



Via Sepolcri, 21 - 80058 - Torre Annunziata(NA) - Tel. 0815369798 - 0818612447 - Fax 08119970764
Distretto n. 37 - Codice Mecc.NAIS04100B - C.F. 82008750638
@-mail: nais04100b@istruzione.it - nais04100b@pec.istruzione.it web site : www.istitutograziani.edu.it

ESAMI DI STATO
a.s. 2021/2022

***DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO
DI CLASSE***

classe V A
enogastronomia

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 65 del 14/03/2022, è stato approvato in data 12 maggio 2022.

Composizione del Consiglio di classe

Docente	disciplina	ore settimanali
BIANCO ANGELA	Italiano e storia	4(ital) + 2(storia)
FARESE MARGHERITA	Matematica	3
ARMINANTE LINA	Inglese	3
DE LA VILLE RITA	Francese	3
ALTIERI ANNA	Dta	5
SALVI LUCIA	Scienza dell'alimentazione	3
PALUMBO M. TERESA	Scienze motorie	2
RIVOLI FRANCESCO	Religione	1
CAROTENUTO MADDALENA	Lab. Enogastronomia	4
CALIENDO LUCIA	Lab. Sala e vendita	2

Coordinatore: Prof. ssa MADDALENA CAROTENUTO

Composizione della Commissione d'Esame

DOCENTE	DISCIPLINA
BIANCO ANGELA	italiano e storia
CAROTENUTO MADDALENA	lab. enogastronomia
SALVI LUCIA	scienza dell'alimentazione
DE LA VILLE SOURILLON RITA	francese
CALIENDO LUCIA	lab. sala e vendita
PALUMBO MARIA	scienze motorie

Elenco alunni

N.	Nominativo
1	AIELLO CHRISTIAN
2	AMBROSIO MARIO
3	AVINO FRANCESCO
4	CENTINI SALVATORE
5	CORDATO LUIGI
6	DI STASIO GIOACCHINO
7	FIORENZA MARIO
8	GUASTAFIERRO LUIGI
9	IMMOLA SARA
10	IOZZINO FABIANA
11	MACERA SALVATORE PIO
12	POSSUMATO DOMENICO
13	VERNILLO GIUSI
14	VILLANI RAFFAELE
15	ZAMMARRELLI FRANCESCA

Profilo in uscita e risultati di apprendimento

**ai sensi delle Linee guida per favorire e sostenere l'adozione
del nuovo assetto didattico
e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale**
*(di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento
ai sensi dell'articolo 3, comma 3, Decreto lgs. 13 aprile 2017, n. 61)*

DESCRIZIONE SINTETICA

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, artistiche del Made in Italy in relazione al territorio".

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) del D. Lgs 61/2017, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo:

- 12 competenze area di istruzione generale
- 11 competenze area di indirizzo
- 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente
(Raccomandazione del Consiglio europeo del 22 maggio 2018).

Obiettivi specifici

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti nell'ambito delle specifiche discipline, si rimanda alle seguenti relazioni finali dei singoli docenti, che vengono fatte proprie dal Consiglio di classe.

Lingua e letteratura italiana

Docente	ANGELA BIANCO
---------	---------------

Programmazione curricolare

Tra Ottocento e Novecento – Naturalismo e Verismo. - Giovanni Verga, le opere: Le novelle, I Malavoglia, Mastro-don Gesualdo. Il Decadentismo: la poesia francese nel secondo Ottocento; Baudelaire e la nascita della poesia moderna; il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud, Mallarmé; il romanzo decadente. Gabriele D'Annunzio, le opere: La prosa: da Il piacere al Notturmo; Alcyone. Giovanni Pascoli, le opere: Myricae; Canti di Castelvecchio. Il Futurismo: la poesia del nuovo secolo in Italia; il Futurismo. Il nuovo romanzo europeo: il romanzo del primo Novecento; il romanzo in Francia: Marcel Proust; il romanzo di lingua tedesca: Franz Kafka; la narrativa inglese: James Joyce. Luigi Pirandello, le opere: Le Novelle per un anno; Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; Così è (se vi pare); Sei personaggi in cerca d'autore. Italo Svevo, l'opera: La Coscienza di Zeno. Cenni: il Novecento. Giuseppe Ungaretti le opere: L'Allegria; Sentimento del tempo e il dolore. Nuovi realismi: raccontare la realtà – il Neorealismo. Primo Levi, l'opera: Se questo è un uomo
--

