



ISTITUTO SUPERIORE STATALE

“MANLIO ROSSI DORIA”

SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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



Prot.4597 del 14/05/25

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE V sez. A

SETTORE Enogastronomico

INDIRIZZO Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

II COORDINATORE

Prof.ssa Franca Di Sarno

**La Dirigente Scolastica
*Prof.ssa Angela Buglione***



INDICE	Pag.
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E D'ISTITUTO	3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	4
2.1 Profilo educativo culturale e professionale(PECUP) dell'indirizzo	4
2.2 Quadro orario settimanale	4
3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE	9
3.1 Composizione consiglio classe	9
3.2 Continuità docenti	10
3.3 Composizione e profilo della classe	11
3.4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	13
3.5 Attività di recupero ed approfondimento	13
4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE	13
4.1 Attività di orientamento	13
4.2 Tabelle con i percorsi interdisciplinari e pluridisciplinari svolti	15
4.3 Percorso di educazione civica	35
4.4 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	36
5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE	37
5.1 Metodologie didattiche	37
5.2 Modalità di verifica	38
5.3 Griglia di valutazione adottata nel collegio docenti e inserita nel PTOF	38
5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF	39
5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	39
5.6 Prove Invalsi	40
5.7 Simulazione prove d'esame	40
6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	41
7. ALLEGATI	



1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE e D'ISTITUTO

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

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

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

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

Il nostro istituto, pertanto, si caratterizza come scuola dell'innovazione, che riesce ad abbinare lo studio teorico con la pratica laboratoriale e rappresenta un "centro propulsore" di iniziative atte ad educare gli



allievi alla cittadinanza attiva, alla flessibilità e alla imprenditorialità, creando occasioni per recuperare le radici territoriali e per formare, al termine del quinquennio, “soggetti” responsabili, consapevoli di sé e del mondo esterno, in possesso di una buona cultura di base e di specifiche competenze tecnico-professionali, che siano anche duttili e flessibili, per rispondere alla richiesta di mobilità del mercato del lavoro e per proseguire efficacemente gli studi.

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

2.2 Quadro orario settimanale:

QUADRO RIASSUNTIVO DELLE COMPETENZE FORMALI E DEI CREDITI ACQUISITI	
C O M P E T E N Z E	ASSI CULTURALI



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO SOCIALE
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



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	MATEMATICO / STORICO-SOCIALE
--	---------------------------------

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



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

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

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

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

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

PROFILO IN USCITA - PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

PROFILO UNITARIO

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

FIGURA: ESPERTO IN SALA - BAR E VENDITA

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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

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

DENOMINAZIONE	3° anno	4° anno	5° anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	132	165
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (B-20)	—	33/66	—
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	231	198	165
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE (A-24)	99	99	132

Referenziazione del percorso ai Codici ATECO/NUP

PERCORSO	SALA BAR E VENDITA
ATECO	56.3 ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE
SEP	SERVIZI TURISTICI
NUP	5.2 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' TURISTICHE E ALBERGHIERE 5.2.2 Esercenti ed addetti alla ristorazione e ai pubblici esercizi 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

2.2 Quadro orario settimanale:

PERCORSO SALA - BAR E VENDITA

INSEGNAMENTI		3° anno	4° anno	5° anno
AREA COMUNE	ITALIANO	4	4	4
	STORIA	2	2	2
	INGLESE	2	2	2
	MATEMATICA	3	3	3



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

AREA DI INDIRIZZO	IRC	1	1	1
	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
	DTA	4	4	4
	FRANCESE	3	3	4
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	5
	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA	—	1	—
	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	7 (2)	6 (3)	5 (4)

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	GUARRACINO MARIA ROSARIA
MATEMATICA	NAPPI ROSA
LINGUA INGLESE	SANTANIELLO MARTA GILDA
2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	DI SARNO FRANCA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	UGOLINI FIORE
EDUCAZIONE CIVICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CATAPANO MARIA GRAZIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAURA ANTONIO
RELIGIONE	SAPIO GIUSEPPE
SOSTEGNO	PRISCO GIOVANNA
SOSTEGNO	GANZERLI COSIMO
SOSTEGNO	SENNECA ARCANGELO
SOSTEGNO	ARUSTEI MARGARETA



