelle imprese ristorative Marketing turistico Analisi interna ed esterna Leve di marketing web-marketing Piano di marketing I principali contratti delle imprese ristorative (Cenni) Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (cenni) Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>
<b>UDA</b>	<p>Le istituzioni democratiche Promuovere il made in Italy Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'agenda 2030 Valorizzare le nuove professionalità e prospettive</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato     Calcolare i costi nelle imprese ristorative     Determinare il prezzo di vendita Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing</li></ul> <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>



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

<b>METODOLOGIE</b>	Lezione interattiva, lezione frontale, lezione multimediale, cooperative learning, lettura e analisi di testi
<b>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libri di testo, fotocopie fornite dal docente, dettatura di appunti, Lim

Marigliano li 15 Maggio 2024

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

## Programma di Francese

Anno Scolastico 2023/2024

Classe V C Ind. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
-ART. ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: LONGO CARMEN

Testo in uso: Autori: M.olivieri, P. Beupart

Titolo: Saveurs & Service, le français professionnel pour l'oenogastronomie

Editori: Rizzoli Languages

Vol.: Unico

Consolidamento delle abilità linguistiche di base e delle conoscenze pregresse

### **INSPIRATION CUISINE**

Hygiène et conservation des aliments

Les aliments à risque

Les modifications organoleptiques des aliments

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

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

La conservation mixte les systèmes de contrôle et de prévention (HACCP)

Les contrôles qualitatifs et quantitatif

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

Les labels de qualité et d'origine

Les OGM et les produits biologiques

La traçabilité

Le « produits en Italie »

Valorisation de produits « Made In Italy » en le comparaissant avec les produits français

Le « produits en France » : label Rouge

Les produits spécifiques des régions : PACA, Bretagne, Normandie et Bourgogne

La restauration

La restauration commerciale, collective, centrale et différée : définitions

Le métier de traiteur

Les banquets



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Les buffets

La gestion d'un restaurant

Les premiers pas dans le monde du travail (lettre de motivation et CV)

## **INSTITUTIONS POLITIQUE EN FRANCE**

L'Organisation Administrative

La République Française

La Constitution de la Ve République

Les pouvoirs

Le rôle du Président

Le rôle du premier ministre

Les symboles de la Vème République

Analyse comparative parmi les différents régimes politiques des pays étudiés (Italie, France, Angleterre)

## **EDUCAZIONE CIVICA**

Le développement durable

L'Agenda 2023

Les 17 objectifs de l'agenda 2023

Choix d'un objectif en particulier parmi les 17 objectifs

Les 5P de l'Agenda 2030

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

Les différents régimes alimentaires

Marigliano li 13 maggio 2024

*Docente  
Prof.ssa Longo Carmen*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

**Classe: V    Corso: C Indirizzo  
Enogastronomico**

**Materia: Francese**

**Docente: Longo Carmen**



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Scheda informativa sulla disciplina:

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<p>Competenze in uscita:</p> <p>Competenze comunicative corrispondenti al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento. - Competenze di lettura e selezione delle idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, soprattutto inerenti al proprio settore di specializzazione. Produzione di testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti</p> <p>Compétences du 21e siècle : apprendre à apprendre, communication, collaboration, compétence numérique, compétence interculturelle, pensée critique.</p>
---	--

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p><b>INSPIRATION CUISINE</b></p> <p>Hygiène et conservation des aliments</p> <p>Les aliments à risque</p> <p>Les modifications organoleptiques des aliments</p> <p>Les techniques de conservation par la chaleur (la pasteurisation, la stérilisation, la déshydratation)</p> <p>Les techniques de conservation par le froid (la réfrigération, la congélation, la surgélation)</p> <p>La conservation mixte les systèmes de contrôle et de prévention (HACCP)</p> <p>Les contrôles qualitatifs et quantitatif</p> <p>L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux</p> <p>Les labels de qualité et d'origine</p> <p>Les OGM et les produits biologiques</p> <p>La traçabilité</p> <p>Le « produits en Italie »</p> <p>Valorisation de produits « Made In Italy » en le comparant les produits français</p> <p>Le « produits en France » : label Rouge</p>
---	--