Angela Bianco

Storia

Docente	ANGELA BIANCO
---------	---------------

Programmazione curricolare

Quadro 1. Conflitti e rivoluzioni del primo Novecento Cap1.- Le grandi potenze all'inizio del'900. -Lez. -1 Trasformazione di fine secolo. -Lez. - 2 Un difficile equilibrio. Lez.3- L'Italia e l'età giolittiana. Lez.4- La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali. Cap.2 Le Prima guerra mondiale. Lez.1 Da un conflitto locale alla guerra mondiale. Lez 2-Le ragioni profonde. Lez.3- Una guerra di logoramento. Lez 4- L'Italia in guerra. Lez.5 La svolta del 1917 e la fine della guerra. Lez.6 Il dopoguerra e I trattati di pace. lez.7 L'inizio della crisi del colonialismo. . Cap 3 La Rivoluzione russa (in breve.) Quadro 2 – La crisi della civiltà europea. Cap 4 – Il Fascismo.Lez.1 -Crisi e malcontento. Lez.2- Il dopoguerra e il biennio rosso. Lez.3 Il fascismo e presa del potere. Lez.4- I primi anni del governo fascista. Lez.5- La dittatura totalitaria. Lez.6- Il conformismo. Lez.7 -La politica economica ed estera Cap.5- La crisi del 29' e New Deal (in breve). Cap.6- Il regima nazista. Lez.1- La Repubblica di Weimar. Lez.2 – Il nazismo e la salita al potere. Lez. 3- La dittatura nazista. Lez.4- La politica economica ed estera di Hitler. Lez.5- In nome della razza. Lez.6- La guerra civile spagnola. Lez.7- L'espansione giapponese.

Si ipotizza di proporre “La seconda guerra mondiale”:

Cap 7 – La Seconda guerra mondiale: Lez.1- Verso la Seconda guerra mondiale. Lez. 2 – La guerra in Europa e in Oriente. Lez.3- I nuovi fronti. Lez.4- L'Europa dei Lager della shoah. Lez.5- La svolta della guerra. Lez.6 – 8 settembre: l'Italia allo sbando. Lez.7- La guerra di liberazione. Cap 8 – Cenni sulla guerra fredda.

Angela Bianco

Inglese

Docente	LINA ARMINANTE
---------	----------------

Programmazione curricolare

Sustainability: environmental and food sustainability, farm to fork eand km o products, Slow food , slow food presidia, Eearth market and farmers markets.

Tracebility and certification, food forgery, Bottura's food for soul.

Nutrition: nutriens, food science and food tecnology, The new food pyramid

Food allergies and intolerances, EFSA and allergens in labelling.

Food safety:WHO role, food contaminatiopn and food born illenesses, contaminants and food risk, the HACCP system, food hygiene andand safety in the kitchen

Lina Arminante

Matematica

Docente	MARGHERITA FARESE
---------	-------------------

Programmazione curricolare

Recupero prerequisiti. Studio di semplici funzioni intere e fratte: ricerca del dominio, intersezione con gli assi cartesiani, simmetria, segno, ricerca degli asintoti verticali ed orizzontali, rappresentazione grafica.

Limiti; forme indeterminate; teorema dei gradi; definizione di derivate; derivata di

funzioni costante, Potenza e somma; teorema di De L'Hospital.

