



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



Protocollo n 4545 del 15 Maggio 2026

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

(Art.10 O.M. n° 54 del 26/03/2026)

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE V sez. A

SETTORE Servizi

INDIRIZZO Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

II COORDINATORE

Prof.ssa Maria Rosaria Guarracino

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



ISTITUTO SUPERIORE STATALE

“MANLIO ROSSI DORIA”

SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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



INDICE	Pag.
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE E D'ISTITUTO	3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	4
2.1 Profilo educativo culturale e professionale (PECUP) dell'indirizzo	4
2.2 Quadro orario settimanale	5
3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE	10
3.1 Composizione consiglio classe	10
3.2 Continuità docenti	10
3.3 Composizione e profilo della classe	12
3.4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	15
3.5 Attività di recupero ed approfondimento	15
4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE	16
4.1 Attività di orientamento	16
4.2 Tabelle con i percorsi interdisciplinari e pluridisciplinari svolti	17
4.3 Percorso di educazione civica	22
4.4 Percorsi per la Formazione scuola lavoro (FSL)	24
5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE	25
5.1 Metodologie didattiche	25
5.2 Modalità di verifica	25
5.3 Griglia di valutazione adottata nel collegio docenti e inserita nel PTOF	25
5.4 Criteri di valutazione stabiliti dal PTOF	26
5.5 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	26
5.6 Prove Invalsi	27
5.7 Simulazione prove d'esame	27
6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI MATURITÀ	28
7. ALLEGATI	32



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. 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, TURISMO e TURISMO QUADRIENNALE), 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



**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

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

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

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



**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

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
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



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

8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	MATEMATICO / STORICO-SOCIALE

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



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

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



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

L'esperto di sala, bar e vendita è in grado di valorizzare e promuovere, 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	I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTROZIONE 56.3 ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE
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



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

5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

2.3 Quadro orario settimanale:

PERCORSO SALA - BAR E VENDITA

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



**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. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	GUARRACINO MARIA ROSARIA
MATEMATICA	REA MARIA
LINGUA INGLESE	SANTANIELLO MARTA GILDA
2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	LONGO CARMEN
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	UGOLINI FIORE
EDUCAZIONE CIVICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PASCARELLA RITA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAURA ANTONIO
RELIGIONE	SAPIO GIUSEPPE
SOSTEGNO	ANNUNZIATA GIUSEPPINA
SOSTEGNO	ARMANO CLAUDIA
SOSTEGNO	SAPIO ANTONIO

3.2 Continuità docenti

DISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	GUARRACINO MARIA ROSARIA	GUARRACINO MARIA ROSARIA	GUARRACINO MARIA ROSARIA
MATEMATICA	REA MARIA	REA MARIA	REA MARIA



**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	SANTANIELLO MARTA GILDA	SANTANIELLO MARTA GILDA	SANTANIELLO MARTA GILDA
2^ LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	LONGO CARMEN	LONGO CARMEN	LONGO CARMEN
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PALUMBO DANIELA	PALUMBO DANIELA	PALUMBO DANIELA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	DI MARZO DOMENICO	DI MARZO DOMENICO	UGOLINI FIORE
EDUCAZIONE CIVICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	DELLO IACONO GIUSEPPA	CATAPANO MARIA GRAZIA	PASCARELLA RITA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PAURA ANTONIO	PAURA ANTONIO	PAURA ANTONIO
RELIGIONE	SAPIO GIUSEPPE	SAPIO GIUSEPPE	SAPIO GIUSEPPE
SOSTEGNO		ARMANO CLAUDIA MONDA UMBERTO	ARMANO CLAUDIA
SOSTEGNO	SAPIO ANTONIO	SAPIO ANTONIO	SAPIO ANTONIO



**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

3.3 Composizione e profilo della classe

N.	COGNOME	NOME
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		



3.3 Composizione e profilo della classe

N.
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11

La classe è composta da 11 alunni, di cui 6 femmine e 5 maschi.

Nella classe sono presenti tre alunni con disabilità, seguiti uno per 18 ore settimanali, e altri due alunni per 9 ore settimanali. Due alunni seguono un percorso didattico Ordinario di tipo A conforme alla progettazione didattica della classe, sulla base del curriculum d'istituto. Per un altro alunno è stato predisposto e realizzato un PEI con Obiettivi didattici formativi minimi di tipo B

All'interno del gruppo classe sono presenti due alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES), per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto e attuato specifiche strategie didattiche personalizzate, in conformità alla normativa vigente, al fine di favorire il pieno sviluppo delle potenzialità individuali e il raggiungimento degli obiettivi formativi.

La classe 5^a dell'indirizzo Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è composta da un gruppo di studenti provenienti prevalentemente dal territorio di Marigliano e dai comuni limitrofi, 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. Gli alunni, nel corso del triennio, hanno evidenziato un percorso formativo complessivamente eterogeneo, sia in relazione ai livelli di apprendimento conseguiti, sia per quanto concerne l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo.

Sotto il profilo comportamentale, la classe ha mantenuto un atteggiamento alquanto corretto e rispettoso nei confronti del personale docente e delle norme dell'istituzione scolastica, contribuendo a un clima relazionale



**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

nel complesso positivo e collaborativo. La partecipazione alle attività didattiche si è rivelata diversificata: accanto a studenti che si sono distinti per costanza, senso di responsabilità e interesse, si rilevano altri che hanno manifestato un impegno meno continuo e una partecipazione più selettiva.

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 ha frequentato solo per un breve periodo ,all'inizio dell'anno scolastico.

Dal punto di vista didattico, gli studenti hanno acquisito competenze tecnico-professionali coerenti con il percorso di studi, in particolare nell'ambito delle attività laboratoriali proprie dell'indirizzo. Le esperienze di FSL (Formazione Scuola Lavoro) hanno rappresentato un momento significativo del percorso formativo, consentendo agli alunni di confrontarsi con contesti operativi reali e di consolidare competenze professionali specifiche del settore enogastronomico.

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..

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.

Nel complesso, la classe ha compiuto un percorso di crescita personale e professionale, conseguendo, seppur con livelli differenziati, gli obiettivi previsti dal profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi.



**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

3.4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

4. ATTIVITA INTEGRATIVE

4.1 ATTIVITA' di ORIENTAMENTO svolte FINO AL 30 Aprile 2026

ATTIVITÀ	DATA	N. PARTECIPANTI
ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO O ALTRE FORME DI PERFEZIONAMENTO POST- DIPLOMA (come ITS) Università di Napoli-Complesso Universitario Monte Sant'Angelo: ATENEAPOLI-UNIVEXPO Università di Fisciano: SCOPRIRE UNIVA Dipartimento di Agraria di Portici Università Federico II, Napoli Presso Aula MAGNA Università di Fisciano ASSORIENTA per l'Orientamento: Futuriamo, Orienta Sud Facoltà Universitarie presso Aula Magna dell'Is Manlio Rossi Doria	13 /11/2025 6 ore	6 5
	24/11/2025 3 ore	10
	04/12/2025-3 ore	9
	08/01/2026-3 ore	11
	14/01/2026-6 ore	6
	26/02/2026-2 ore	10
	27/02/2026-2 ore	10
ORIENTAMENTO VERSO IL MONDO DEL LAVORO ASSORIENTA per l'Orientamento: settore Forze Armate e Forze di Carabinieri presso Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria Primo Soccorso- presso Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria Laboratorio di politiche attive con il Centro per l'impiego presso Aula Magna dell'Iss Manlio Rossi Doria	04/02/2026-2 ore	8
	11/11/2025-2 ore	10
	10/04/2026-2 ore	13
	24/04/2026-2 ore	13
PARTECIPAZIONE A MANIFESTAZIONI, CONVEGNI, ATTIVITA' PROPOSTE DA ENTI DEL TERZO SET TORE:: Il lavoro nella grande distribuzione organizzata- -Presente e Futuro-Laboratorio di Politiche attive :Sole 365 JOB DAY –Azienda BLU Serena	13/03/2026-2 ore	10
	23/04/2026-4 ore	12
Teatro, cinema, spettacoli, visite guidate Uscita didattica Centro storico Napoli	03/12/2025-6 ore	Tutta la classe