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

3.2 Continuità docenti

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
ITALIANO	Guarracino Maria Rosaria	Guarracino Maria Rosaria	Guarracino Maria Rosaria
STORIA	Guarracino Maria Rosaria	Guarracino Maria Rosaria	Guarracino Maria Rosaria
MATEMATICA	Nappi Rosa	Nappi Rosa	Nappi Rosa
LINGUA INGLESE	Santaniello Marta Gilda	Santaniello Marta Gilda	Santaniello Marta Gilda
2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	Di Sarno Franca	Di Sarno Franca	Di Sarno Franca
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Barretta Annalisa	Palumbo Daniela	Palumbo Daniela
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SET-TORE SALA E VENDITA	Ugolini Fiore	Ugolini Fiore	Ugolini Fiore
EDUCAZIONE CIVICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Notaro Mariarosaria	Dello Iacono Giuseppa	Catapano Maria Grazia
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Paura Antonio	Paura Antonio	Paura Antonio
RELIGIONE	Sapio Giuseppe	Sapio Giuseppe	Sapio Giuseppe
SOSTEGNO	Ganzerli Cosimo	Prisco Giovanna	Prisco Giovanna
SOSTEGNO	Cirillo Pio Salvatore	Marcarelli Vincenzo	Senneca Arcangelo
SOSTEGNO	Cimmino Rita	Senneca Arcangelo	Ganzerli Cosimo
SOSTEGNO			Arustei Margareta



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



Per un alunno è stato predisposto e realizzato un PEI con Obiettivi didattici formativi non riconducibili ai programmi ministeriali; si tratta di una programmazione differenziata (percorso di tipo C) e la valutazione del discente sarà effettuata ai sensi dell'Art. 15 Comma 6 dell'O.M. N.90 del 21/05/2001.

Per un secondo alunno segue un percorso didattico Ordinario di tipo A conforme alla progettazione didattica della classe, sulla base del curriculum d'istituto.

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 qualche difficoltà, non mostrando sempre un buon grado di socializzazione. Il rapporto tra i discenti, abbastanza sereno e collaborativo, appare più maturo rispetto agli anni precedenti.

La frequenza non è stata sempre assidua, specialmente per un piccolo gruppo di alunni per i quali si segnalano numerose e sistematiche assenze, ritardi e uscite anticipate, molte volte dovute a problemi personali e familiari e per un alunno che non ha mai frequentato dall'inizio delle attività scolastiche.

Dal punto di vista didattico, nei primi mesi gli alunni si sono mostrati disponibili al dialogo educativo, all'ascolto e alla reciproca collaborazione, per poi divenire più distratti e meno partecipi alle attività proposte. Le conoscenze e le competenze raggiunte risultano nel complesso sufficientemente adeguate per l'intero gruppo classe, sebbene questo si presenti piuttosto eterogeneo per quanto riguarda sia il livello di preparazione dei singoli studenti, sia per le capacità e le motivazioni individuali. In relazione agli esiti raggiunti, è possibile distinguere tre livelli di profitto:

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

Dal punto di vista disciplinare il comportamento degli allievi è stato generalmente rispettoso verso i docenti, permettendo lo svolgimento delle attività scolastiche in un clima di confronto aperto tra docenti e discenti.

La classe, inoltre, è stata abbastanza disponibile e aperta alle iniziative didattiche ed educative proposte, mostrando interesse e partecipazione a progetti ed attività integrative, quali manifestazioni, convegni, celebrazioni e PCTO. Anche i percorsi PCTO hanno contribuito positivamente alla formazione dei discenti, che negli anni si sono resi disponibili alle varie attività dimostrando capacità di adattamento e senso di responsabilità.



3.4 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.

3.5 Attività di recupero ed approfondimento

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

4. ATTIVITA' INTEGRATIVE

4.1 ATTIVITA' di ORIENTAMENTO svolte FINO AL 30 Aprile 2025

ATTIVITÀ	DATA	N.PARTECIPANTI
ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO O ALTRE FORME DI PERFEZIONAMENTO POST-DIPLOMA(come ITS)		
Università di Portici- Dipartimento di Agraria	24/02/2025	15
ASSORIENTA per l'Orientamento Facoltà Universitarie presso Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria	25/02/2025	15
ORIENTAMENTO VERSO IL MONDO DEL LAVORO (incontri con il Centro per l'impiego, test fondazione De benedetti, incontri co aziende.....)		
Laboratorio per le politiche attive del lavoro	13/11/2024	14
Incontri percorsi orientamento "Life-Skills per le classi quinti"	10/12/24	15
Incontri percorsi orientamento "Life-Skills per le classi quinti"	07/01/25	15