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

	<p>Les produits spécifiques des régions : PACA, Bretagne, et Bourgogne</p> <p>La restauration</p> <p>La restauration commerciale, collective, centrale et diffé</p> <p>Le métier de traiteur</p> <p>Les banquets</p> <p>Les buffets</p> <p>La gestion d'un restaurant</p> <p>Les premiers pas dans le monde du travail (lettre de motivation et CV)</p> <p><b>INSTITUTIONS POLITIQUE EN FRANCE</b></p> <p>L'Organisation Administrative</p> <p>La République Française</p> <p>La Constitution de la Ve République</p> <p>Les pouvoirs</p> <p>Le rôle du Président</p> <p>Le rôle du premier ministre</p> <p>Les symboles de la Vème République</p> <p>Analyse comparative parmi les différents régimes politiques des pays étudiés (Italie, France, Angleterre)</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <p>Le développement durable</p> <p>L'Agenda 2030</p> <p>Les 17 objectifs de l'agenda 2023</p> <p>Choix d'un objectif en particulier parmi les 17 objectifs</p> <p>Les 5P de l'Agenda 2030</p> <p>La cuisine durable : les pratiques, les trucs et les astuces durables en cuisine</p> <p>Les différents régimes alimentaires</p>
<b>UDA ED CIVICA</b>	Le istituzioni democratiche



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

	Promuovere il made in Italy  Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'agenda 2030  Valorizzare le nuove professionalità e prospettive
<b>ABILITA'</b>	Saper comunicare oralmente comprendendo i messaggi altrui, interagendo e rispondendo in modo adeguato in varie situazioni reali, dando maggiore spazio alle funzioni comunicative e al lessico particolarmente legato al settore commerciale -Saper leggere, comprendere e riassumere testi di argomenti generali e attinenti al proprio ambito professionale ed esprimere le proprie opinioni -Saper 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.
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'approche actionnelle</li><li>• Lezione interattiva</li><li>• Lezione frontale</li><li>• Lezione multimediale</li><li>• Cooperative learning</li><li>• Brainstorming</li><li>• Problem solving</li><li>• Lettura ed analisi diretta di testi</li><li>• Attività di laboratorio</li></ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Testo in uso: Autori: M.olivieri, P. Beaupart Titolo: Saveurs & Service, le français professionnel pour l'écogastronomie Editori: Rizzoli Languages Vol.: Unico <ul style="list-style-type: none"><li>• Dispense, schemi, altri libri, materiale audio e video autentici reperiti da Internet, risorse digitali, E-book.</li><li>• LIM, computer, strumenti TIC</li></ul>

Marigliano li 12 Maggio 2024

Il docente  
*Prof.ssa Longo Carmen*



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



**PROGRAMMA DI Insegnamento Religione Cattolica**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE Sapio Giuseppe**

**CLASSE Quinta SEZ C INDIRIZZO IPSSEO.**

**LIBRO DI TESTO** L. SOLINAS, "La vita davanti a noi", SEI 2018, volume unico (con ebook +)  
Edizione rossa. € **17,60** codice ISBN 978-88-05-07744-1.

