



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 B
sala e vendita

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

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Anna Maria Papa

Composizione del Consiglio di classe

docente	disciplina	ore settimanali
CASCIELLO GAETANA	Italiano e storia	4(ital) + 2(storia)
DI DONNA ADRIANA	Matematica	3
VISCIANO ELISABETTA BENEDICTE	Inglese	3
GARGIULO JOLANDA	Francese	3
MIELE FERDINANDO	Dta	5
PICA DARIO	Scienza dell'alimentazione	3
ESPOSITO OTTAVIANO	Scienze motorie	2
PADUANO PASQUALE	Religione	1
CIRILLO ANGELO	Lab. Enogastronomia	2
SORRENTINO PALMERINO	Lab. Sala e vendita	4
COCCO MARIA	Sostegno	18

Coordinatore: Prof. PALMERINO SORRENTINO

Composizione della Commissione d'Esame

DOCENTE	DISCIPLINA
CASCIELLO GAETANA	Italiano e Storia
SORRENTINO PALMERINO	Lab. sala e vendita
PICA DARIO	Scienza dell'alimentazione
DI DONNA ADRIANA	Matematica
VISCIANO ELISABETTA BENEDICTE	Inglese
ESPOSITO OTTAVIANO	Scienze motorie
COCCO MARIA	Sostegno

Elenco alunni

N.	Nominativo
1	ALBANO ANTONIETTA
2	AMBROSETTI ANNA
3	APICELLA NUNZIANTE
4	BALZANO STEFANIA
5	CALABRESE GIUSEPPE
6	COLLARO ANTONIO
7	COSTA LUCIANO
8	GALLO PATRIZIA
9	GIACCHETTI MARTINA OLGA
10	LANDI MARILISA
11	MATRONE FRANCESCO
12	SCARPA ANNA
13	VELOTTI LUISA

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	GAETANA CASCIELLO
---------	-------------------

Programmazione curricolare

IL “VERO” NEL ROMANZO DELLA SECONDA META’ DELL’OTTOCENTO

Il contesto storico: il difficile passaggio tra Ottocento e Novecento.

Il Positivismo. Il Naturalismo. Il Verismo.

Differenze tra Naturalismo e Verismo.

Giovanni Verga: vita, opere, idee, poetica e stile.

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

da Vita dei campi, “La lupa”, “Rosso Malpelo”;

da I Malavoglia, “La famiglia Malavoglia” (Cap. I).

IL SIMBOLISMO POETICO E LA NARRATIVA DECADENTE

Il contesto storico. La crisi del Positivismo. Il Decadentismo.

Le novità della poesia e della narrativa decadente. Il ruolo dell’intellettuale.

G. D’Annunzio: vita, opere, idee, poetica e stile.

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

da Il Piacere, “L’attesa dell’amante” (Cap. I, 1).

da Alcyone, “La pioggia nel pineto”;

dal Notturmo, “Scrivo nell’oscurità” (Cap. I).

Giovanni Pascoli: vita, opere, idee, poetica e stile.

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

da Myrica, “Novembre”, “X Agosto”.

dai Canti di Castelvecchio, “La mia sera”.

Lessico e fraseologia di settore (UDA 1).

LE AVANGUARDIE STORICHE

Il concetto di “avanguardia”. Il Futurismo e Filippo Tommaso Marinetti. Il Manifesto della letteratura futurista.

Il Manifesto della cucina futurista (UDA 2).

IL ROMANZO DELLA CRISI

Il nuovo romanzo novecentesco.

Italo Svevo: vita, opere, idee, poetica e stile.

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

Da “La coscienza di Zeno”: “Prefazione”, “Preambolo”, “L’ultima sigaretta”, (cap. III).

Luigi Pirandello: vita, opere, idee, poetica e stile.