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Incontri percorsi orientamento "Life-Skills per le classi quinti"	20/12/24	6
Incontro in aula magna con il CPI	03/12/2024	14
Incontro in aula magna con il CPI	18/12/2024	14
Incontro in aula magna con il CPI	07/01/2025	15
Incontro in aula magna con il CPI	21/01/2025	14
"FUTURIAMO, Orientarsi, oggi, nel mondo di domani" presso la Mostra d'Oltremare di Napoli	28/03/2025	15
ASSORIENTA per l'Orientamento: settore Forze Armate e Forze di Polizia presso Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria	27/02/2025	15
PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI, CONVEGNI, ATTIVITA' PROPOSTE DA ENTI DEL TERZO SETTORE		
Partecipazione in Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria al Convegno "Il Sud che vince", evento organizzato dall'associazione Terre di Campania. Incontro con il magistrato, Dott. Filippo Spiezia, Procuratore capo della Procura della Repubblica presso il Tribunale di Firenze	12/12/2025	14
Incontro nell'ambito del concorso "Aziende Virtuose" promosso dal Rotary Club presso l'Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria	25/02/2025	15
Teatro, cinema, spettacoli		
Visione del film "Iddu" presso The Space Vulcano Buono di Nola (NA)	28/11/2024	13
Partecipazione allo spettacolo teatrale "Se questo è un uomo" presso l'Auditorium di San Vitaliano	24/01/2025	15



4.2 TABELLE CON I PERCORSI INTERDISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI SVOLTI

UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA			
UDA N°1			
LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE			
MATERIE	Conoscenze	Competenze di riferimento	Laboratorio/Abilità
Italiano	Positivismo e Naturalismo Le dinamiche di potere e le problematiche sociali dell'Italia Lavoro dignitoso e cultura di massa :Ed De Amicis La crisi del razionalismo e“Il vero” nel romanzo:G.Verga	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Lingua inglese	The British political system Food safety, Hygiene and handling, HACCP	Utilizzare la lingua Inglese per conoscere e valorizzare altre culture e confrontarle Acquisire comportamenti responsabili nei confronti dell’ambiente e del patrimonio culturale Promuovere progetti educativi per scambi culturali e professionali	Esporre in modo chiaro sugli eventi storici utilizzando un registro linguistico corretto e foneticamente appropriato Saper organizzare le informazioni essenziali per produrre brevi testi scritti, mappe concettuali o power point Riflettere sulle strutture e sulle funzioni linguistiche studiate per rilevare analogie ed utilizzarle a scopo comunicativo in messaggi sia orali che scritti
Lingua francese	Les institutions politiques en France Hygiène et conservation des aliments HACCP Les labels de qualité	Utilizzare la seconda lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	Conoscere le istituzioni democratiche francesi in un’ottica comparativa Conoscere il lessico relativo alle differenti tecniche di conservazione, al sistema HACCP e alle norme d’igiene Esprimere la propria opinione ed argomentare sui i prodotti bio e OGM
Storia	Dalla Belle époque alla Grande Guerra La nascita della Repubblica Italiana, l’Assemblea Costituente Piero Calamandrei, Il discorso sulla Costituzione Analisi dell’art.1 della Costituzione	Conoscere la dimensione geografica e geopolitica degli eventi bellici. Inquadrare le vicende italiane nel contesto generale della guerra. Saper utilizzare il lessico specifico della storiografia. Comprendere il significato morale e politico della lotta partigiana	Acquisire il lessico specifico politico-istituzionale Distinguere e definire differenti istituzioni politiche Individuare i fattori storici che determinano un mutamento Collocare fatti ed eventi nella corretta successione temporale Individuare idee e concezioni politiche. Cogliere da discorsi storici i contenuti chiave