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

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

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

1. Quinto anno ed attenzione alle attività di PCTO ed a tematiche che esprimono una formazione integrale della persona: Libertà e responsabilità, Potere politico e regimi totalitari, Bioetica e rispetto della dignità dell'essere umano, Sviluppo sostenibile ed Obiettivi 2030, Uguaglianza uomo-donna e mondo LGBT: storia affettiva in famiglia e nei gruppi di pari (amicizia) e diritto del bambino ad avere un padre ed una madre
2. Coerenza della proposta cristiana oggi alla luce degli eventi del XX secolo: ideologie totalitarie, guerre mondiali, shoah, Concilio Vaticano II, crollo del comunismo, esasperazioni del capitalismo, integralismi anche religiosi;
3. Importanza del contributo dei Papi dal Concilio Vaticano II ad oggi (Giovanni XXIII, Paolo VI, Giovanni Paolo I, Giovanni Paolo II, Benedetto XVI e Francesco) alla pace, al dialogo ecumenico, interreligioso e sociale, alla valorizzazione dei giovani ed alla tutela dell'ambiente.
4. Globalizzazione: Introduzione all'enciclica "Fratelli Tutti" di papa Francesco (Assisi 3 ottobre 2020)
5. Importanza del non fermarsi, del camminare ed avere una meta. Differenza tra un viaggio turistico ed un pellegrinaggio. Europa e le vie dei pellegrinaggi: la via Francigena, da inserire anche nelle proposte delle agenzie di viaggio.
6. **UDA Ed. Civica. Classi Quinte 1° Quadrimestre: "Le Istituzioni Democratiche"**. Patti Lateranensi tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984. Costituzione italiana: art.7.
7. Ed. Civica, Patti Lateranensi 1929: Il Trattato del Laterano, chiudeva la questione romana con la costituzione della Città del Vaticano. Il Concordato definiva le relazioni civili e religiose in Italia tra la Chiesa ed il Governo. IRC 1929, "fondamento e coronamento dell'istruzione pubblica"; IRC 1984, "cultura" e "patrimonio storico del popolo italiano".
8. **UDA "Promuovere il Made in Italy"**.
  1. Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana
  2. Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.
  3. Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni.
  4. Il presepe napoletano e il cibo, quando il mangiare è cultura.
  5. Il presepe napoletano abbraccia la Dieta Mediterranea.
  6. Mestieri napoletani, tradizionali e presepi legati al cibo.



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

9. Giorno della memoria della Shoah: 27 gennaio (legge 211, 20 luglio 2000) e contributi della Chiesa Cattolica Italiana alla salvezza degli Ebrei in Italia durante il secondo conflitto mondiale. Introduzione al Film "Assisi underground" di Alexander Ramati.
10. Il 10 febbraio, Giorno del ricordo dei massacri delle foibe e dell'esodo giuliano-dalmata (Legge 92, 30 marzo 2004) per opera dei Titini dopo la caduta del Fascismo e la fine della Seconda guerra mondiale.
11. Confronto tra gli eccessi vendicativi della Germania nazista dopo la fine della Prima guerra mondiale e quelli dei Titini dopo l'annessione alla Jugoslavia di Venezia Giulia, Istria, Fiume e Dalmazia: reazioni atroci che confermano la vendetta come inizio di una spirale di morte ed atrocità senza fine.
12. **UDA Ed. Civica classi quinte 2° Quadrimestre "Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030":** Questione ecologica e sviluppo sostenibile secondo la lettera enciclica "Laudato si'", di Papa Francesco (24/05/2015). Sguardo complessivo ed attualità dei racconti di creazione e del pensiero di San Francesco per uno sviluppo integrale che mette insieme ecologia ed economia. Riscontro con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.
13. Giornata mondiale dell'acqua: 22 marzo 2024". Riferimenti all'Enciclica "Laudato si'" ed agli OO. 2030: SDG 6: acqua e servizi igienico-sanitari per tutti entro il 2030.
14. Giornata della terra: 22 aprile 2024. Riferimenti al "Cantico delle Creature" di San Francesco d'Assisi ed all'enciclica "Laudato si'" di Papa Francesco: la natura non semplice bene comune ma dono di Dio da gestire in una relazione che rende la terra casa abitabile per l'uomo, sempre suo custode e non padrone assoluto. Importanza del distinguere questa visione da quella ecobiosistemica dell'Ipotesi Gaia di J. Lovelock (Terra quale essere vivente) e da quelle neo pagane (Terra quale divinità).
15. **UDA "Valorizzare le nuove figure professionali e le nuove prospettive"**
  1. Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.
  2. L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici).
  3. La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica "Laudato si'", (24/05/2015).
16. Enciclica di Papa Francesco "Fratelli tutti": globalizzazione della fraternità nel contesto dell'attuale guerra in Ucraina.
17. I 4 pilastri della PACE della *Pacem in terris*, Lettera Enciclica di Giovanni XXIII sulla pace fra tutte le genti nella verità, nella giustizia, nell'amore, nella libertà, 11 aprile 1963.
18. Bioetica e temi attuali: aborto, eutanasia di anziani, bambini o di persone sane che vogliono rinunciare alla vita, malati, donazione di organi, transumanesimo, ambiente di lavoro, questione ecologica etc.  
Il paradigma: Fede--->Antropologia--->Etica.  
Visione errata: Fede--->Etica.
19. Introduzione al film "Gattaca" di Andrew Niccol (1997) su una società in cui si selezionano le persone in base al livello di potenziale del proprio DNA.