Oltre agli argomenti delle UDA prestabilite

Margherita Farese

Scienze motorie

Docente	MARIA TERESA PALUMBO
---------	----------------------

Programmazione curricolare

- Conoscenza degli effetti del movimento sull'apparato cardio-circolatorio, su quello respiratorio e su quello locomotore.
- Sistema scheletrico.
- Sistema muscolare.
- La postura, paraformismi e dismorfismi
- Apparato circolatorio, respiratorio.
- Proposte per la pratica sportiva.
- Regolamenti di vari sport.
- Giochi sportivi: pallavolo, pallacanestro, calcio.
- Le Olimpiadi moderne e antiche.
- Il pentathlon.
- Il Comitato Olimpico Nazionale.
- Il doping.
- Alimentazione: norme per una corretta e sana alimentazione.
- Disturbi legati all'alimentazione: anoressia e bulimia.
- Principi alimentari: la dieta mediterranea.
- Tecniche di primo pronto soccorso sportive e stradali.

Maria Teresa Palumbo

Religione

Docente	FRANCESCO RIVOLI
---------	------------------

Programmazione curricolare

- 1) Il confronto tra le religioni monoteiste e quelle orientali.
- 2) L'Ebraismo nelle sue vicende storiche. La Shoah. Il dialogo tra la Chiesa Cattolica e la Comunità Ebraica. Visione e compilazione scheda sul film

“Lezioni di persiano” in occasione della Giornata della memoria.

- 3) La Guerra in Ucraina, nel cuore dell’Europa. Nuovi imperialismi. Dialogo interreligioso e interconfessionale. Cisi nei rapporti tra Chiesa cattolica e Ortodossa?
- 4) Il Creato e la sua salvaguardia. L’Enciclica “Laudato sii” di Papa Francesco e l’impegno di ogni cittadino nella salvaguardia della Natura.
- 5) Gli stili di vita rivisti alla luce della emergenza pandemica e delle “chiusure”: aspetti positivi (tutela ambientale; riduzione degli indici di inquinamento; maggiore sobrietà nelle scelte di vita; maggiore spazio ai rapporti familiari; ricorso ad esperienze concrete di solidarietà etc.) e aspetti negativi (limitazione delle libertà; riflessi negativi sull’economia; impoverimento dei ceti sociali e delle famiglie).

Il volontariato nelle sue diverse espressioni. Il suo ruolo durante le emergenze economiche e sociali: i nuovi poveri. La risposta delle Istituzioni e delle Associazioni del Terzo Settore.

Francesco Rivoli

Francese

Docente	rita DE LA VILLE SOURILLON
---------	----------------------------

Programmazione curricolare

MODULO 7:

- Le vin un patrimoine culturel
- Un vin d’exception: Le Champagne
- Les phases de la dégustation
- La classification et la carte des vins
- Le service du vin et le mariage
- Les regions viticoles françaises et italiennes

MODULO 8:

- Bien-etre: Que veut dire bien manger?
- La pyramide alimentaire
- Le régime cretois
- Les cinq couleurs du bien-etre
- Les produits bio
- Nourriture et religion
- Les certifications de qualité en France et en Italie
- Le Sud de l’Italie

MODULO 9:

- Santé et sécurité alimentaire
- Conserver les aliments

- Les methodes physiques pour la conservation des aliments
- La cuisson
- Les intoxications
- L'HACCP
- Les allergies
- Les intolérances

MODULO 10:

- La restauration commerciale
- Les restaurants bio
- Slow Food
- Baudelaire
- Belle époque

Rita De La Ville

Scienza dell'alimentazione

Docente	LUCIA SALVI
---------	-------------

Programmazione curricolare

Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari

Evoluzione dei consumi alimentari in Italia. Impronta ecologica. Doppia piramide alimentare e ambientale. Sicurezza alimentare e filiera agroalimentare. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità. Caratteristiche generali su: alimenti biologici, integrali, leggeri o light, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, alimenti di nuova gamma, innovativi, dietetici ed integratori alimentari

Sicurezza alimentare e malattie trasmesse dagli alimenti

Contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti.