Tot ore 45



**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

4.2 TABELLE CON I PERCORSI INTERDISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI SVOLTI.

PERCORSO N.1	DISCIPLINE	CONTENUTI	ATTIVITA'
ED. CIVICA LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE	ITALIANO	Positivismo e Naturalismo. Le dinamiche di potere e le problematiche sociali dell'Italia. Ed De Amicis: il pensiero , la poetica e le opere Lavoro dignitoso e cultura di massa, il fenomeno dell'emigrazione. G. Verga crisi del razionalismo "Il vero" nel romanzo; povertà,lavoro e giustizia sociale Il pensiero , la poetica e le opere	Lettura guidata, analisi e interpretazione di testi della tradizione letteraria di vario tipo e forma;individuazione della struttura tematica e le caratteristiche del genere. Riflessione sul lavoro e diritti nel settore alimentare. Analisi del testo (Tipologia A) (Tipologia B/C)
	INGLESE	English political system and some historical notes The role of the Crown and the Parliament Food contamination and a closer look to the microbes Food poisoning and methods of prevention The HACCP system , food safety legislation and HCCP system	Talking about different political parties and match them Describe the different types of food contamination and list the diseases related to it Fill the chart with food born diseases Evaluate the different cultures and traditions and express opinions
	SCIENZE 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	Redazione e realizzazione di modelli HACCP Analisi di diagrammi, testi e tabelle



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

	LAB.DI SERVIZI ENOGASTRO NOMICI SETTORE SALA VENDITA	Il sistema HACCP La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro E La forza del territorio Marchi di qualità e altre tutele alimentari	
--	------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

PERCORSO N.2	DISCIPLINE	CONTENUTI	ATTIVITA'
PROMUOVERE IL MADE IN ITALY	ITALIANO	<p>C. Baudelaire un modello per il Decadentismo europeo , il pensiero , la poetica e le opere Decadentismo e la crisi dell'uomo</p> <p>Il culto dell'individuo ; la ricerca della bellezza. G. D' Annunzio, il pensiero , la poetica e le opere</p> <p>La visione malinconica del mondo G. Pascoli, il pensiero , la poetica e le opere</p> <p>Le Avanguardie. Il Manifesto il pensiero , la poetica e le opere Futurista. F .T. Marinetti, A Palazzeschi, il pensiero , la poetica e le opere</p> <p>La sofferenza in trincea e l'orrore della guerra:G. Ungaretti il pensiero , la poetica e le opere</p> <p>La narrativa tra le due guerre. A. Moravia, il pensiero , la poetica e le opere</p>	<p>Lettura guidata ,analisi e interpretazione di testi della tradizione letteraria di vario tipo e forma; individuazione della struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>G .D'Annunzio food reviewer. Presentazione dei prodotti Made in Italy. Recensione di un prodotto tipico. F. T. Marinetti.Il Futurismo a tavola:il Manifesto della cucina futurista. A .Moravia .La società dei consumi e il food marketing.Realizzazione di una presentazione digitale.</p> <p>.Analisi del testo (Tipologia A) (Tipologia B/C)</p>



**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

	INGLESE	<p>The definition and the promotion of Made in Italy</p> <p>The well known characteristics of made in Italy and the importance of Italian products abroad</p> <p>The Legislation of Made in Italy and the advices of food marketing</p> <p>Counterfeiting of Made in Italy products</p> <p>Marketing strategies</p>	<p>Ask and answer about the article Made in Italy from the Web</p> <p>List the most famous made in Italy products and their success abroad with a correct linguistic register</p> <p>Match the different typologies of products and discuss about legislation and falsification</p> <p>Compare the main marketing strategies and advices</p>
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p>	<p>Confronto tra piatti e vini regionali</p> <p>Analisi dell'evoluzione dei consumi nel territorio di origine</p>
	LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALAE VENDITA	<p>Valorizzare il patrimonio nazionale enologico</p> <p>I principali vini nazionali</p> <p>La terminologia della degustazione</p> <p>Le fasi della degustazione</p> <p>Le principali DOCG</p> <p>Criteri di abbinamento cibo-vino</p>	<p>Cultura eno-gastronomica campana e valorizzazione dei prodotti del territorio</p>

PERCORSO N.3	DISCIPLINE	CONTENUTI	ATTIVITA'
SVILUPPO SOSTENIBILE E	ITALIANO	<p>La crisi dell'identità e i cambiamenti della società.</p> <p>L. Pirandello; il pensiero, la poetica</p>	<p>Lettura guidata, analisi e interpretazione di testi della tradizione letteraria di vario tipo</p>



**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

GLI OBIETTIVI 2030		<p>e le opere L'Ermetismo: S. Quasimodo, il poeta della parola; il pensiero, la poetica e le opere</p> <p>Tutela del paesaggio e della natura, disconnessione tra l'uomo e la natura. E. Montale: il pensiero, la poetica e le opere</p> <p>Il fascino della scienza. P. Levi: il pensiero, la poetica e le opere</p>	<p>e forma; individuazione della struttura tematica e le caratteristiche del genere Riflessione sui temi poetici e rapporto con la tutela ambientale; Analisi dell'impatto ambientale del food waste.</p> <p>Analisi del testo (Tipologia A) (Tipologia B/C)</p>
	INGLESE	<p>Sustainable development, definition and the goals Healthy life style and sustainable diet Sustainable projects in developing countries Innovation and sustainability (green energy and recycling) Food waste reduction</p>	<p>Asking and answering about the article "Agenda 2030" Summarize the contents of the paragraphs focusing on how companies can be environmentally friendly by using green energy Find in the text terms tied to the protection of the environment</p>
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>La predisposizione di menu Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione</p> <p>La promozione di uno stile di vita equilibrato</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p>	<p>Gestione della clientela in risposta a specifiche esigenze nutrizionali Analisi statistiche</p>
	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	<p>Le bevande prodotte con principi di sostenibilità</p> <p>Realizzare una carta dei vini</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione La predisposizione di menu Nuovi prodotti alimentari</p>	



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

PERCORSO N.4	DISCIPLINE	CONTENUTI	ATTIVITA'
VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALI TÀ' E PROSPETTIVE	ITALIANO	<p>L'esplorazione dell'animo umano nella società tecnologica moderna.</p> <p>Il romanzo, M. Proust: Alla ricerca del tempo perduto, il pensiero, la poetica e le opere</p> <p>.F. Kafka, il pensiero, la poetica e le opere</p> <p>L'uomo senza qualità, critica al progresso incontrollato e il cambiamento dell'uomo moderno, capacità di adattarsi: I. Svevo, il pensiero, la poetica e le opere</p> <p>Il romanzo nell'economia moderna e i suoi maggiori rappresentanti: il valore del territorio e delle tradizioni locali. C. Pavese, il pensiero, la poetica e le opere</p> <p>Creatività e innovazione, comunicazione moderna e digitale. I. Calvino il pensiero, la poetica e le opere</p>	<p>Lettura guidata, analisi dei testi e interpretazione di testi della tradizione letteraria di vario tipo e forma; individuazione della struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>L'uomo moderno, Il mondo del lavoro e le sue problematiche.</p> <p>Analisi del testo (Tipologia A) (Tipologia B/C)</p>
	INGLESE	<p>The Importance of work motivation and factors influencing it</p> <p>Examining online advertisements</p> <p>Writing a CV</p> <p>An effective Job interview</p> <p>buffet and and banqueting</p> <p>Types of Catering, theme restaurants, and bars</p> <p>Employment contracts</p>	<p>Complete the table about employment contracts with the right words. Describe the difference between buffet and banqueting and match the different environments</p> <p>Read the job advertisement carefully and write your cover letter</p> <p>Reorder the job interview after listening it Job day</p>