Marigliano lì

*Docente*  
*Prof. Giuseppe Sapio*





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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

**Classe: Quinta Corso: C Indirizzo: IPSSEOA**

**Materia: Insegnamento Religione Cattolica**

*Docente: Sapio Giuseppe*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**Scheda informativa sulla disciplina:**

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

<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>UDA</u></b>	<p><b>A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. crisi di certezze, senso del limite e carenza di sano dialogo intergenerazionale;</li> <li>11. subcultura dello stordimento che annebbia, del vuoto che svuota e della chiusura che uccide;</li> <li>12. false, virtuali aperture agli altri e mancanza di proiezione verso il futuro;</li> <li>13. sostituzione della ragione intelligente e meditante con la volontà prepotente e frettolosa;</li> <li>14. ricerca di testimoni di valori autenticamente umani;</li> <li>15. sorprendente capacità di mollare tutto per il bene;</li> <li>16. grande significato delle esperienze di volontariato e per la pace;</li> <li>17. crisi e valore del lavoro come diritto, vocazione e preghiera.</li> <li>18. accresciuta sensibilità verso il fatto religioso parallelamente ad un incremento dell'agnosticismo.</li> </ol> <p><b>B) Religione cattolica e temi attuali:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Quinto anno ed attenzione alle attività di PCTO ed a tematiche che esprimono una formazione integrale della persona: Libertà e responsabilità, Potere politico e regimi totalitari, Bioetica e rispetto della dignità dell'essere umano, Sviluppo sostenibile ed Obiettivi 2030, Uguaglianza uomo-donna e mondo LGBT: storia affettiva in famiglia e nei gruppi di pari (amicizia) e diritto del bambino ad avere un padre ed una madre</li> <li>10. Coerenza della proposta cristiana oggi alla luce degli eventi del XX secolo: ideologie totalitarie, guerre mondiali, shoah, Concilio Vaticano II, crollo del comunismo, esasperazioni del capitalismo, integralismi anche religiosi;</li> <li>11. Importanza del contributo dei Papi dal Concilio Vaticano II ad oggi (Giovanni XXIII, Paolo VI, Giovanni Paolo I, Giovanni Paolo II, Benedetto XVI e Francesco) alla pace, al dialogo ecumenico, interreligioso e sociale, alla valorizzazione dei giovani ed alla tutela dell'ambiente.</li> <li>12. Globalizzazione: Introduzione all'enciclica "Fratelli Tutti" di papa Francesco (Assisi 3 ottobre 2020)</li> <li>13. Importanza del non fermarsi, del camminare ed avere una meta. Differenza tra un viaggio turistico ed un pellegrinaggio. Europa e le vie dei pellegrinaggi: la via Francigena, da inserire anche nelle proposte delle agenzie di viaggio.</li> </ol>
---	--