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Matematica	Dati statistici Indici di posizione e di variabilità Approccio problematico Esercitazioni guidate	Analisi di variabili statistiche e distribuzione di frequenze. Rappresentazioni grafiche. Classificare dati secondo due caratteri e riconoscere le diverse distribuzioni presenti. Valutare criticamente le informazioni statistiche di diversa origine.	Interpretare fenomeni rappresentati graficamente e dedurre informazioni utili per il loro evolversi -Risolvere equazioni e disequazioni algebriche
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Il sistema HACCP La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro La forza del territorio Marchi di qualità e altre tutele alimentari	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	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Concetti di sostenibilità e certificazione Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente e del lavoratore	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 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
Diritto e Tecniche Amministrative	Il Parlamento Il Governo Il Presidente della Repubblica Enti e Organismi interni e internazionali che regolano il mercato turistico Analisi del mercato turistico marketing strategico e marketing operativo	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 N.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel mercato turistico di riferimento N.8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Individuare il ruolo del Parlamento nella forma di governo repubblicana Individuare le funzioni assegnate a questi organi dello Stato e i rapporti tra di loro Riflettere sul proprio ruolo nella comunità locale e nella società globale, valutare incessantemente e motivare le proprie azioni 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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

IRC	Costituzione italiana: art.7. Concordato tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	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 Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
Scienze motorie	Le istituzioni sportive, il CONI, il Comitato Olimpico	Conoscere l'organizzazione amministrativa delle principali istituzioni sportive	Individuare ruoli e competenze delle principali istituzioni sportive



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

UDA INTERDISCIPLINARE DI INDIRIZZO			
UDA N°2			
PROMUOVERE IL MADE IN ITALY			
Italiano	Il Decadentismo e la crisi dell'uomo Il culto dell'individuo e la ricerca della bellezza: G.D'Annunzio La visione malinconica del mondo: G.Pascoli Le Avanguardie Il Manifesto futurista: F.T.Marinetti, A.Palazzeschi La sofferenza in trincea e l'orrore della guerra: G.Ungaretti La narrativa tra le due guerre: A.Moravia	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti. Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi. Svolgere l'analisi linguistica, stilistica e retorica del testo. Mettere in relazione i testi letterari e i dati biografici degli autori con il contesto storico, politico e culturale di riferimento. Riconoscere gli aspetti fortemente innovativi degli autori per quanto riguarda le sperimentazioni formali e il contributo importante dato alla produzione poetica del Novecento



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Lingua inglese	Promote Made in Italy The excellence of Made in Italy The advices of food marketing	Padroneggiare la lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCE) Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti argomentativi e professionali di riferimento	Distinguere ed utilizzare le principali tipologie testuali comprese quelle tecnico professionali in base alle costanti che la caratterizzano Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera lavorativa o il settore di indirizzo Interagire con relativa spontaneità' in brevi conversazioni su argomenti specifici di indirizzo Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice ,opinioni intenzioni ,ipotesi e descrivere esperienze e processi su tematiche proposte Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta adeguata al contesto
Lingua francese	Le Fabriqu� en France Les produits typiques français de qualit� concernant La Provence, la Normandie, la Bourgogne et la Bretagne	Utilizzare la seconda lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	Conoscere e presentare i prodotti tipici regionali di qualit� francesi



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Storia	La Grande Guerra Il Dopoguerra Il Fascismo Il Nazismo	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 professionale	Acquisire il lessico specifico politico-istituzionale. Distinguere e definire differenti istituzioni politiche Individuare i fattori storici che determinano un mutamento Collocare fatti ed eventi nella corretta successione temporale Individuare idee e concezioni politiche. Cogliere da discorsi storici i contenuti chiave
Matematica	Le principali proprietà di una funzione Calcolo di limiti di funzioni Limiti notevoli Esempi di funzioni continue e non Asintoti di una funzione Disegnare il grafico probabile di una funzione La derivata di una funzione mediante la definizione La retta tangente al grafico di una funzione Derivate fondamentali e le regole di derivazione	Affrontare la situazione problematica posta avvalendosi di modelli matematici che lo rappresentano Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni utilizzare le derivate per rappresentare graficamente una funzione	Acquisire la capacità di risolvere problemi di proporzioni e comparazione Video Esercitazioni guidate Test interattivi Problemi di realtà e modelli (dal testo



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Valorizzare il patrimonio nazionale enologico I principali vini nazionali La terminologia della degustazione Le fasi della degustazione Le principali DOCG Criteri di abbinamento cibo-vino	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 Essere in grado di effettuare l'abbinamento enogastronomico con la cucina regionale	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio	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 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Diritto e Tecniche Amministrative	Marketing turistico Analisi interna ed esterna Leve di marketing Web-marketing Piano di marketing	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. 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. 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	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing
Scienze motorie	Attività sportive in ambienti naturali: escursionismo, orienteering	Benefici dell’attività sportiva in ambienti naturali	Norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni
IRC	Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana Santi esemplari: Sant’Ambrogio, San Francesco d’Assisi San Benedetto. Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