Contaminazioni chimiche: generalità, contaminazione da metalli (mercurio, piombo, cadmio, alluminio), contenitori per alimenti e rischi da contaminazione (materie plastiche, metalliche, vetro), contaminazione da fertilizzanti e pesticidi, contaminazione, da IPA, contaminazione da pratiche zootecniche, veterinarie anabolizzanti. Contaminazioni radioattive. Contaminazioni biologiche: microrganismi, generalità, modalità di trasmissione dei microrganismi Virus: caratteristiche generali. Infezione da virus: epatite A Batteri: caratteristiche generali, malattie trasmesse dai batteri Funghi: lieviti e muffe. Intossicazioni da muffe. Parassitosi ed infestazioni alimentari da metazoi: (tenia solium, tenia saginata e anisakis). Malattie trasmesse dagli alimenti.

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Generalità. Igiene negli ambienti di lavoro, igiene del personale. Sistema di controllo HACCP. Qualità degli alimenti: generalità, norme e certificazioni di qualità. Frodi alimentari.

Alimentazione nelle diverse situazioni fisiologiche e patologiche

Bioenergetica, misura dell'energia, calorimetria diretta e indiretta. Fabbisogno energetico (fabbisogno energetico totale, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, accrescimento, attività fisica). Peso teorico o desiderabile. Indice di massa corporea. I LARN, la dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione. Piramide alimentare, nuova piramide degli alimenti, tempio dell'alimentazione. Criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata. Alimentazione equilibrata per fasce di età: alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione della prima infanzia, alimentazione della seconda infanzia e nell'età scolare, alimentazione nell'adolescenza, alimentazione nell'età adulta, alimentazione nella terza età, alimentazione nello sport, alimentazione nelle collettività. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica e macrobiotica. Elementi di Dietoterapia: obesità, magrezza, aterosclerosi, ipertensione, diabete, Fattori cancerogeni e anticancerogeni. Differenza tra allergia ed intolleranza alimentare.

Lucia Salvi

Diritto e Tecniche Amministrative

Docente	ANNA ALTIERI
---------	--------------

Programmazione curricolare

Il processo di pianificazione e programmazione aziendale. Business plan, SWOT analysis, Break-even point. Budget, controllo di gestione, budgetary analysis. Il marketing strategico; sviluppo e ruolo del marketing ; le ricerche di mercato , il marketing mix: politica del prodotto, del prezzo, della distribuzione, della comunicazione; web marketing e marketing territoriale. Le norme sulla sicurezza in azienda; le norme igieniche nei locali di lavoro del settore ristorativo. Marchi di qualità e prodotti a Km “zero”.

Anna Altieri

Laboratorio cucina

Docente	MADDALENA CAROTENUTO
---------	----------------------

Programmazione curricolare

I prodotti tipici e il made in Italy
La qualità degli alimenti

I marchi e la tutela degli alimenti
Le frodi alimentari
Le certificazioni e l'etichettatura dei prodotti alimentari
Il piano HACCP
La sicurezza sul lavoro
Le intolleranze e le allergie alimentari
Il Catering e il Banqueting

Maddalena Carotenuto

Laboratorio sala

Docente	LUCIA CALIENDO
----------------	-----------------------

Programmazione curricolare

I prodotti e le aziende dell'enogastronomia
Il catering ed il baqueting
Tipologie di servizio
IL bar e le bevande
Personale di Sala
vinificazioni: storia e metodi di produzione
Storia del menu e tipologie. La comanda

Lucia Caliendo

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Ai fini della valutazione, il Collegio dei docenti ha elaborato, approvato ed utilizzato due griglie:

- a) griglia per la valutazione della disciplina;
- b) griglia per la valutazione del comportamento.