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

	<ol style="list-style-type: none"><li>14. <b>UDA Ed. Civica. Classi Quinte 1° Quadrimestre: "Le Istituzioni Democratiche"</b>. Patti Lateranensi tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984. Costituzione italiana: art.7.</li><li>15. Ed.Civica, Patti Lateranensi 1929:Il Trattato del Laterano, chiudeva la questione romana con la costituzione della Città del Vaticano.Il Concordato definiva le relazioni civili e religiose in Italia tra la Chiesa ed il Governo. IRC 1929, "fondamento e coronamento dell'istruzione pubblica"; IRC 1984, "cultura" e "patrimonio storico del popolo italiano".</li><li>16. <b>UDA "Promuovere il Made in Italy"</b>.<ol style="list-style-type: none"><li>7. Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana</li><li>8. Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.</li><li>9. Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni.</li><li>10. Il presepe napoletano e il cibo, quando il mangiare è cultura.</li><li>11. Il presepe napoletano abbraccia la Dieta Mediterranea.</li><li>12. Mestieri napoletani, tradizionali e presepiati legati al cibo.</li></ol></li><li>20. Giorno della memoria della Shoah: 27 gennaio (legge 211, 20 luglio 2000) e contributi della Chiesa Cattolica Italiana alla salvezza degli Ebrei in Italia durante il secondo conflitto mondiale. Introduzione al Film "Assisi underground" di Alexander Ramati.</li><li>21. 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.</li><li>22. Confronto tra gli eccessi vendicativi della Germania nazista dopo la fine della Prima guerra mondiale e quelli dei Titini dopo l'annessione alla Jugoslavia di Venezia Giulia, Istria, Fiume e Dalmazia: reazioni atroci che confermano la vendetta come inizio di una spirale di morte ed atrocità senza fine.</li><li>23. <b>UDA Ed. Civica classi quinte 2° Quadrimestre "Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030"</b>: 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. Riconcontro con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.</li><li>24. Giornata mondiale dell'acqua:22 marzo 2024". Riferimenti all'Enciclica "Laudato si'" ed agli OO. 2030: SDG 6: acqua e servizi igienico-sanitari per tutti entro il 2030.</li><li>25. Giornata della terra: 22 aprile 2024. Riferimenti al "Cantico delle Creature" di San Francesco d'Assisi ed all'enciclica "Laudato si'" di Papa Francesco: la natura non semplice bene comune ma dono di Dio da gestire in una relazione che rende la terra casa abitabile per l'uomo, sempre suo custode e non padrone assoluto. Importanza del distinguere questa visione da quella ecobiosistemica dell'Ipotesi Gaia di J. Lovelock (Terra quale essere vivente) e da quelle neo pagane (Terra quale divinità).</li><li>26. <b>UDA "Valorizzare le nuove figure professionali e le nuove prospettive"</b><ol style="list-style-type: none"><li>4. Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.</li><li>5. L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici).</li></ol></li></ol>
--	--



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

	<ol style="list-style-type: none"><li>6. La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica "Laudato si'", (24/05/2015).</li><li>27. Enciclica di Papa Francesco "Fratelli tutti": globalizzazione della fraternità nel contesto dell'attuale guerra in Ucraina.</li><li>28. 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.</li><li>29. 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---&gt;Antropologia---&gt;Etica. Visione errata: Fede---&gt;Etica.</li><li>30. Introduzione al film "Gattaca" di Andrew Niccol (1997) su una società in cui si selezionano le persone in base al livello di potenziale del proprio DNA.</li></ol>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;</li><li>b. individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;</li><li>c. riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;</li><li>d. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</li><li>e. usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</li></ol>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>o Lezione frontale.</li><li>o Lezione interattiva.</li><li>o Brain storming.</li><li>o Discussione guidata.</li></ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>o L. SOLINAS,"<i>La vita davanti a noi</i>", SEI 2018, volume unico (con ebook +) Edizione rossa.€ 17,60 codice ISBN 978-88-05-07744-1.</li><li>o Fonti varie usando articoli cercati sulla rete ed inviati alla classe</li></ul>

