



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 D
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
APREA ANNA	Italiano e Storia	4(ital)+2(st)
D'AMBROSIO ROSA	Matematica	3
PIRANO IDA	Inglese	3
MILONE ROBERTA	Spagnolo	3
GALLO MICHELE	Dta	5
PINTO ROSANNA	Scienza dell'alimentazione	3
ESPOSITO OTTAVIANO	Scienze motorie	2
RIVOLI FRANCESCO	Religione	1
PIEMONTE ANTONIO	Lab. Enogastronomia	4
PROVENZA TIZIANA	Lab. Sala e vendita	2

Coordinatore: Prof. ssa ANNA APREA

Composizione della Commissione d'Esame

DOCENTE	DISCIPLINA
APREA ANNA	Italiano e Storia
PIEMONTE ANTONIO	Laboratorio cucina
PINTO ROSANNA	Scienza degli alimenti
GALLO MICHELE	Dta
PIRANO IDA	Inglese
PROVENZA TIZIANA	Laboratorio sala

Elenco alunni

N.	Nominativo
1	AURIGEMMA LUANA
2	AURINO MARTINA
3	CARLUCCIO GIULIA
4	CASSANDRO NUNZIA
5	CIRILLO ASSUNTA
6	DI ROSA CARLO PIO
7	FERRARA GIANLUCA
8	GALLO CARMENGIULIA
9	MATRONE RAFFAELLA
10	NASTRI CLAUDIO
11	ROSSI NOEMI
12	RUGGIERO RAFFAELE
13	RUSSO FRANCESCO PIO
14	SANSONE SAVERIO

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	ANNA APREA
---------	------------

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.

UDA 1: La condizione operaia nella letteratura europea

Differenze tra Naturalismo e Verismo.

G. 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.

UDA 2: Il simbolismo poetico e la narrativa decadente. La natura in Pascoli e D’Annunzio

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

G. Pascoli: vita, opere, poetica e stile.

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

da “Myricae” *Il lampo*, *Il tuono*, *Novembre*, *X Agosto*;

dai “Canti di Castelvecchio” *La mia sera*.

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

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

da “Il piacere” *L’attesa dell’amante* (cap. I);

da “Alcyone” *La pioggia nel pineto*;

dal “Notturmo” *Scrivo nell’oscurità* (cap. I)

LE AVANGUARDIE STORICHE

Il concetto di “avanguardia”. Il Futurismo e Filippo Tommaso Marinetti.

Il Manifesto della letteratura futurista.

UDA 3: Potenziamento morfosintattico e lessicale. Le diverse tipologie testuali nei vari contesti comunicativi e professionali.

IL ROMANZO DELLA CRISI

Il nuovo romanzo novecentesco.

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

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

dal “Saggio sull’Umore” *Il sentimento del contrario*;

da “Novelle per un anno” *La carriola*;

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

da “Uno, nessuno e centomila” *Un piccolo difetto* (libro I, cap.1).

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

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:
da “La coscienza di Zeno” *L’ultima sigaretta* (cap.III).
UDA 4 Lessico e fraseologia di settore

LA LETTERATURA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE

Il contesto storico. L’Ermetismo.

G. 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*.

EDUCAZIONE CIVICA:

UDA 1: Costituzione e Istituzione

I principi fondamentali della Costituzione italiana. Le Istituzioni: la famiglia.

UDA 2: Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale.

Parità di genere: il principio di uguaglianza e l’emancipazione delle donne.

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

Anna Aprea

Storia

Docente	ANNA APREA
---------	------------

Programmazione curricolare

CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO

La belle époque e le sue contraddizioni.

UDA 1: Trasformazioni di fine Ottocento: la seconda rivoluzione industriale e la condizione operaia.

La società di massa.

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

UDA 2: Nazionalismo e prima guerra mondiale. Il completamento dell’unità nazionale.

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.

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.

UDA 3: Gli Stati Uniti e 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.

IL MONDO DIVISO

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

Dalla pace alla guerra fredda (cenni)

UDA 4: La storia del catering.