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

da Novelle per un anno, “La carriola”.

da Il fu Mattia Pascal, “La nascita di Adriano Meis” (cap. VIII).

dal saggio L’Umore, “Il sentimento del contrario”.

da Uno, nessuno e centomila, “Un piccolo difetto” (L.I, cap. I).

Potenziamento morfosintattico e lessicale. Il linguaggio pubblicitario (UDA 3).

LA LETTERATURA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE

Il contesto storico. L'Ermetismo.

Giuseppe Ungaretti: vita, opere, idee, poetica e stile.

Lettura e analisi dei seguenti testi poetici:

da L'Allegria, "Soldati", "Mattina", "I Fiumi".

da Il dolore, "Non gridate più".

Salvatore Quasimodo: vita, opere, idee, poetica e stile.

da Acque e terre, "Ed è subito sera",

da Giornata dopo giornata, "Alle fronde dei salici".

Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento (UDA 4).

EDUCAZIONE CIVICA:

Costituzione e Istituzione (UDA 1)

Le Istituzioni: La famiglia.

Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale (UDA 2).

Pace, giustizia e istituzioni solide: Il valore della pace nella letteratura.

Parità di genere: Il principio di uguaglianza e l'emancipazione delle donne

Gaetana Casciello

Storia

Docente	GAETANA CASCIELLO
---------	-------------------

Programmazione curricolare

CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

La belle époque e le sue contraddizioni.

Trasformazioni di fine secolo: la seconda rivoluzione industriale e la società di massa

L'evoluzione dei caffè letterari (UDA 1)

Un difficile equilibrio politico in Europa. L'Italia e l'età giolittiana.

La prima Guerra mondiale: da un conflitto locale a una guerra mondiale. Le ragioni profonde della Guerra. Una guerra di logoramento.

L'Italia in Guerra. La svolta del 1917 e la fine della Guerra. Il dopoguerra. La pace di Versailles.

Alimentazione di Guerra e fine della fame in Europa (UDA 2)

La Russia all'inizio del secolo. Le due rivoluzioni russe. Il governo bolscevico e la

guerra civile. La nascita dell'U.R.S.S. La dittatura di Stalin.

LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA

Crisi e malcontento sociale. Il dopoguerra e il biennio rosso. Il fascismo: nascita e presa del potere. I primi anni del governo fascista. La dittatura totalitaria. La politica economica ed estera.

Nazionalismo e protezionismo (UDA 3)

I "ruggenti anni Venti". La crisi del 1929 e il New Deal.

La Repubblica di Weimar. Il nazismo e la salita al potere di Hitler. La dittatura nazista. La politica economica ed estera di Hitler.

Verso la seconda guerra mondiale. La guerra in Europa e in Oriente. I nuovi fronti.

L'Europa dei lager e della Shoah. La svolta della guerra. 8 settembre: l'Italia allo sbando. La guerra di liberazione.

L'alimentazione durante la Guerra (UDA 4)

IL MONDO DIVISO

Un bilancio della Guerra. La nascita della Repubblica italiana e la Costituzione.

Dalla pace alla guerra fredda (cenni)

EDUCAZIONE CIVICA:

Costituzione ed Istituzione (UDA 1):

Le istituzioni: approfondimento sull'istituzione scolastica

Lo Statuto albertino e la Costituzione repubblicana

Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale (UDA 2):

L'UNESCO: la funzione dell'Unesco. I beni immateriali dell'UNESCO.

Pace, giustizia e istituzioni solide: l'ONU

Obiettivi raggiunti

Utilizzare il lessico appropriato

Riconoscere l'importanza della memoria storica nella costruzione dell'identità individuale e collettiva

Saper ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità

Comprendere i nessi causali

Saper collegare tra loro i fatti storici

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali

Gaetana Casciello

Inglese

Docente	ELISABETTA BENEDICTE VISCIANO
---------	-------------------------------

Programmazione curricolare

Slow food Sustainability into practice The new enogastronomes Safe food for all Traceability and certification The GMOs controversy HACCP World Health Organization Bacteria, viruses and food poisoning Food allergies and intolerances The hidden dangers in Italian cheese: adulteration Cocktails The cocktail party The Gala dinner