**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

	SCIENZE CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	E 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	
	LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	Il servizio di catering e di banqueting I software per il settore ristorativo	

4.3 Percorso di Educazione Civica

PRIMO QUADRIMESTRE LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE PERIODO DI ATTUAZIONE: NOVEMBRE/GENNAIO	SECONDO QUADRIMESTRE VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE : PROSPETTIVE E SFIDE 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



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

<p>DTA La Costituzione; PARTE SECONDA: l'ordinamento della Repubblica; Il Parlamento e le sue funzioni; La legge elettorale e il voto; Il governo e la funzione normativa; Il Presidente della Repubblica</p>	<p>DTA Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Evoluzione del concetto di sviluppo sostenibile Lettura e analisi di articoli</p>
<p>STORIA: La nascita della Repubblica Italiana; L' Italia della Ricostruzione <input type="checkbox"/> Il Referendum istituzionale del 1946 <input type="checkbox"/> Nascita della Costituzione italiana ATTIVITA' <input type="checkbox"/> Lettura semplificata di alcuni articoli della Costituzione <input type="checkbox"/> Conversazioni guidate su diritti e doveri <input type="checkbox"/> Simulazione di votazione democratica <input type="checkbox"/> Realizzazione di cartelloni sulle istituzioni Simulazione di situazioni lavorative (contratti, regole, sicurezza)</p>	<p>STORIA /LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: Gli impegni internazionali : <input type="checkbox"/> La Conferenza di Stoccolma <input type="checkbox"/> Le prime politiche ambientali internazionali <input type="checkbox"/> Evoluzione del concetto di sviluppo sostenibile <input type="checkbox"/> L'Agenda 2030 ATTIVITA' <input type="checkbox"/> Lettura e analisi di articoli e documenti sulla sostenibilità <input type="checkbox"/> Discussione sugli obiettivi dell'Agenda 2030 e alimentazione sostenibile <input type="checkbox"/> Costruzione di una linea del tempo (dal 1972 a oggi) <input type="checkbox"/> Discussioni guidate su spreco alimentare e consumo responsabile <input type="checkbox"/> Lavori di gruppo su obiettivi dell'Agenda 2030 legati al cibo <input type="checkbox"/> Elaborazione e produzione di proposte di menù sostenibili</p>
<p>LINGUE STRANIERE: Organizzazione costituzionale nei singoli paesi</p>	<p>LINGUE STRANIERE: Trasformiamo il nostro mondo: Il programma di sviluppo sostenibile</p> <p>IRC: L'enciclica di Papa Francesco "Laudato sii"</p> <p>DOCENTI INDIRIZZO: Concetti di sostenibilità e certificazione Nuovi prodotti alimentari</p>



**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

4.4 Percorsi per la formazione scuola lavoro (FSL)

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

ARTICOLAZIONE ATTIVITÀ

– A.S. 2023/2024

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	IIS"Manlio Rosso Doria" Il corso è stato svolto in presenza e sul portale Alternanza scuola-lavoro

– A.S. 2024/2025

AZIONE	ATTIVITÀ/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO
PCTO	Stage in aziende esterne	Prof. Di Marzo	72 ore	Aziende esterne:ristoranti, bar, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia del territorio regionale
PCTO	Stage in aziende esterne	Prof. Di Marzo	20 ore	Enti ed Associazioni

– A.S. 2025/2026

AZIONE	ATTIVITÀ/CONTENUTI	REFERENTE ATTUATORE	TEMPI	SEDE/MODALITÀ DI SVOLGIMENTO
FSL	Stage in aziende esterne	Prof. Ugolini	50 ore	Aziende



**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

				esterne:ristoranti, bar, strutture ricettive di diversa categoria e tipologia del territorio regionale
FSL	Stage in aziende esterne	Prof. Ugolini	15 ore	Enti ed Associazioni

5. METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI PER LA VERIFICA E VALUTAZIONE

5.1 Metodologie Didattiche

Metodologie	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Sc.Cu lt.dell' Aliment	DTA	Lab. Sala	France se	Scienze motorie
Lezioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni interattive	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problem solving	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	
Discussioni	X	X	X	X	X		X	X	
Role-play	X	X							X
Attività di laboratorio					X		X		

5.2 Modalità di verifica

Modalità	Italiano	Storia	Lingue straniera	Matematica	Sc.Cu I Dell' Alim	DTA	Lab. Sala	France se	Scienze motorie
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X		
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X		
Produzione di testi	X	X	X	X	X	X	X		
Prove strutturate	X	XX	X	X	X	X	X		
Risoluzione di problemi	X	X					X		
Lavori di gruppo	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



**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

	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		



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

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**.

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	03/03/2026
INGLESE	04/03/2026
ITALIANO	05/03/2026

Prove Suppletive

DISCIPLINA	Data
MATEMATICA	20/03/2026
INGLESE	20/03/2026
ITALIANO	20/03/2026

5.7 Simulazione delle prove di esame

Tipo di Prova	N. prove	Data
Simulazione I Prova Scritta	2	25/02/2025 29/04/2025



**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

Simulazione II Prova Scritta	2	12/03/2026 05/05/2026
Simulazione colloquio orale	1	6/05/2026 8/05/2026

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

Il consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Maturità, così come indicate nell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026. 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. 54 del 26 marzo 2026:

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 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). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107.

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente.

Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale.

Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Per i candidati esterni la relazione o il lavoro multimediale hanno ad oggetto l'attività di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo, del d.lgs 62/2017. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il



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

colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv dell'O.M. n.54 del 2026.

La scelta della tematica viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali" (O.M. n. 54/2026, art. 3, c. 1). Il consiglio di classe propone di scegliere tra le seguenti tematiche : un progetto di volontariato, come organizzazione di una raccolta alimentare o attività di supporto per anziani per stimolare la riflessione sull'importanza dell'impegno civico della solidarietà; analisi di un caso di cronaca legato a comportamenti antisociali o illegali, per stimolare la riflessione sulle dinamiche sociali coinvolte e sulle possibili soluzioni per prevenire tali comportamenti; proposta di un miglioramento scolastico, come elaborare un piano di azione per migliorare la raccolta differenziata o la promozione di attività inclusive ; una ricerca sulla Costituzione italiana con particolare attenzione a diritti e doveri dei cittadini partendo da situazioni concrete vissute o osservate dallo studente.

La valutazione dell'elaborato sarà effettuata sulla base degli indicatori della griglia della prova orale (Allegato A dell'Ordinanza Ministeriale), con particolare riferimento a capacità di argomentazione critica e personale, anche a partire da esperienze significative vissute in ambito scolastico, extrascolastico o sociale; capacità di analisi e comprensione della realtà, letta in chiave di cittadinanza attiva e consapevole; chiarezza espositiva e coerenza logica del discorso; originalità e approfondimento dei contenuti.