EDUCAZIONE CIVICA:

UDA 1: Costituzione ed Istituzione

Le istituzioni: approfondimento sull'istituzione scolastica

Lo Statuto albertino e la Costituzione repubblicana

UDA 2: Sviluppo sostenibile. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale

Pace, giustizia e istituzioni solide: l'ONU

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

Anna Aprea

Inglese

Docente	IDA PIRANO
---------	------------

Programmazione curricolare

MODULO: ON THE SAFE SIDE

U.D. 1 FOOD SAFETY:

World food safety: the role of the W.H.O.

Five keys to safer food

Food poisoning

Food contamination

U.D. 2 FOOD SAFETY CERTIFICATION

Globalization and food safety certification

HCCP guarantees food hygiene

The seven principles of HCCP

U.D. 3 FOOD PRESERVATION SYSTEM

Food preservation

Ancient and modern preservation methods

Refrigerated storage systems

Vacuum cooking

Ida Pirano

Matematica

Docente	ROSA D'AMBROSIO
---------	-----------------

Programmazione curricolare

- Ripetizione delle equazioni di primo grado, intere e fratte
- Equazioni di secondo grado: pure, spurie e complete
- Disequazioni di secondo grado intere
- Funzioni: C.E. (interi e fratti). Positività intersezioni con gli assi
- Limiti: forme indeterminate (∞/∞)
- Asintoti (verticali, orizzontali)
- Grafico probabile
- Lettura di un grafico (UDA 1)
- Statistica: concetti generali, frequenza assoluta, frequenza relativa e percentuale, rappresentazioni grafiche, indici di posizione: media aritmetica, mediana, moda. (UDA 2, UDA 4)

Rosa D'Ambrosio

Scienze Motorie

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

Programmazione curricolare

1. POTENZIAMENTO FISILOGICO

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	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. Crisi 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

Francesco Rivoli

Spagnolo

Docente	ROBERTA MILONE
---------	----------------

Programmazione curricolare

Microlingua

- El anuncio de trabajo
- El currículum vitae
- El anuncio y la carta de candidatura espontánea
- Una buena carta de presentación
- El menú equilibrado
- La alimentación del deportista
- Tipos de envases
- Los embutidos
- El jamón ibérico
- Cuchillos y cortes
- El crudo de Parma
- Tradiciones queseras
- Los quesos españoles
- Servicios y cortes de los quesos
- Legumbres
- La paella
- Tipos de pasta según la forma
- La verdura y su corte
- Los pimientos
- Cocina vegetariana y menús ligeros
- El servicio de primeros
- Ensalada y su servicio
- Las salsas para ensaladas
- La brigada de cocina
- El uniforme del cocinero
- Tipos de restaurantes
- Restaurantes fusión
- La brigada de comedor
- La uniforme del camarero
- Tipos de servicios
- Tipos de menús

- La mise en place
- La maquina de cocina
- Ollas y útiles en la cocina
- Los materiales
- Seguro en la cocina y HACCP
- Establecimiento de bebidas
- El camarero
- La brigada de un bar
- LA mise en place de un bar
- Instrumentos y maquinaria
- Lugares de trabajo
- Tipos de chocolate y café
- Tapas
- Pescado
- Carne

Grammatica

- El presente de indicativo
- Adjetivos indefinidos
- Comparativo de igualdad, de superioridad y de inferioridad
- El superlativo relativo y absoluto
- Los ubicadores
- Pronombres personales átonos CD y CI
- El condicional simple
- Expresar gustos y preferencias
- Hay/Está/án
- Perífrasis que expresan obligación
- El imperativo
- Adjetivos y Pronombres demostrativos y posesivos
- El pretérito perfecto

UDA

- Haccp
- Valorización de los productos del territorio
- Menús especiales
- Organización de un evento con productos made in Italy

Roberta Milone

Scienza dell'alimentazione

Docente	ROSANNA PINTO
---------	---------------

Programmazione curricolare

Sostenibilità ambientale

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. Cambiamenti climatici. Impronta ecologica. Doppia piramide alimentare e ambientale.

Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari

Evoluzione dei consumi alimentari in Italia. Sicurezza alimentare e filiera produttiva. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità. Filiera corta o “a Km 0”. Caratteristiche generali su: alimenti biologici, alleggeriti o light, arricchiti o fortificati, funzionali, innovativi, di nuova gamma, convenience foods, alimenti per gruppi specifici (FSG), integratori, alimenti integrali e additivi.