Elisabetta Visciano

Matematica

Docente	ADRIANA DI DONNA
---------	------------------

Programmazione curricolare

UDA 1: IL BARTENDER - le funzioni; - funzioni iniettive, suriettive e biettive; - funzioni crescenti e decrescenti; - punti di massimo e di minimo; - riconoscimento delle caratteristiche di una funzione dal grafico. UDA 2: DIETE E STILI ALIMENTARI - indagine statistica; - caratteri quantitativi e qualitativi; - indagini dirette e indirette, totali e campionarie; - tabelle di frequenza. UDA 3: I PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA
--

- rappresentazione di dati statistici con istogrammi e aerogrammi.

UDA 4: SALA E SICUREZZA ALIMENTARE

- indici di variabilità della statistica descrittiva: moda, media aritmetica e mediana.

Studio di funzioni razionali intere e fratte

- dominio e segno;
- limiti: definizione operativa, calcolo e forme indeterminate;
- asintoti orizzontali e verticali;
- funzioni continue e punti di discontinuità;
- teoremi sulle funzioni continue: teorema di Weierstrass, dei valori intermedi e degli zeri;
- derivate: definizione, calcolo e punti di non derivabilità;

studio della monotonia e punti stazionari.

Adriana Di Donna

Scienze motorie

Docente	OTTAVIANO ESPOSITO
---------	--------------------

Programmazione curricolare

1. POTENZIAMENTO FISILOGICO

Lezioni in remoto sui:

Test motori

La corsa di durata

Esercizi individuali sulla potenza dei riflessi

Esercizi per il miglioramento della tonicità muscolare

Esercizi per il miglioramento della flessibilità ed elasticità muscolare

2. EDUCAZIONE CIVICA

Socializzazione e senso civico

Sviluppo della capacità di collaborazione e del rispetto delle regole

Sviluppo della capacità di responsabilizzazione in relazione ai ruoli assunti nei Giochi di squadra.

Parità di genere

Pace, giustizia e istituzioni solide

3. CONOSCENZA DELL'ATTIVITA' SPORTIVA

La pallavolo

I fondamentali della pallavolo: il palleggio, il bagher, il servizio, la schiacciata

Tecniche di attacco e di difesa
Regole di gioco

4. INFORMAZIONI FONDAMENTALI SULLA TUTELA DELLA SALUTE E SULLA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI

Norme igienico sanitarie
Cenni di pronto soccorso nei casi più comuni di infortuni sportivi
Sensibilizzazione alla cura e alla tutela del fisico attraverso una corretta alimentazione.

Ottaviano Esposito

Religione

Docente	PASQUALE PADUANO
---------	------------------

Programmazione curricolare

Il confronto tra le religioni monoteiste e quelle orientali.
Il progetto d'Amore nella scelta di fede e nelle scelte di vita.
Il Creato e la sua salvaguardia. L'Enciclica "Laudato sii" di Papa Francesco e l'impegno di ogni cittadino nella tutela della Natura.
Gli stili di vita rivisti alla luce della emergenza pandemica: 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).

Pasquale Paduano

Francese

Docente	JOLANDA GARGIULO
---------	------------------

Programmazione curricolare

Principali strutture grammaticali (livello B1), funzioni comunicative di settore, aspetti culturali (il Sistema Politico, la Costituzione, il Manifesto della

comunicazione non ostile, la violenza sulle donne,), il bartender, la preparazione dei cocktails et delle bevande calde, la sicurezza alimentare HACCP, le allergie e le intolleranze, la piramide alimentare e l'alimentazione sostenibile, la dieta mediterranea, I prodotti di nicchia e del territorio in Francia , l'annuncio di lavoro e la lettera di candidatura

Jolanda Gargiulo

Scienza dell'alimentazione

Docente	DARIO PICA
---------	------------

Programmazione curricolare

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. Elementi di Dietoterapia: obesità, magrezza, aterosclerosi, ipertensione, diabete. Fattori cancerogeni e anticancerogeni. Malnutrizioni da carenze di nutrienti. Differenza tra allergia ed intolleranza alimentare.