L'elaborato sarà discusso in sede di colloquio orale con la commissione e concorrerà alla valutazione complessiva del percorso formativo dello studente

L'elaborato ha lo scopo di: favorire la riflessione sulle esperienze personali, scolastiche o extrascolastiche, connesse alla cittadinanza attiva; promuovere consapevolezza e responsabilità nei confronti della comunità e del bene comune; valorizzare le competenze trasversali acquisite nel percorso formativo.

Deve essere realizzato in forma scritta, multimediale o grafica, a discrezione dello studente o secondo le indicazioni fornite dai docenti; deve avere carattere personale, critico e riflessivo, anche a partire da esperienze vissute.

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.

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 del 2017.

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.

b) per i candidati che non hanno svolto le attività di formazione scuola-lavoro, 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.

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.

Per la prima prova scritta Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della

lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale,



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

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

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

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

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

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

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 giorno precedente quello di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro giovedì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 1 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.

Ai sensi del D.M. n. 13 del 26 gennaio 2026 la seconda prova scritta avrà ad oggetto le seguenti discipline:
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Si allegano :

- Griglie di valutazione della Prima Prova, della Seconda Prova e del Colloquio;
- Relazione finale delle singole discipline (con programmi allegati su carta intestata della scuola Relazioni finali dell'attività didattica di sostegno. (A) e (B)



**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	
REA MARIA	MATEMATICA	
SANTANIELLO MARTA GILDA	LINGUA INGLESE	
LONGO CARMEN	2^LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	
PALUMBO DANIELA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
UGOLINI FIORE	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SET- TORE SALA E VENDITA	
PASCARELLA RITA	EDUCAZIONE CIVICA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
PAURA ANTONIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
SAPIO GIUSEPPE	RELIGIONE	
ANNUNZIATA GIUSEPPINA	SOSTEGNO	
ARMANO CLAUDIA	SOSTEGNO	
SAPIO ANTONIO	SOSTEGNO	

Marigliano, .. Maggio 2026

La Coordinatrice

Prof.ssa Maria Rosaria Guarracino

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Angela Buglione



ALLEGATO 1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

Alunno/a Classe

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



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

ALLEGATO 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Alunno/a Classe

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



ALLEGATO 3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

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

Alunno/a Classe

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



**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

ALLEGATO 4

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Alunno/a **Classe**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato completo e profondo	3
	Coglie completamente il significato generale	2
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	1
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente corretta	6
	Parzialmente presente ma adeguata e corretta	5
	Parzialmente presente ed essenziale	4
	Parzialmente presente e scorrette	3
	Lacunosa e insufficiente	2
C. Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Scarsa e non pertinente	1
	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 sufficientemente pertinenti	4
	Competenze parziali non sempre pertinenti	3
Competenze lacunose e insufficienti	2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Competenze scarse e inadeguate	1
	Rigorosa e appropriata	3
	Comprensibile e complessivamente corretta	2
TOTALE PARZIALE	Impropria	1
	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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualment e anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	



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

di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova		/20...	





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



ANNO SCOLASTICO 2025-2026

RELAZIONE FINALE

1. Classe: V Sez. : A Indirizzo :ENO

Materia: MATEMATICA

Docente: REA MARIA



Scheda informativa sulla disciplina:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Competenze in uscita Operare sui dati comprendendone il significato, utilizzando una notazione adeguata, anche attraverso strumenti di calcolo automatico. Individuare ed applicare il modello più appropriato alla situazione e saperlo analizzare ed interpretare. Esprimere e commentare il risultato dei calcoli effettuati in relazione alla questione posta. Interpretare fenomeni rappresentati graficamente e dedurre informazioni utili il loro evolversi.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	Statistica descrittiva. Rappresentazioni grafiche. La probabilità'. Indici statistici Funzioni
UDA	Le istituzioni democratiche. La globalizzazione: vivere in un mondo globale. Business Plan sviluppo di una idea imprenditoriale con l'utilizzo dell'Intelligenza Artificiale. Europa: storia ed istituzioni. Verso un futuro sostenibile: prospettive e sfide.
ABILITA'	Impostare e risolvere semplici problemi modellizzabili attraverso equazioni, disequazioni. Saper utilizzare e rappresentare il piano cartesiano. Risolvere problemi di scelta



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

METODOLOGIE	Lezioni frontali. Lezioni interattive. Lavori di gruppo.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	/Matematica Modelli e Competenze Linea Gialla Ed. Minerva Scuola Autori Toninelli e Altri Fotocopie Lim e appunti.

Marigliano lì.11 Maggio 2026

Il docente

Prof.ssa Maria Rea



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



ANNO SCSCOLASTICO 2025 - 2026

RELAZIONE FINALE

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

Materia: Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Docente: Prof.ssa Daniela Palumbo



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

Scheda informativa sulla disciplina:

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



**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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>UDA N°1 Concetti di sostenibilità e certificazione Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente e del lavoratore</p> <p>UDA N°2 Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>UDA N°3 Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>La predisposizione di menu Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione La promozione di uno stile di vita equilibrato Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>UDA N°4 Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità e certificazione La predisposizione di menu Nuovi prodotti alimentari</p>
UDA	<p>1.LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</p> <p>2.PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</p> <p>3.SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030</p> <p>4.VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE</p>



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



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>UDA N°1 Concetti di sostenibilità e certificazione Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente e del lavoratore</p> <p>UDA N°2 Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>UDA N°3 Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>La predisposizione di menu Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione La promozione di uno stile di vita equilibrato Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>UDA N°4 Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità e certificazione La predisposizione di menu Nuovi prodotti alimentari</p>
UDA	<p>1.LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE</p> <p>2.PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</p> <p>3.SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030</p> <p>4.VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE</p>



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

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



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"



SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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

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

Marigliano, 11 Maggio 2026

Il docente

Prof.ssa Daniela Palumbo



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

ANNO SCOLASTICO 2025 -2026

RELAZIONE FINALE

1. Classe: V Sez. : A Indirizzo: Enogastronomia

Materia: Diritto e tecniche amministrative

Docente: Rita Pascarella

Scheda informativa sulla disciplina:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la	Competenze in uscita 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.
----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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

disciplina:	<p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>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. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti. N.4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <p>: Supportare le attività di budgeting -reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing territoriale, utilizzando il web</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità</p>
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>Il Parlamento</p> <p>Il Governo</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p> <p>Enti e Organismi interni e internazionali che regolano il mercato turistico</p> <p>Marketing turistico</p> <p>Analisi interna ed esterna</p> <p>Leve di marketing</p> <p>web-marketing</p> <p>Piano di marketing Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p>Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione</p> <p>La normativa del settore turistico -ristorativo</p>
UDA	<p>UDA N°1 : Le istituzioni democratiche</p> <p>UDA N°2 : Promuovere il made in Italy</p> <p>UDA N° : 3 Sviluppo sostenibile e gli obiettivi dell'agenda 2030</p> <p>UDA N° : 4 valorizzare le nuove professioni e prospettive</p>
ABILITA'	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale</p> <p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale</p> <p>Enti e organismi internazionali</p> <p>Enti e organismi interni</p> <p>Normativa internazionale e comunitaria di settore</p> <p>Normativa nazionale di settore</p>
METODOLOGIE	<p>Computer</p> <p>Didattica laboratoriale attraverso Google suite e le sue apps</p> <p>Lavori di gruppo;</p> <p>Flipped classroom</p>



**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

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	libro di testo: gestire le imprese ricettive up – volume 3 Didattica laboratoriale attraverso Google suite e le sue app Lavori di gruppo; flipped classroom
----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Marigliano Maggio 2026

Il docente

Prof..ssa Rita Pascarella



**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

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

RELAZIONE FINALE

Classe: V Sez. : A Indirizzo : ENO

Materia: ENOGASTRONOMIA Settore Sala e Vendita

Docente: FIORE UGOLINI



Scheda informativa sulla disciplina:

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



ISTITUTO SUPERIORE STATALE

“MANLIO ROSSI DORIA”

SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO

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

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



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



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

ABILITA'

- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell' enogastronomia e l' ospitalità alberghiera
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Apportare innovazioni personali alla produzione alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Definire le specifiche per allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazione in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell' evento.