Marigliano li, 11 Maggio 2024

Il docente  
Prof. Sapio Giuseppe



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



**PROGRAMMA DI INGLESE**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024  
DOCENTE : CERCIELLO MARIA ELENA**

**CLASSE V .SEZ. C INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

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

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

**Democratic Institutions**

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

**Hygiene et conservation of foods**

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

**Made in Italy**

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

**Agenda 2030 for sustainable development**

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

**Working in catering**

- Job advertising
- Writing a CV and a cover letter

Marigliano lì 12/05/2024

*Docente  
Prof.ssa Cerciello Maria Elena*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez.: C Indirizzo : ENO

Materia: Lingua e cultura Inglese

**Docente: CERCIELLO MARIA ELENA**



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Scheda informativa sulla disciplina:

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

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



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

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

Marigliano li, 11 Maggio 2024

La docente  
*Prof.ssa Maria Elena Cerciello*





## PROGRAMMA DI MATEMATICA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE PROF.SSA REA MARIA

CLASSE C V SEZ INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

LIBRO DI TESTO

- Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla Ed. Minerva Scuola

Autori Toninelli e Altri

### MODULO 1: < Limiti >

U.D. 1.1 Limiti

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

### MODULO 2: < Derivate >

U.D. 2.1

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

### MODULO 3

#### FUNZIONI DI UNA VARIABILE

- Funzioni razionali e fratte

U.D. 3.1

Crescenza e decrescenza

Regola per la determinazione degli intervalli in cui una funzione razionale è crescente o decrescente

Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione

Calcolo dei punti di massimo e di minimo relativi di una funzione razionale intera



## **MODULO 4: < Statistica descrittiva >**

### **U.D. 4.1**

- Definizione di statistica descrittiva
- Definizione di indice statistico
- Principali indici statistici: indice di composizione, di durata, di densita'

### **U.D. 4.2**

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

## **MODULO 5: < Problemi di scelta >**

### **U.D. 5.1**

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

Marigliano lì, 13/05/2024

*Docente*  
*Prof.ssa Maria Rea*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : A Indirizzo :  
ENOGASTRONOMICO

**Materia: MATEMATICA**

**Docente: REA MARIA**



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Scheda informativa sulla disciplina:

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<p>Competenze in uscita</p> <p>Operare sui dati comprendendone il significato, utilizzando una notazione adeguata, anche attraverso strumenti di calcolo automatico.</p> <p>Individuare ed applicare il modello più appropriato alla situazione e saperlo analizzare ed interpretare.</p> <p>Esprimere e commentare il risultato dei calcoli effettuati in relazione alla questione posta.</p> <p>Interpretare fenomeni rappresentati graficamente e dedurre informazioni utili il loro evolversi.</p>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	<p>Limiti.e derivate.</p> <p>Studio di funzioni</p> <p>Statistica descrittiva.</p> <p>Rappresentazioni grafiche..</p> <p>Indici statistici</p> <p>Problemi di scelta.</p>
<b>UDA</b>	<p>Promuovere il Mady in Italy.</p> <p>Valorizzare le nuove professionalita' e prospettive.</p>
<b>ABILITA'</b>	<p>Impostare e risolvere semplici problemi modellizzabili attraverso equazioni, disequazioni.</p> <p>Saper utilizzare e rappresentare il piano cartesiano.</p> <p>Risolvere limiti definiti ed indefiniti.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezioni frontali. Lezioni interattive. Lavori di gruppo</p>
<b>TESTI E MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Matematica: modelli e competenze Linea Gialla Tonolini-Calvi e Zibetti M9nerva Scuola</p> <p>Fotocopie fornite dal docente</p>

Marigliano li.13 Maggio 2024

Il docente

*Prof.ssa Rea Maria*



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



**PROGRAMMA DI CUCINA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE MARIA CRISTINA FERRETTI**

**CLASSE V° SEZ.C INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**LIBRO DI TESTO SMART CHEF secondo biennio e quinto anno**

## **Gli alimenti e la qualità alimentare**

I sette gruppi fondamentali degli alimenti.