Sicurezza alimentare e malattie trasmesse dagli alimenti. Contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti Contaminazioni fisiche. 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 PCB, da IPA, contaminazione da pratiche zootecniche, veterinarie. 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. Parassitosi o infestazioni alimentari da protozoi: (ameba e giardia). Parassitosi ed infestazioni alimentari da metazoi:(tenia solium, tenia saginata, trichinella spiralis).

Sistema HACCP e qualità degli alimenti. Generalità. Requisiti generali di igiene: igiene negli ambienti di lavoro, igiene del personale. Sistema di controllo HACCP,

Qualità degli alimenti: generalità, norme e certificazioni di qualità. Frodi alimentari. **Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari.** Evoluzione dei consumi alimentari in Italia. Sicurezza alimentare e filiera produttiva. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità. Additivi alimentari :generalità. Caratteristiche generali su: alimenti biologici, integrali, leggeri o light, alimenti fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali, alimenti di nuova gamma, alimenti innovativi, alimenti dietetici ed integratori alimentari. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo.(cenni).Nascita delle religioni. Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni. Cultura del cibo.

Dario Pica

Diritto e Tecniche Amministrative

Docente	FERDINANDO MIELE
---------	------------------

Programmazione curricolare

Il processo di pianificazione e programmazione aziendale. Definizione della mission e degli obiettivi strategici generali. La redazione del piano strategico. La redazione del piano industriale e del business plan. Il processo di controllo di gestione. La redazione del budget. Il marketing strategico, sviluppo e ruolo del marketing , le ricerche di mercato, il marketing mix, la politica del prodotto, la politica del prezzo, la politica di distribuzione del prodotto, la politica di comunicazione, il web marketing.

Ferdinando Miele

Laboratorio cucina

Docente	ANGELO CIRILLO
---------	----------------

Programmazione curricolare

UDA N. 1 IL BARTENDER

Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali materiali ed attrezzature: le nuove tendenze alimentari. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ai modelli di consumo, pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici del mercato.

UDA N.2 DIETE E STILI ALIMENTARI

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari: Allergia e Intolleranze.

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

UDA N.3 I PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA

Tecniche metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering /banqueting.

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

UDA N.4 SALA E SICUREZZA ALIMENTARE

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in materia di HACCP.

Angelo Cirillo

Laboratorio Sala e Vendita

Docente	PALMERINO SORRENTINO
---------	----------------------

Programmazione curricolare

UDA N° 1: IL BARTENDER

I Cocktail & I Long drink, le tecniche di preparazione dei drink, terminologia di settore in lingua inglese, I distillati.

La presentazione, la vendita e la realizzazione di un drink.

UDA N° 2: LE DIETE E GLI STILI ALIMENTARI

La cultura dell'alimentazione, la dieta mediterranea.

Gli stili alimentari e le varie tendenze.

UDA N° 3: I PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA

I marchi registrati, I prodotti tipici e il made in Italy.

La promozione e la vendita dei prodotti. Il menu.

Il vino, lo spumante e la wine list.

UDA N° 4: LA SALA E LA SICUREZZA

La sicurezza alimentare, il sistema HACCP.

Obiettivi raggiunti

Gli alunni utilizzano tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi. Applicano il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. I discenti curano 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. Progettano eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, per la valorizzazione del made in Italy.

Palmerino Sorrentino

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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

- griglia per la valutazione della disciplina
- 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. Chiedere 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. Chiedere 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 vita scolastica. Usa le piattaforme/chat in maniera inopportuna	NON 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 2018/2019 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 delle 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