ISTITUTO SUPERIORE STATALE
"MANLIO ROSSI DORIA"
SETTORI ECONOMICO – TECNOLOGICO – ENOGASTRONOMICO



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

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

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

Marigliano lì 15 Maggio 2026

Il Docente
Rita Pascarella



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



ANNO SCOLASTICO 2025-2026

RELAZIONE FINALE

Classe: Quinta Corso: A Indirizzo: IPSSEOA

Materia: Insegnamento Religione Cattolica

1.

Docente: Sapio Giuseppe



Scheda informativa sulla disciplina:

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

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>UDA</p>	<p>A) Il contesto postmoderno e la realtà giovanile.</p> <ol style="list-style-type: none">1. crisi di certezze, senso del limite e carenza di sano dialogo intergenerazionale;2. subcultura dello stordimento che annebbia, del vuoto che svuota e della chiusura che uccide;3. false, virtuali aperture agli altri e mancanza di proiezione verso il futuro;4. sostituzione della ragione intelligente e meditante con la volontà prepotente e frettolosa;5. ricerca di testimoni di valori autenticamente umani;6. sorprendente capacità di mollare tutto per il bene;7. grande significato delle esperienze di volontariato e per la pace;8. crisi e valore del lavoro come diritto, vocazione e preghiera.9. accresciuta sensibilità verso il fatto religioso parallelamente ad un incremento dell'agnosticismo. <p>B) Religione cattolica e temi attuali:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Quinto anno ed attenzione alle attività di FSL (ex PCTO) ed a tematiche che esprimono una formazione integrale della persona: Libertà e responsabilità, Potere politico e regimi totalitari, Bioetica e rispetto della dignità dell'essere umano, Sviluppo sostenibile ed Obiettivi 2030, Uguaglianza uomo-donna e mondo LGBT: storia affettiva in famiglia e nei gruppi di pari (amicizia) e diritto del bambino ad avere un padre ed una madre2. Coerenza della proposta cristiana oggi alla luce degli eventi del XX secolo: ideologie totalitarie, guerre mondiali, shoah, Concilio Vaticano II, crollo del comunismo, esasperazioni del capitalismo, integralismi anche religiosi nonché la terza guerra mondiale a pezzi dell'inizio del XXI secolo.3. Importanza del contributo dei Papi dal Concilio Vaticano II ad oggi (Giovanni XXIII, Paolo VI, Giovanni Paolo I, Giovanni Paolo II, Benedetto XVI, Francesco e Leone XIV) alla pace, al dialogo ecumenico, interreligioso e sociale, alla valorizzazione dei giovani ed alla tutela dell'ambiente.4. 2025: Giubileo, morte di Papa Francesco, Conclave ed elezione del cardinale Robert Francis Prevost a Sommo Pontefice col nome di Leone
----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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

	<p>XIV l'8 maggio 2025.</p> <p>5. 8 maggio 2026: papa Leone XIV a Pompei e Napoli. Un anno di impegno per la pace attraverso l'attenzione ai più poveri e la contrarietà all'uso della guerra per la risoluzione di controversie internazionali.</p> <p>6. UDA Ed. Civica. Classi Quinte 1° Quadrimestre: "Le Istituzioni Democratiche". Patti Lateranensi tra lo Stato Italiano e la Santa Sede del 1929 e sua revisione del 1984. Costituzione italiana: art.7.</p> <p>7. Ed. Civica, Patti Lateranensi 1929: Il Trattato del Laterano, chiudeva la questione romana con la costituzione della Città del Vaticano. Il Concordato definiva le relazioni civili e religiose in Italia tra la Chiesa ed il Governo. IRC 1929, "fondamento e coronamento dell'istruzione pubblica"; IRC 1984, "cultura" e "patrimonio storico del popolo italiano".</p> <p>8. UDA "Promuovere il Made in Italy".</p> <ol style="list-style-type: none">1. Derivazione dal Cristianesimo delle delizie della cucina italiana2. Il significato sociale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.3. Ricerca su Cristianesimo e cucina di Napoli e dintorni.4. Il presepe napoletano e il cibo, quando il mangiare è cultura.5. Il presepe napoletano abbraccia la Dieta Mediterranea.6. Mestieri napoletani, tradizionali e presepiati legati al cibo. <p>9. Giorno della memoria della Shoah: 27 gennaio (legge 211, 20 luglio 2000) e contributi della Chiesa Cattolica Italiana alla salvezza degli Ebrei in Italia durante il secondo conflitto mondiale. Introduzione al Film "Assisi underground" di Alexander Ramati.</p> <p>10. Il 10 febbraio, Giorno del ricordo dei massacri delle foibe e dell'esodo giuliano-dalmata (Legge 92, 30 marzo 2004) per opera dei Titini dopo la caduta del Fascismo e la fine della Seconda guerra mondiale.</p> <p>11. Confronto tra gli eccessi vendicativi della Germania nazista dopo la fine della Prima guerra mondiale e quelli dei Titini dopo l'annessione alla Jugoslavia di Venezia Giulia, Istria, Fiume e Dalmazia: reazioni atroci che confermano la vendetta come inizio di una spirale di morte ed atrocità senza fine.</p> <p>12. UDA Ed. Civica classi quinte 2° Quadrimestre "Verso un futuro sostenibile: prospettive e sfide": Questione ecologica e sviluppo sostenibile secondo la lettera enciclica "Laudato si'", di Papa Francesco (24/05/2015). Sguardo complessivo ed attualità dei racconti di creazione e del pensiero di San Francesco per uno sviluppo integrale che mette insieme ecologia ed economia. Riscontro con i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030. Esempi di conversione ecologica.</p> <p>13. Giornata mondiale dell'acqua: 22 marzo 2026". Riferimenti all'Enciclica "Laudato si'" ed agli OO. 2030: SDG 6: acqua e servizi igienico-sanitari per tutti entro il 2030.</p> <p>14. Giornata della terra: 22 aprile 2026. Riferimenti al "Cantico delle Creature" di San Francesco d'Assisi ed all'enciclica "Laudato si'" di Papa Francesco: la natura non semplice bene comune ma dono di Dio da gestire in una relazione che rende la terra casa abitabile per l'uomo, sempre suo custode e non padrone assoluto. Importanza del distinguere questa visione da quella ecobiosistemica dell'ipotesi Gaia di J. Lovelock (Terra quale essere vivente) e da quelle neo pagane (Terra quale divinità).</p> <p>15. Enciclica di Papa Francesco "Fratelli tutti" (Assisi 3 ottobre 2020): globalizzazione della fraternità nel contesto dell'attuali guerre: Ucraina, Medio Oriente, Iran etc.</p> <p>16. UDA "Valorizzare le nuove professionalità e prospettive"</p> <ol style="list-style-type: none">1. Il significato sociale, spirituale ed ecologico della valorizzazione del bello e del buono delle realtà locali.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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