GRIGLIA PER VALUTAZIONE DISCIPLINA

Indicatore 1 - Partecipazione e senso di responsabilità					
	Livelli				
Descrittori	Inadeguato 4-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	Punteggio
Partecipazione alle attività sincrone e/o asincrone, in presenza e on line nel rispetto delle regole					
Motivazione					
Indicatore 2 - Capacità di interazione					
	Livelli				
Descrittori	Inadeguato 4-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	Punteggio
Con i Docenti					
Con i compagni di classe					
Indicatore 3 - Gestione informazioni e contenuti					
	Livelli				
Descrittori	Inadeguato 4-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	Punteggio
Acquisizione dei contenuti					
Acquisizione di abilità e/o competenze					
Indicatore 4 - Capacità comunicativa					
	Livelli				
Descrittori	Inadeguato 4-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	Punteggio
Efficacia del messaggio e correttezza termini					
Ascolto e confronto					
Indicatore 5 - Utilizzo risorse digitali					
	Livelli				
Descrittori	Discontinuo 4-5	Sufficiente 6	Buono 7-8	Ottimo 9-10	Punteggio
Utilizzazione delle risorse digitali					
Realizzazione di prodotti digitali					
Totale					
Il totale va diviso per 10 (numero dei descrittori)				VOTO	

GRIGLIA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI	VOTO
CONDOTTA	E' sempre puntuale sia in presenza che nel collegarsi. Rispetta responsabilmente le regole scolastiche e le indicazioni Covid. Durante i collegamenti on line silenzia il microfono, usa le chat per comunicare, attende il proprio turno per intervenire e ascolta prima di chiedere.	AVANZATO 9-10	
	E' puntuale nell'ingresso a scuola e nel collegarsi. Rispetta le regole scolastiche e le indicazioni covid. Durante i collegamenti on line silenzia il microfono, usa le chat per comunicare, attende il proprio turno per intervenire.	INTERMEDIO 8	
	E' quasi sempre puntuale sia in presenza che nel collegarsi. Rispetta quasi sempre le regole scolastiche e le indicazioni COVID. Durante i collegamenti utilizza le chat in maniera poco appropriata, attende il proprio turno prima di intervenire.	BASE 7	
	Non è sempre puntuale, né a scuola né nel collegarsi. Non segue con attenzione i regolamenti scolastici sia in presenza che on line. Utilizza la chat in maniera inadeguata, interviene in maniera non sempre consona	NON RAGGIUNTO 6	
RESPONSABILITA'	Rispetta con responsabilità i regolamenti scolastici in presenza e on line. Rispetta la privacy del gruppo classe e dell'ambiente, utilizza con correttezza e riservatezza l'ID di accesso alle video lezioni	AVANZATO 9-10	
	Rispetta sempre i regolamenti scolastici in presenza e on line. Rispetta la privacy del gruppo classe e dell'ambiente, utilizza con correttezza l'ID di accesso alle video lezioni	INTERMEDIO 8	
	Rispetta i regolamenti scolastici in presenza e on line. Rispetta la privacy del gruppo classe e dell'ambiente.	BASE 7	
	Non rispetta i regolamenti scolastici in presenza e on line. Non tutela la privacy del gruppo classe e dell'ambiente.	NON RAGGIUNTO 6	
PARTECIPAZIONE ALLA VITA SCOLASTICA	Si comporta sempre in modo corretto e responsabile durante le attività scolastiche. Chiede chiarimenti e approfondimenti che possano guidare e facilitare il lavoro individuale in autonomia, sia in presenza che on line.	AVANZATO 9-10	
	Si comporta in modo corretto e responsabile durante le attività scolastiche. Chiede chiarimenti e approfondimenti che possano guidare e facilitare il lavoro individuale in autonomia, sia in presenza che on line.	INTERMEDIO 8	
	Si comporta attenendosi alle regole della vita scolastica. Usa le piattaforme/chat, fatica a chiedere suggerimenti che possano guidare e facilitare il lavoro individuale in autonomia.	BASE 7	
	Non sempre si comporta attenendosi alle regole della	NON	

	vita scolastica. Usa le piattaforme/chat in maniera inopportuna.	RAGGIUNTO 6	
PARTECIPAZIONE ALLA VITA SOCIALE	Coglie e vive le regole in modo consapevole. Si impegna con dedizione e aiuta i compagni in difficoltà. Esprime un'ottima sensibilità sui temi etici.	AVANZATO 9-10	
	Coglie il valore delle regole che rispetta con convinzione. Esprime una buona sensibilità etica riguardo alla vita sociale.	INTERMEDIO 8	
	Comprende il significato delle regole e si sforza di rispettarle. Esprime una sensibilità etica in riferimento ai fattori essenziali della vita sociale.	BASE 7	
	Vive le regole come una costrizione e si impegna nei compiti affidati limitandosi alla propria sfera individuale.	NON RAGGIUNTO 6	
Totale			
Il totale va diviso per 4 (numero degli indicatori)			

EDUCAZIONE CIVICA

La Legge 92/2019 ha introdotto, dall'a. s. 2020/2021, l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, che *“contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”*.