UDA INTERDISCIPLINARE DI ED. CIVICA			
UDA N°3			
SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030			
MATERIE	Conoscenze	Competenze di riferimento	Laboratorio/Abilità
Italiano	La crisi dell'identità e i cambiamenti della società :L.Pirandello Disconnessione tra l'uomo e la natura: E.Montale Il fascino della scienza:P.Levi	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Mettere in relazione i testi letterari degli autori e i dati biografici con il contesto storico, politico e culturale di riferimento. Cogliere i caratteri specifici dei diversi generi adottati dagli autori , individuando natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi delle varie opere. Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo. Cogliere le relazioni tra contenuto e forma
Lingua inglese	The Agenda 2030 Healthy lifestyle and alternative diets A sustainable kitchen for a greener future	Utilizzare gli strumenti comunicativi più appropriati della lingua Inglese per intervenire nei contesti argomentativi e professionali di riferimento	Definire le principali cause ed effetti di una dieta inappropriata Parlare dei principi alla base della dieta alimentare e benefici per la salute Descrivere e confrontare i vari tipi di diete alimentari Relazionare sul concetto di sostenibilità e individuare le strategie più idonee Utilizzare la terminologia linguistica di base e tecnico professionale adeguata al contesto



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Lingua francese	Le développement durable et les 17 objectifs universels L’ernogastronomie durable et les différents régimes alimentaires	Utilizzare la seconda lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	Saper riconoscere ed applicare le regole d’educazione ambientale in un’ottica di confronto internazionale Saper interpretare, conoscere ed argomentare le realtà dell’enogastronomia sostenibile Conoscere ed argomentare sui diversi regimi alimentari
Storia	La Seconda guerra Mondiale e l’era atomica Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030	Conoscere la dimensione geografica e geopolitica degli eventi bellici Inquadrare le vicende italiane nel contesto generale della guerra Saper valutare l’impatto delle attività umane e dei nostri comportamenti individuali sull’ambiente Capire le sfide che l’umanità avrà di fronte nel prossimo futuro	Delineare sinteticamente un quadro storico articolato Riconoscere gli elementi di somiglianza e differenza tra teorie e concezioni diverse Mettere in relazione fattori ed eventi diversi tra loro Acquisire il lessico specifico politico istituzionale economico. Cogliere le conseguenze sociali di fenomeni bellici
Matematica	Rappresentazioni grafiche: diagrammi, istogrammi, e diagrammi a torta Intervalli di (de)crescenza di una funzione Massimi, i minimi e i flessi orizzontali mediante la derivata prima Flessi mediante la derivata seconda Tracciare il grafico di una funzione	Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento per un’analisi accurata di tabelle nutrizionali. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	Acquisire la capacità di risolvere problemi di proporzioni e comparazione



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le bevande prodotte con principi di sostenibilità Realizzare una carta dei vini	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	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura
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 e La promozione di uno stile di vita equilibrato Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati 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	Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Diritto e Tecniche Amministrative	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	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	Riconoscere le fondamentali caratteristiche e problematiche connesse ai principi di accessibilità, sostenibilità e turismo sostenibile Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
Scienze motorie	La sana e corretta alimentazione La dieta mediterranea	Saper seguire una sana e corretta alimentazione saper essere responsabile della sicurezza personale negli ambienti scolastici e negli spazi esterni	Attivazione di comportamenti responsabili nel rispetto dell'ambiente naturale
IRC	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	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	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 Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