Le cinque gamme alimentari

I marchi di tutela

Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

Il piano di autocontrollo HACCP

## **Organizzazione e gestione del ristorante**

La sicurezza sul lavoro

Fattori di rischio professionale e ambientale

Il primo soccorso

L'innovazione e le tecnologie in cucina

## **Made in Italy: la cucina regionale italiana (Lombardia, Emilia Romagna, Campania e Sicilia)**

Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale italiana)

Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)

## **Gastronomia, cultura e ristorazione**

Concetti di sostenibilità e certificazioni

Tecniche per ridurre lo spreco

Le nuove cotture

Le abitudini alimentari

Gli stili alimentari (cucina nazionale, regionale)

Le diete moderne: cucine etiche e dietetiche

Scelte alimentari anche in funzione delle religioni

## **Menu**

Il menu

Il piatto, le decorazioni e le sue guarnizioni

## **La ristorazione contemporanea**

L'offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva

Il catering e il banqueting

Il buffet e il self-service

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/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](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

## **ESERCITAZIONI LABORATORIALI**

- **I° MENU**

Danubio  
Patate duchessa  
Sedanini gratinati  
Scaloppa al vino bianco

- **II° MENU**

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

- **III°MENU**

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

- **IV°MENU**

Uova alla monachina  
Casoncelli  
Calamari ripieni  
Torta al cioccolato

- **V°MENU**

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

- **VI°MENU**

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

Marigliano, 13 maggio 2024

Il docente  
Prof.ssa Maria Cristina Ferretti



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : C Indirizzo : ENO

**Materia:** ENOGASTRONOMIA Settore cucina

**Docente:** MARIA CRISTINA FERRETTI



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

Scheda informativa sulla disciplina:

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<b>Competenze in uscita</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicandole tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>  <b>UDA</b>	<b>UDA N° 1:LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli alimenti e la qualità alimentare</li><li>• Organizzazione e gestione del ristorante: la sicurezza al ristorante</li></ul> <b>UDA N° 2: PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Made in Italy:la cucina regionale</li></ul> <b>UDA N° 3: Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gastronomia, cultura e ristorazione</li><li>• Menu</li><li>• Organizzazione e gestione del ristorante: le tecnologie in cucina(CBT)</li></ul> <b>UDA N° 4: VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITA' E PROSPETTIVE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La ristorazione contemporanea</li></ul>
<b>ABILITA'</b>	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente e del territorio. Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili). Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.  Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e





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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

	<p>valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</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>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Lezione frontale Lezione interattiva Lezione multimediale</p> <p>Cooperative learning Problem solving Esercitazioni pratiche Attività di laboratorio</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Libri di testo Altri libri Dispense, schemi LIM Piattaforma G suite Computer Laboratorio di enogastronomia Visite guidate Stage Mappe concettuali</p>

Marigliano lì 13 Maggio 2024

Il docente  
*Prof.ssa MARIA CRISTINA FERRETTI*



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

**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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



**PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCENTE: PROF. PADUANO ANTONELLO...  
CLASSE 5 SEZ. C INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

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

Valido per UDA di educazione civica e UDA trasversali:

Concetti di sostenibilità e certificazione:

- problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- sistemi produttivi in agricoltura
- filiera agroalimentare e impronta ecologica
- nuovi prodotti alimentari
- qualità degli alimenti

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente

- contaminazioni alimentari
- malattie da contaminazione biologica degli alimenti
- sistema HACCP

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio

- alimentazione e religione
- antropologia del cibo
- promozione del made in italy

Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione. La promozione di uno stile di vita equilibrato

- alimentazione equilibrata e LARN
- linee guida modelli alimentari
- dieta nelle varie fasce d'età
- dieta nello sport
- obesità e sindrome metabolica
- malattie cardiovascolari
- diabete
- malattie dell'apparato digerente
- alimentazione e tumori
- allergie e intolleranze alimentari

Analisi sensoriale e relazione tra sensi e cibo

Marigliano lì, 13/05/2024

*Docente  
Prof. Paduano Antonello*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : C Indirizzo :

*Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

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

**Docente:** PROF. PADUANO ANTONELLO



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

**Scheda informativa sulla disciplina:**

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b> Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Competenze in uscita:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li><li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li><li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li><li>• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li><li>• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li><li>• 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 tempo.</li></ul>
--	--

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p>Valido per UDA di educazione civica e UDA trasversali:</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• problematiche ambientali e sviluppo sostenibile</li><li>• sistemi produttivi in agricoltura</li><li>• filiera agroalimentare e impronta ecologica</li><li>• nuovi prodotti alimentari</li><li>• qualità degli alimenti</li></ul> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• contaminazioni alimentari</li><li>• malattie da contaminazione biologica degli alimenti</li><li>• sistema HACCP</li></ul> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un 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](mailto:nais134005@istruzione.it) – Codice Fiscale 92057380633 – PEC [nais134005@pec.istruzione.it](mailto:nais134005@pec.istruzione.it)

	<ul style="list-style-type: none"><li>• alimentazione e religione</li><li>• antropologia del cibo</li><li>• promozione del made in italy</li></ul> <p>Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione. La promozione di uno stile di vita equilibrato</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• alimentazione equilibrata e LARN</li><li>• linee guida modelli alimentari</li><li>• dieta nelle varie fasce d'età</li><li>• dieta nello sport</li><li>• obesità e sindrome metabolica</li><li>• malattie cardiovascolari</li><li>• diabete</li><li>• malattie dell'apparato digerente</li><li>• alimentazione e tumori</li><li>• allergie e intolleranze alimentari</li></ul> <p>Analisi sensoriale e relazione tra sensi e cibo</p>
<b>UDA</b>	<p>Le Istituzioni Democratiche</p> <p>Sviluppo sostenibile e gli Obiettivi 2030</p> <p>Promuovere il Made In Italy</p> <p>Valorizzare le nuove professionalità e prospettive</p>
<b>ABILITA'</b>	<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>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,</p>



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

	<p>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>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezione multimediale</li><li>• Lezione interattiva</li><li>• Lezione frontale</li><li>• Lezione multimediale</li><li>• Cooperative learning</li><li>• Brainstorming</li><li>• Problem solving</li><li>• Attività di laboratorio</li></ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Testo in uso: Autore: Silvano Rodato Titolo: Alimentazione oggi Editori: CLITT</p> <p>Dispense, schemi, materiale reperito da Internet, risorse digitali.</p> <p>LIM, computer, strumenti TIC</p>

Marigliano lì. 12 Maggio 2024

Il docente  
*Prof. Antonello Paduano*



ISTITUTO SUPERIORE STATALE  
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

## Programma svolto

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Classe: V      Corso: C

Indirizzo ENO

**Materia: Scienze Motorie**

**Docente: Alfonso Arvonio**

- ✓ Attività ed esercizi a carico naturale
- ✓ Attività ed esercizi di opposizione e resistenza
- ✓ Attività ed esercizi di rilassamento, per il controllo della respirazione
- ✓ Attività sportive di squadra: pallavolo-basket-calcetto
- ✓ Aspetti teorici e pratici dei suddetti sport di squadra
- ✓ Informazioni sulla teoria del movimento
- ✓ Il problema Covid: prevenzione e necessità di modificare stili ed abitudini di vita da parte dell'uomo. Rispetto e cura del mondo naturale ed animale
- ✓ Cenni di anatomia del corpo umano
- ✓ Cenni di fisiologia umana
- ✓ L'alimentazione nell'adolescente e nello sportivo
- ✓ Concetto di benessere: Patologie alimentari
- ✓ Aspetti psicopedagogici e sociali dell'attività motoria

Il docente

*Alfonso Arvonio*



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



**SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO**

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

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

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

**RELAZIONE FINALE**

Classe: V Sez. : C

Indirizzo: ENO

**Materia: Scienze motorie**

**Docente: Alfonso Arvonio**





### Scheda informativa sulla disciplina:

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