	<p>2. L'enogastronomia legata alla valorizzazione dei prodotti agricoli locali con aziende (agriturismi o wwoof (Worldwide Opportunities on Organic Farms), sport (cicloturismo) o cammini (religiosi, naturalistici, storici).</p> <p>3. La cultura dello spreco e la lezione di papa Francesco secondo la lettera enciclica "Laudato si'", (24/05/2015).</p> <p>4. Milena Pepe. Identità fiamminga e cuore verace. Dal Belgio a Luogosano; giovane ma determinata, Milena è amministratrice ed enologa della Tenuta Cavalier Pepe.</p> <p>5. Ad Aquara, nel Parco Nazionale del Cilento, Bianca Mucciolo, giovane cuoca trentenne, porta avanti nel ristorante di famiglia La Rosa Bianca il suo progetto di cucina autentica e di territorio</p> <p>17. Attualità del messaggio del Cantico delle creature di San Francesco nel dialogo interreligioso e nella costruzione della pace tra i popoli, ad 800 anni dalla sua composizione. "Il cuore nascosto del Cantico", saggio del vescovo di Assisi Domenico Sorrentino sul componimento della parte relativa al perdono ed alla morte. Assisi al centro di operazioni clandestine per salvare gli Ebrei durante la seconda guerra mondiale. La figura del ciclista Gino Bartali.</p> <p>18. I 4 pilastri della PACE della <i>Pacem in terris</i>, Lettera Enciclica di Giovanni XXIII sulla pace fra tutte le genti nella verità, nella giustizia, nell'amore, nella libertà, 11 aprile 1963.</p> <p>19. Domenica delle Palme 2026_ Passione del Signore – Commemorazione ingresso del Signore in Gerusalemme e omelia della Santa Messa (29 marzo 2026) con Papa Leone XIV: <<...il nostro Dio: Gesù, Re della pace. Un Dio che rifiuta la guerra, che nessuno può usare per giustificare la guerra, che non ascolta la preghiera di chi fa la guerra e la rigetta...>> Attualità del messaggio vista anche i casi di strumentalizzazione della religione per i fini del potere politico e l'attuale clima di guerra.</p> <p>20. XIV edizione Premio "Artisti per la Pace" – Città di San Vitaliano Edizione 2026 Bando di concorso di Poesia, Prosa, Immagini Tema "Profeti disarmati per una pace disarmata e disarmante": Annuncio di Papa Leone XIV post elezione al soglio pontificio. WeCa Associazione WEB Cattolici Italiani.</p> <p>21. Bioetica Bioetica e temi attuali: aborto, eutanasia di anziani, bambini o di persone sane che vogliono rinunciare alla vita, malati, donazione organi, transumanesimo, ambiente di lavoro, questione ecologica etc. Il paradigma: Fede--->Antropologia--->Etica. Visione errata: Fede--->Etica.</p> <p>22. Introduzione al film "Gattaca" di Andrew Niccol (1997) su una società in cui si selezionano le persone in base al livello di potenziale del proprio DNA. Carlo Acutis, l'influencer di Dio, il patrono di internet, proclamato Santo durante il Giubileo 2025 da papa Leone XIV, il 7 settembre 2025.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>a. Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;</p> <p>b. individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;</p> <p>c. riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;</p> <p>d. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</p> <p>e. usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</p>



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

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale.• Lezione interattiva.• Brain storming.• Discussione guidata.
<u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• L. SOLINAS, "La vita davanti a noi", SEI 2018, volume unico (con ebook +) Edizione rossa. € 17,60 codice ISBN 978-88-05-07744-1.• Fonti varie usando articoli cercati sulla rete ed inviati alla classe

Marigliano li, 15 Maggio 2026

Docente Prof. Sapio Giuseppe



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

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

RELAZIONE FINALE

Classe: Quinta Corso: A Indirizzo: IPSSEO A

Materia: INGLESE

Docente: SANTANIELLO MARTA GILDA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Sapersi orientare nella comprensione dei brani relative all'indirizzo enogastronomico Affrontare situazioni di media difficoltà ,costruire e verificare ipotesi e proporre soluzioni . Interagire in ambiti diversi e utilizzare la rete e gli strumenti informatici per tutte le attività scolastiche promuovendo al contempo la consapevolezza delle differenze culturali e sociali dei destinatari del servizio ristorativo . Valorizzare le tradizioni locali e nazionali,individuando le nuove tendenze di filiera Utilizzare la lingua in modo semplice e sintetico e conferire su aspetti più attuali e di maggior rilievo della realtà della ristorazione
--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**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

	<p>enogastronomica consolidando progressivamente le loro competenze linguistiche ,stimolando la creativit� e l' espressione della loro personalita'</p>
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI :</p>	<p>food and health: getting ready for service (dining room service Equipment's) Dining room preparation table setting, The basics of service etiquette.</p> <p>Democratic institutions: the political system, the crown, reading and comprehension, question and answer, insight from the web, Food safety or hygiene and handling, food safety legislation and HACCP system, Food preservation and food packaging.</p> <p>Responsible food consumption (Promoting a sustainable diet, sustainable food and organic food), Agenda 2030 for sustainable Developments and strategies. healthy lifestyles, alternative styles, and sustainable kitchen for a greener future. Promote excellence of Made in Italy, the advice food marketing.</p> <p>: Catering for special catering: Banquets and buffets, special menu, wine list, matching wine and food, Food and health, the food pyramid and food groups, healthy plates (Vocabulary practice), Restaurant start up and different types of promotion, buying food and dealing with suppliers (vocabulary practice),: look out into the world of work, application and advertisements (writing cv a cover letter and an effective job interview)</p> <p>Written and oral activities: match the sentences, label the pictures, complete the email, write a cover letter, vocabulary practice)</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Categorizing food , describing kitchen ingredients ,comparing and contrasting ingredients.</p> <p>Describing wine tasting steps , name the characteristics of different types of beers ,spirits and liquors</p> <p>Giving information about cocktails, mocktails and juices</p> <p>Comparing metric and imperial measures ,understanding recipes</p> <p>Naming different cooking methods</p> <p>Discussing cooking fats and oils</p>
	<p>Lezione frontale (presentazione dei contenuti e dimostrazioni</p>



METODOLOGIE :	<p>pratiche</p> <p>Lezione interattiva (discussione sull argomento e interrogazioni collettive</p> <p>Lezione / applicazione (lettura e analisi diretta dei testi</p> <p>Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo</p> <p>Problem solving (definizione collettiva)</p> <p>Esercitazioni pratiche sul libro in possesso Light The Fire</p> <p>Esercitazioni grammaticali da altri testi (Grammar Wise and Mastering Grammar)</p> <p>Per la produzione scritta sono state adottate varie tipologie di test ,a risposta multipla, o chiusa ,esercizi di comprensione ,questionari ,schede individuali e di gruppo ,ricerche guidate ,sintesi argomentative ,produzione di testi scritti di varia natura .Lecture di articoli dal web su argomenti di enogastronomia ,tradizione ,innovazione,piatti tipici della cultura britannica .</p> <p>Per verifiche orali : interrogazioni con lettura ad alta voce ,analisi di alcune sezioni dei testi di microlingua dell indirizzo enogastronomico, per evidenziare la finalita' comunicativa ,il messaggio, la struttura logica ,e strutturale, conversazioni su domande esplorative, conversazioni su temi di interesse personale e dal web</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo (Light the fire</p> <p>Altri libri per potenziamento strutture morfologiche e sintattiche Grammar Wise and Mastering Grammar</p> <p>Video proiettore Lim</p> <p>Lecture di articoli di enogastronomia di civiltà britannica dal web</p>



**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 li, 15 Maggio

Docente Marta Santaniello



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



ANNO SCOLASTICO 2025-2026

RELAZIONE FINALE

1. Classe: V Corso: A Indirizzo Enogastronomico- Sala

Materia: Francese

Docente: Longo Carmen



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

Scheda informativa sulla disciplina:

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>competenze in uscita:</p> <p>Competenze comunicative corrispondenti al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento. - Competenze di lettura e selezione delle idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, soprattutto inerenti al proprio settore di specializzazione. Produzione di testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti</p> <p>Compétences du 21e siècle : apprendre à apprendre, communication, collaboration, compétence numérique, compétence interculturelle, pensée critique.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>INSPIRATION CUISINE</p> <p>Hygiène et conservation des aliments</p> <p>Les aliments à risque</p> <p>Les modifications organoleptiques des aliments</p> <p>Les techniques de conservation par la chaleur (la pasteurisation, la stérilisation, la déshydratation)</p> <p>Les techniques de conservation par le froid (la réfrigération, la congélation, la surgélation)</p> <p>La conservation mixte les systèmes de contrôle et de prévention (HACCP)</p> <p>Les contrôles qualitatifs et quantitatif</p> <p>L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux</p> <p>Les labels de qualité et d'origine</p> <p>Les OGM et les produits biologiques</p> <p>La traçabilité</p> <p>Le « produits en Italie »</p> <p>Valorisation de produits « Made In Italy » en le comparaisant avec les français</p> <p>Le « produits en France » : label Rouge</p> <p>Les produits spécifiques des régions : PACA, Bretagne, Normandie et B</p> <p>La restauration</p> <p>La restauration commerciale, collective, centrale et différée</p> <p>Le métier de traiteur</p> <p>Les banquets</p> <p>Les buffets</p> <p>La gestion d'un restaurant</p> <p>Les premiers pas dans le monde du travail</p>



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

	<p>(lettre de motivation et CV) INSTITUTIONS POLITIQUE EN FRANCE L'Organisation Administrative La République Française La Constitution de la Ve République Les pouvoirs Le rôle du Président Le rôle du premier ministre Les symboles de la Vème République Analyse comparative parmi les différents régimes politiques des pays étudiés (Italie, France, Angleterre) EDUCAZIONE CIVICA Le développement durable L'Agenda 2030 Les 17 objectifs de l'agenda 2023 Choix d'un objectif en particulier parmi les 17 objectifs Les 5P de l'Agenda 2030 La cuisine durable : les pratiques, les trucs et les astuces durables en cuisine Les différents régimes alimentaires</p>
UDA ED CIVICA	<p>Les Institutions Les objectifs de l'Agende 2030 (dès 1 à 17)</p>
ABILITA'	<p>Saper comunicare oralmente comprendendo i messaggi altrui, interagendo e rispondendo in modo adeguato in varie situazioni reali, dando maggiore spazio alle funzioni comunicative e al lessico particolarmente legato al settore commerciale</p> <p>-Saper leggere, comprendere e riassumere testi di argomenti generali e attinenti al proprio ambito professionale ed esprimere le proprie opinioni</p> <p>-Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">• L'approche actionnelle• Lezione interattiva• Lezione frontale• Lezione multimediale• Cooperative learning• Brainstorming• Problem solving• Lettura ed analisi diretta di testi• Attività di laboratorio



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

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Testo in uso: Autori: M.olivieri, P. Beupart Titolo: Saveurs & Service, le français professionnel pour l'écogastronomie Editori: Rizzoli Languages Vol.: Unico <ul style="list-style-type: none">• Dispense, schemi, altri libri, materiale audio e video autentici reperiti da Internet, risorse digitali, E-book. • LIM, computer, strumenti TIC
--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Marigliano li 15 maggio 2026

Il docente

Prof.ssa Longo Carmen



**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

RELAZIONE FINALE ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Classe: V Sez. : A Indirizzo: ENO

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: ANTONIO PAURA



Scheda informativa sulla disciplina:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Competenze in uscita: <ul style="list-style-type: none">● Conoscere il proprio corpo e perfezionare le diverse capacità motorie● Partecipare e contribuire in modo attivo alle diverse attività sportive praticate condividendo ed applicando le regole del fair play● Adottare comportamenti idonei per il conseguimento del proprio benessere e per la prevenzione dagli infortuni● Perfezionare e sviluppare il rapporto con l'ambiente naturale e tecnologico
------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">● Perfezionare le conoscenze relative al proprio corpo ed alla sua funzionalità per raggiungere una più completa percezione di sé.● Conoscere gli elementi fondamentali delle attività sportive individuali e di squadra.● Conoscere le diverse capacità motorie (coordinative e condizionali)● Conoscere la regolamentazione dei giochi e delle discipline sportive praticate● Conoscere e riconoscere lo sport come veicolo di valorizzazione ed integrazione sociale● Conoscere gli elementi tecnicotattici degli sport individuali e di squadra praticati● Conoscere i rischi della sedentarietà, utilizzando il movimento come elemento di prevenzione● Conoscere le principali nozioni di primo soccorso
--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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

	<ul style="list-style-type: none">● Conoscere i principali traumi● Conoscere le tecniche di assistenza attiva durante il lavoro individuale, a coppie e/o in gruppo● Conoscere le norme fondamentali per la tutela della salute e della prevenzione dagli infortuni● Conoscere le possibili attività in ambiente naturale
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">● Saper impiegare efficacemente le proprie capacità coordinative e condizionali, consolidando abilità apprese● Saper realizzare schemi motori efficaci ed efficienti per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline;● Saper valutare le proprie capacità e prestazioni confrontandole con le appropriate tabelle di riferimento● Saper utilizzare in maniera significativa le proprie conoscenze motorie nel rispetto dei regolamenti.● Saper assumere ruoli diversi in gruppo e nelle specialità sportive;● saper affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta e con fair-play.● Assumere comportamenti equilibrati nella quotidianità● Intervenire in modo adeguato sui piccoli traumi ed in caso di emergenza● Muoversi in sicurezza in ambiente naturale● Saper utilizzare strumenti tecnologici di supporto alle scienze motorie e sportive
METODOLOGIE	<p>E' stato utilizzato un approccio funzionale-comunicativo, con attività e modalità didattiche varie e flessibili:</p> <ul style="list-style-type: none">• la lezione frontale, per fornire stimoli e modelli di analisi;• la lezione interattiva, per stimolare la partecipazione attiva, la messa in pratica delle competenze linguistiche, la richiesta mirata di aiuto, la



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

	<p>capacità di integrare conoscenze, abilità e competenze in gruppo;</p> <ul style="list-style-type: none">• il lavoro a coppie e in piccolo gruppo, a squadre e per classi parallele, strutturato e/o con modalità cooperative, per favorire processi di insegnamento/apprendimento tra pari, l'acquisizione e l'esercizio di competenze relazionali, la capacità di lavorare in gruppo;• eventuali altre tecniche didattiche (ad esempio, classe capovolta) potranno essere sperimentate, qualora sia possibile nello specifico contesto di classe, in risposta alle varie caratteristiche cognitive degli alunni.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di lavoro per stimolare la curiosità e l'interesse degli allievi e favorire il raggiungimento degli obiettivi fissati:</p> <ul style="list-style-type: none">• libri di testo in adozione;• materiali elaborati dall'insegnante forniti in dispensa ;• materiali e risorse online e offline da internet;• materiali multimediali

Marigliano 15 Maggio 2026

Il docente
Prof. ANTONIO PAURA



**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

ANNO SCOLASTICO 2025 -2026

RELAZIONE FINALE

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

Materia: ITALIANO

Docente: GUARRACINO MARIA ROSARIA



**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

Scheda informativa sulla disciplina:

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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	UDA n 1 LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE
----------------------------------------	------------------------------------------------