UDA INTERDISCIPLINARE DI INDIRIZZO			
UDA N°4			
VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE			
MATERIE	Conoscenze	Competenze di riferimento	Laboratorio/Abilità
Italiano	L'esplorazione dell'animo umano nella società tecnologica moderna l'uomo senza qualità: I.Svevo Il romanzo nell'economia moderna e i suoi maggiori rappresentanti C. Pavese I. Calvino	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Individuare nei testi le suggestioni provenienti da autori italiani e stranieri Riconoscere l'intrecciarsi tra psicoanalisi e letteratura delle opere di Pirandello Svolgere l'analisi linguistica, stilistica e retorica del testo Riconoscere gli aspetti innovativi di Pirandello per quanto riguarda scelte contenutistiche e sperimentazioni formali e il contributo importante dato alla produzione letteraria del Novecento
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	Utilizzare un repertorio linguistico adeguato alle diverse tipologie testuali e funzioni comunicative in diversi ambiti e contesti professionali al livello b2 del quadro comunitario europeo di riferimento per le lingue	Utilizzare un appropriata comunicazione verbale e non verbale in ambito lavorativo Delineare i passaggi fondamentali per avviare un ristorante Comprendere in dettagli annunci di lavoro e utilizzare una varietà di metodi pubblicitari Scrivere un email di richiesta



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Lingua francese	Le métier de traîner (les banquets et les buffets) La gestion d'un restaurant Les rapports avec les fournisseurs Les premiers pas dans le monde du travail (lettre de motivation et CV)	Utilizzare la seconda lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	Saper definire le caratteristiche e l'organizzazione di un “banquet” e di un “buffet” Conoscere in lingua francese uno studio di mercato e promuovere una “entreprise de restauration”
Storia	Il mondo diviso in due blocchi: la Guerra Fredda E l'età attuale.	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 professionale	Acquisire il lessico specifico politico-istituzionale Collocare fatti ed eventi nella corretta successione temporale Distinguere i diversi ambiti politico amministrativi Cogliere i nessi tra idee e concezioni politiche Cogliere le conseguenze sociali di fenomeni bellici



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Matematica	La geometria analitica dello spazio Disequazioni in due incognite e i loro sistemi Equazioni di rette e piani dello spazio cartesiano Determinazione dominio, linee di livello e limiti di una funzione in due variabili Calcolo derivate parziali, piano tangente, differenziale, massimi e minimi (liberi e vincolati) di una funzione in due variabili Le funzioni in due variabili	Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento per un'analisi accurata di tabelle nutrizionali. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Acquisire la capacità di risolvere problemi di proporzioni e comparazione Approccio problematico Video Discussione guidata Esercizi interattivi .
-------------------	--	--	---



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Il servizio di catering e di banqueting I software per il settore ristorativo	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali, in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamento del proprio operato 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	Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento
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	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 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Diritto e Tecniche Amministrative	Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione La normativa del settore turistico - ristorativo	N.4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati N.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 N.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 N.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 territoriale, utilizzando il web	Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale • Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa • Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno per una corretta pianificazione e programmazione aziendale Distinguere i diversi contratti delle imprese turistico- ristorative e responsabilità degli operatori di settore
--	---	---	---



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

IRC	Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici) La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica “Laudato si’”, (24/05/2015)	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato
Scienze motorie	Organizzazione di gare sportive	Minitornei individuali e/o a squadra a scopo sociale.	Promuovere corretti stili di vita



4.3 Percorso di Educazione Civica

PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE	VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE : PROSPETTIVE E SFIDE
PERIODO DI ATTUAZIONE: NOVEMBRE/GENNAIO	PERIODO DI ATTUAZIONE: MARZO/APRILE
COMPETENZE COME DA NUOVE LINEE GUIDA ai sensi del D. M. m. 183/2024	COMPETENZE COME DA NUOVE LINEE GUIDA ai sensi del D. M. m. 183/2024
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	Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE COINVOLTE E OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO
DIRITTO : La Costituzione; PARTE SECONDA: l'ordinamento della Repubblica; Il Parlamento e le sue funzioni; La legge elettorale e il voto; Il governo e la funzione normativa ; Il Presidente della Repubblica	DIRITTO: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
STORIA: La nascita della Repubblica Italiana; L' Italia della Ricostruzione	STORIA /LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: Gli impegni internazionali a partire dal 1972, dalla "Conferenza di Stoccolma" o Conferenza dell'ONU sull'Ambiente Umano, fino all'Agenda 2030
LINGUE STRANIERE: Organizzazione costituzionale nei singoli paesi	LINGUE STRANIERE: Trasformiamo il nostro mondo: Il programma di sviluppo sostenibile
	IRC : L'enciclica di Papa Francesco “Laudato sii”
	DOCENTI INDIRIZZO: Modelli di turismo sostenibile La tutela del patrimonio ambientale