Sono poi state emanate, con Decreto Ministeriale n. 35/2020, le Linee guida (Allegato A al Decreto) e l'Allegato C del medesimo Decreto, per l'integrazione del Profilo educativo, culturale e professionale, di cui all'Allegato A del D. Lgs n. 226/2005.

E' stato stabilito per tale insegnamento quanto segue:

- deve prevedere un orario complessivo annuale non inferiore alle 33 ore;
- ha uno sviluppo orizzontale, nei 3 nuclei tematici:
 - 1) Costituzione Italiana, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;
 - 2) Sviluppo sostenibile;
 - 3) Cittadinanza digitale;
- ha uno sviluppo verticale, interessando le 5 annualità (classi dalla I alla V);
- gli obiettivi/risultati e traguardi specifici devono essere integrati con gli obiettivi specifici di apprendimento/risultati di apprendimento delle singole discipline nel curriculum di Istituto;
- è affidato ad uno o più docenti della classe o del Consiglio di classe;
- la valutazione degli apprendimenti e allegati al PTOF sono integrati dal Collegio dei docenti in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica.

Il Collegio dei Docenti di questa Istituzione scolastica:

- ha individuato n. 1 coordinatore di educazione civica per le classi parallele di ogni annualità;
- ha deliberato di affidarne l'insegnamento ai docenti di diritto ed economia nel biennio e ai docenti di diritto e tecniche amministrative nel triennio;
- ha progettato n. 2 Unità di Apprendimento specifiche (una per ogni quadrimestre);
- ha elaborato i criteri di valutazione, riferiti a conoscenze, abilità ed atteggiamenti/comportamenti.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

I Percorsi per le competenze Trasversali e per l'Orientamento sono stati avviati sin dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 ed hanno richiesto un'accurata attività di progettazione, gestione e valutazione, impostata in maniera flessibile e funzionale:

- al contesto territoriale;
- alle scelte generali della scuola (presenti nel PTOF);
- alla natura e tipologia dell'indirizzo di studio.

I Percorsi, inoltre, sono stati progettati ai fini dello sviluppo nel discente delle seguenti competenze trasversali per l'apprendimento permanente:

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

Per garantire la coerenza della progettazione dei PCTO con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, è stato indispensabile il contributo dei Consigli di classe nella gestione e realizzazione degli stessi e, infine, nella valutazione del raggiungimento dei traguardi formativi.

Prima dell'esperienza in azienda, pertanto, e nel corso di appositi incontri, si è posto l'accento su alcuni requisiti e abilità, che superano le competenze di natura tecnico – professionale e diventano competenze trasversali, di comportamento e di relazione.

Negli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021, purtroppo, a causa della pandemia da Covid 19 e delle conseguenti misure di prevenzione e di contenimento, le attività di PCTO non hanno potuto svolgersi, secondo quanto programmato.

Questa situazione ha interessato gli alunni delle classi V già dal secondo quadrimestre della frequenza degli stessi in classe III: di qui la necessità di tenere in considerazione, sia in sede di scrutinio finale che ai fini dell'esame di Stato, le ore svolte prima del lockdown del febbraio 2020 e le esperienze realizzate, in attività di gruppo e/o individualmente, dagli allievi.

Attività extrascolastiche

*Attività integrative e facoltative
svolte dall'intera classe, o da gruppi di alunni o da singoli alunni*

attività	argomento/destinazione	data	durata	partecipanti
EIPASS	Competenze digitali	22/11/21 21/03/22	30 h	12