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

	<p>Lavoro dignitoso ,il fenomeno migratorio</p> <p>E .De Amicis ,Sull’oceano: La partenza degli emigranti lettura e analisi.</p> <p>Naturalismo e Verismo</p> <p>Luigi Capuana,il teorico del Verismo</p> <p>La crisi del razionalismo e Il vero nel romanzo</p> <p>Giovanni Verga e il suo tempo;la vita le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Vita dei campi:Rosso Malpelo, Lettura e analisi.</p> <p>Il ciclo dei Vinti:I Malavoglia:cap .I,L’inizio dei Malavoglia, lettura e analisi.</p> <p>Fonti,La restanza,emigrazione e spopolamento</p> <p>Mastro don Gesualdo:cap.5,La morte di Gesualdo. Lettura e analisi.</p> <p>UDA n 2</p> <p>PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</p> <p>Charles Baudelaire un modello per il Decadentismo europeo, la vita le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Les Fleurs du mal:Corrispondenze, lettura e analisi.</p> <p>Il romanzo decadente ,caratteristiche</p> <p>Gabriele D’Annunzio e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Il manifesto del Superuomo;Il Piacere e l’Estetismo</p> <p>Il Piacere:libro I,cap .I,Il conte A .Sperelli.</p> <p>D’Annunzio poeta,il Decadentismo in versi, Alcyone:La sera fiesolana;La pioggia nel pineto,</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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

lettura e analisi.

Giovanni Pascoli la vita, le opere, il pensiero e la poetica

Il fanciullino:Le doti del fanciullino, lettura e analisi.

La poesia come scoperta della verità

Myricae :Lavandare, lettura e analisi.

I Canti di Castelvecchio:La mia sera, lettura e analisi.

I Poemetti:Italy, lettura e analisi.

Le Avanguardie e le nuove frontiere della poesia in Italia:

I futuristi: F. T .Marinetti Il Manifesto del Futurismo, lettura e analisi.

Aldo Palazzeschi e l'adesione al Futurismo, la vita le opere, il pensiero e la poetica.

La raccolta,L'incendiario, lettura e analisi.

G .Ungaretti La sofferenza in trincea , l'orrore della guerra e la poesia come illuminazione, la vita le opere, il pensiero e la poetica.

La raccolta L'Allegria,Sentimento del tempo,Il dolore

A .Moravia :La narrativa tra le due guerre, , la vita le opere, il pensiero e la poetica.

Gli Indifferenti:cap .VII,L'indifferenza di Michele .lettura e analisi

UDA n 3

SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030

L'Ermetismo:**S .Quasimodo**,il poeta della parola ,



la vita le opere, il pensiero e la poetica.

La raccolta, Giorno dopo giorno

Disconnessione tra l'uomo e la natura:
E. Montale, Il male di vivere, la condizione generale dell'esistenza, la vita le opere, il pensiero e la poetica.

Ossi di seppia, Le occasioni, La bufera e altro
Luigi Pirandello e il suo tempo; la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

L'umorismo: Il sentimento del contrario, lettura e analisi.

Il romanzo

Il fu Mattia Pascal: Io mi chiamo Mattia Pascal, lettura e analisi.

Uno, nessuno e centomila, La vita non concludere, lettura e analisi.

P. Levi Il fascino della scienza, la vita le opere, il pensiero e la poetica.

Il sistema periodico, Idrogeno, lettura e analisi.

UDA n 4

VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE

L'esplorazione dell'animo umano nella società moderna attraverso il romanzo

M. Proust la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Alla ricerca del tempo perduto, Dalla parte di Swam : Un caso di memoria involontaria, lettura e analisi.

F. Kafka, la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

La metamorfosi: Il risveglio di Gregor, lettura e analisi.

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

Una vita: Pesci e gabbiani, lettura e analisi.



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

	<p>La coscienza di Zeno, L'ultima sigaretta. lettura e analisi.</p> <p>Il romanzo nel secondo Novecento e i suoi maggiori rappresentanti :</p> <p>I .Calvino: le idee e la poetica</p> <p>Il Sentiero dei nidi di ragno, lettura e analisi</p> <p>C .Pavese,: le idee e la poetica la narrativa tra realismo e fantasia La luna e i falò: cap .IX, La storia della luna e dei falò, lettura e analisi.</p> <p>Tipologia A = Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano Tipologia B = Analisi e produzione di un testo argomentativo Tipologia C = Riflessione critica di carattere espositivo- argomentativo su tematiche di attualità</p>
<p>UDA</p>	<p>1.LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE 2.PROMUOVERE IL MADE IN ITALY 3.SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030 4.VALORIZZARE LE NUOVE PROFESSIONALITÀ' E PROSPETTIVE</p>
<p>ABILITA'</p>	<p>Conoscere in maniera più approfondita il contesto storico, politico e culturale in cui si muove l'autore Conoscere la poetica dell'autore Conoscere in sintesi la biografia e il percorso letterario dell'autore Riconoscere ed analizzare le principali caratteristiche stilistiche del testo poetico</p>



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

	<p>Contestualizzare il testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell'autore</p> <p>Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati</p> <p>Rilevare affinità e differenze tra testi diversi</p> <p>Saper esprimere giudizi critici e approfondire le tematiche inerenti il testo</p> <p>Saper utilizzare la documentazione</p> <p>Saper applicare le regole di stesura proprie di ciascuna tipologia testuale</p>
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale Lezione interattiva</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Lettura e analisi diretta dei testi</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Autori: P. Di Sacco P. Manfredi</p> <p>Titolo: Scoprirai leggendo -Editori: Paerson Vol.: 3</p>

Marigliano 15 Maggio 2026

Il docente
Prof..ssa Maria Rosaria Guarracino



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



ANNO SCOLASTICO 2025 -2026

RELAZIONE FINALE

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

Materia: **STORIA**

Docente: GUARRACINO MARIA ROSARIA



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

Scheda informativa sulla disciplina:

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

Competenze in uscita
Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità del sapere;
Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;
Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Collocare fenomeni nel tempo e nello spazio
Usare il lessico appropriato
Riflettere su temi e valori della cittadinanza
Stabilire nessi e relazioni
Competenza alfabetica funzionale.
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.



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

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>UDA 1 la belle époque Il secolo che nasce Italia agli inizi del Novecento L'Italia di Giolitti e il governo liberale</p> <p>UDA 2 L'Europa verso la guerra Pangermanesimo e imperialismo in Germania L'antisemitismo e il caso Dreyfurs La Prima guerra mondiale L'Italia in guerra Guerra lampo e guerra di trincea L'entrata in guerra degli Stati Uniti La sconfitta della Germania Il trattato di Versailles</p> <p>UDA 3 Il primo dopoguerra Il fascismo Gli anni venti e la crisi del 1929 Il nazismo Lo stalinismo e gli anni trenta La seconda guerra mondiale La distruzione degli ebrei in Europa Il quadro internazionale del dopoguerra</p> <p>UDA 4 La ricostruzione economica e la crisi. Il bipolarismo europeo e la guerra fredda. La coesistenza pacifica tra USA e URSS Le tappe della costruzione dell'Unione Europea. Approfondimento. Il boom economico e la società dei consumi. La contestazione giovanile. La rivoluzione informatica .</p>
UDA	1.LE ISTITUZIONI DEMOCRATICHE 2.PROMUOVERE IL MADE IN ITALY 3.SVILUPPO SOSTENIBILE E GLI OBIETTIVI 2030 4.VALORIZZARE LE NUOVE



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

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



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



Vol.: 5

Marigliano 15 Maggio 2026

Il docente
Prof.ssa Maria Rosaria Guarracino