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

PROGETTO	ITINERARIO ENOGASTRONOMICO 4.0
SOGGETTI COINVOLTI	Dirigente scolastico - Prof.ssa Angela Buglione Docente Referente di istituto per il PCTO - Prof. Flora Fiore Docente Referente Coordinatore - Prof.ssa Daniela Palumbo Docente Referente Tutor - Prof. Fiore Ugolini

ARTICOLAZIONE ATTIVITÀ

– A.S. 2022/2023 Classe III A

AZIONE	ATTIVITÀ/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO
Formazione sulla sicurezza	L'azione si propone di rispondere alle indicazioni normative in materia di sicurezza del lavoro potenziando la qualità dell'istruzione e garantendo la sua aderenza alle mutate condizioni lavorative. Si dovranno sviluppare i contenuti del programma di Sicurezza e Rischi Specifici	RSPP, Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e CdC	12 ore	ISS"Manlio Rossi Doria"
Informazione /sensibilizzazione	L' intervento intende promuovere nel gruppo in apprendimento la consapevolezza del PCTO: - Che cos'è il PCTO - Il percorso di PCTO - Gli attori del percorso Il ruolo dei soggetti in apprendimento	Tutor interno PCTO	6 ore	ISS"Manlio Rossi Doria"
Spirito di iniziativa ed imprenditorialità	Stage in aziende esterne Progetto scuola d'Estate (il sommelier) Stage on line (I cocktail anni 80)	Tutor interno PCTO Tutor esterno PCTO	72 ore 25 ore 10 ore	Ristoranti, bar, pasticcerie, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale. Progetto scuola d'Estate (il sommelier) ISS"Manlio Rossi Doria" On line piattaforma
			TOT: 125ore	

– A.S. 2023/2024 Classe IV A

AZIONE	ATTIVITÀ/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO
Stage 1	Stage in aziende esterne Progetto "dolce come il Miele"	Tutor aziendale Tutor scolastico Tutor scolastico	72 ore 4 ore	Ristoranti, bar, pasticcerie, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia nel territorio regionale ISS Manlio Rossi Doria
Stage 2	Progetto "Presepe di San Francesco, ottavo centenario, Marigliano	Tutor aziendale	8 ore	Santuario Santa Maria della speranza, San Vito



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

				Marigliano (NA)
Stage 3	Progetto: La chimica come scienza per progettare e costruire smart materials per l'agrifood	Docenti universitari	20 ore	Università Federico II Dipartimento di agraria - Portici (NA)
Stage 4	Economic@mente metti in conto il tuo futuro	ANASF	23 ore	ISS Manlio Rossi Doria
Stage 5	Cooking Quiz Digital Cooking Quiz Digital Finale Nazionale	Tutor aziendale	10 ore	ISS Manlio Rossi Doria Teatro Olimpico di Roma
			TOT: 137 ore	

– A.S. 2024/2025 Classe V A

AZIONE	ATTIVITÀ/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO
Stage Presentazione progetto	Tutor scolastico	PTCO	2 ore	I.S.S. Rossi Manlio Doria
Orientamento in uscita ed al lavoro	Stage in Università	Docenti CdC	12 ore	Università Federico II facoltà di Agraria Portici.
Stage 1	Stage in aziende estere e supermercati locali	Docenti C.d.C	60 ore	Stage in aziende estere a Valencia, Cipro e supermercati Piccolo
	TOTALE ORE PROGETTO		TOT: 74 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	Francese	Sc. motorie
Lezioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni interattive	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problemsolving	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	
Discussioni	X	X	X	X	X		X	X	
Role-play	X	X						X	X
Attività di laboratorio	X				X		X		



5.2 Modalità di verifica

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

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

LIVELLO	VOTO	GIUDIZIO SINTETICO
BASE NON RAGGIUNTO	1-3	L'alunno possiede conoscenze fortemente lacunose e utilizza un linguaggio povero e inadeguato. Dispone di scarse competenze che determinano gravi errori nell'esecuzione di compiti semplici e nell'analisi delle situazioni problematiche
	4	L'alunno ha acquisito conoscenze molto superficiali, si esprime utilizzando un linguaggio improprio. Le competenze risultano molto frammentarie ed evidenzia difficoltà nell'analisi e nella sintesi delle conoscenze. Compie errori importanti nell'esecuzione del compito.
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:
	Compito di realtà		
Criteri di Valutazione			
<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		
Criteri di Valutazione INTEGRATIVI 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

Il punteggio massimo previsto per ciascuna fascia in cui cade la media delle valutazioni finali potrà essere attribuito solo agli studenti e alle studentesse che abbiano conseguito **un voto di comportamento pari almeno a 9**.



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

A coloro che conseguono un voto di comportamento minore o uguale a 8 sarà automaticamente attribuito il punteggio minimo spettante per la fascia in cui cade la media dei voti, indipendentemente dal valore della media stessa o dal conseguimento del credito scolastici e formativi riconosciuti dalla scuola.

5.6 Prove Invalsi

DISCIPLINA	Data
MATEMATICA	25/03/2025 10:30-13:00
ITALIANO	26/03/2025 10:30-13:00
INGLESE	27/03/2025 10:30-13:00

5.7 Simulazione delle prove di esame

Tipo di Prova	N. prove	Data
Simulazione I Prova Scritta	2	17/12/2025 03/05/2025
Simulazione II Prova Scritta	2	19/02/2025 09/05/2025
Simulazione colloquio orale	1	13/01/2025 14/01/2025 15/01/2025 16/01/2025



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. 67 del 31 marzo 2025. 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. 67 del 31 marzo 2025:

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.

Ai fini di cui al comma 1, 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/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- 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.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall'art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, 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/classe ai sensi del comma 5.

4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. 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.

5. La commissione/classe 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/classe 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.



6. 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 quale commissario interno.

5. 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.

6. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;

b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

9. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede 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/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

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

Per la prima prova scritta

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

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

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

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

- ✓ correttezza e proprietà nell'uso della lingua;
- ✓ possesso di conoscenze relative all'argomento scelto e al quadro generale di riferimento;



- ✓ organicità e coerenza dello svolgimento e capacità di sviluppo, di approfondimento critico e personale;
- ✓ coerenza di stile;
- ✓ capacità di rielaborazione di un testo.

Per la seconda prova scritta

PER IL PROFESSIONALE

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

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

La commissione declina le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità indicate all'ordinanza ministeriale. Tenendo conto della limitata dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto non si prevede una parte laboratoriale per la prova.

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

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

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

Si allegano :

- Allegato 1: Griglia di valutazione della Prima Prova (A)
- Allegato 2: Griglia di valutazione della Prima Prova (B)
- Allegato 3: Griglia di valutazione della Prima Prova (C)
- Allegato 4: Griglia di valutazione della Seconda Prova
- Allegato 5: Griglie di valutazione del Colloquio
- Allegato 6: Relazioni finali dell'attività didattica di sostegno. (A) e (B)
- Allegato 7: Relazioni finali singole discipline (con programmi allegati)



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

Il Consiglio di Classe		
Cognome e Nome	Disciplina	Firma
GUARRACINO MARIA ROSARIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	
SANTANIELLO MARTA GILDA	LINGUA INGLESE	
DI SARNO FRANCA	2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	
NAPPI ROSA	MATEMATICA	
PALUMBO DANIELA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
PAURA ANTONIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
SAPIO GIUSEPPE	RELIGIONE	
CATAPANO MARIA GRAZIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE EDUCAZIONE CIVICA	
PRISCO GIOVANNA	SOSTEGNO	
GANZERLI COSIMO	SOSTEGNO	
SENNECA ARCANGELO	SOSTEGNO	
ARUSTEI MARGARETA	SOSTEGNO	

Marigliano, 12 Maggio 2025

Il/La Coordinatore/trice

Prof.ssa Franca Di Sarno

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Angela Buglione



ALLEGATO 1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

Alunno/a Classe

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



ALLEGATO 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Alunno/a Classe

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



ALLEGATO 3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
ANNO SCOLASTICO 2024/2025
TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO –
ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Alunno/a Classe

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



ALLEGATO 4

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

Alunno/a Classe

I N D I C A T O R I	D E S C R I T T O R I	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 esprese 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



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale			Rigorosa e appropriata			3
			Comprensibile e complessivamente corretta			2
			Impropria			1
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE	 / 20



ALLEGATO 5

GRIGLIA COLLOQUIO

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

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



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
“MANLIO ROSSI DORIA”



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

Via Manlio Rossi Doria, 2 – 80034 MARIGLIANO (NA)

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

e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali		modo inadeguato		
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				