Sicurezza alimentare e malattie trasmesse dagli alimenti

Contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti. Contaminazioni chimiche: generalità, contaminazione da metalli pesanti, contenitori per alimenti e rischi da contaminazione, contaminazione da fertilizzanti e pesticidi, da pratiche zootecniche e veterinarie. 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. Parassitosi o infestazioni alimentari da protozoi: ameba e giardia. Parassitosi o infestazioni alimentari da metazoi: tenia solium, tenia saginata, trichinella spiralis e anisakis.

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 e dell'età evolutiva, alimentazione nell'età adulta, nella terza età, nello sport e nelle collettività. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, paleodieta, dieta nordica e giapponese. Elementi di dietoterapia: obesità, malattie cardiovascolari, diabete. Malattie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, gastrite, colon irritabile e stipsi. Fattori cancerogeni e anticancerogeni. Allergie ed intolleranze alimentari.

Promozione del Made In Italy

Tutela del settore agroalimentare italiano. Valorizzare il Made in Italy con il turismo enogastronomico.

Rosanna Pinto

Diritto e Tecniche Amministrative

Docente	MICHELE GALLO
---------	---------------

Programmazione curricolare

Il processo di pianificazione e programmazione aziendale. Definizione della mission, della vision 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. Educazione civica: Principi della Costituzione, il lavoro nella Costituzione, I diritti fondamentali e le libertà, dallo Statuto Albertino alla Costituzione, il Presidente della Repubblica, il Governo e il Parlamento. L'Unesco: origini e prerogative, Art. 9 della Costituzione: Tutela del Patrimonio Nazionale, differenza tra Corruzione e Concussione, Economia e "Potere Rosa", il "Fair play finanziario nello sport".

Michele Gallo

Laboratorio di Servizi di Enogastronomia - Settore Cucina

Docente	ANTONIO PIEMONTE
---------	------------------

Programmazione curricolare

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1
LA CONOSCENZA È SICUREZZA.
LA GARANZIA DELLA SICUREZZA.

L'HACCP e l'azienda ristorativa.

- Le certificazioni di processo a tutela della salute;
- Il sistema HACCP;
La nuova Direttiva Europea 2016/C 278/01
Le quattro condizioni dell'HACCP
I sette principi del sistema HACCP

- Il piano di autocontrollo;

Il diagramma di flusso

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 2

VALORIZZARE CHI SIAMO ATTRAVERSO I COLORI DELLA NOSTRA TERRA.

I prodotti certificati.

- La classificazione degli alimenti;
I gruppi degli alimenti
Le gamme nelle forme ristorative
- La scelta dei prodotti;
- Le certificazioni ufficiali;
- DOP (Denominazione d'Origine Protetta);
- IGP (Indicazione Geografica Protetta);
- STG (Specialità Tradizionale Garantita);
- I prodotti biologici;
- PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale);
Elenco aggiornato dei prodotti certificati
- Le certificazioni non ufficiali;
Le certificazioni locali
La Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.)
- Gli ingredienti a filiera corta;
Le ragioni a favore dei prodotti a km 0
Le ragioni contro i prodotti a km 0
- Le associazioni di categoria;
- Altre certificazioni dei prodotti: idoneità per soggetti intolleranti o allergici;
Le certificazioni AIC E AILI.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 3

LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA.

Il cliente con intolleranze alimentari.

- Il cuoco e il cliente con intolleranze alimentari;
- Requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine;
Strutture e attrezzature
Materie prime e selezione dei fornitori
Stoccaggio dei prodotti gluten free
L'organizzazione in cucina
Precauzioni da seguire per evitare contaminazioni.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 4

IL MONDO DEL CATERING.

Le società di catering e i servizi di banquetting.

- Il catering;
La ristorazione veloce e i vantaggi del catering
- Soggetti e caratteristiche del catering;
- Le società di catering industriale;
- Modalità del servizio di catering;
Il contratto di catering
La cucina satellite

- La distribuzione degli alimenti;
Legame a caldo o sistema cook & hold
Fasi della procedura
Legame cotto e refrigerato o sistema cook & chill
Fasi della procedura
Legame cotto e surgelato o sistema cook & freeze
Legame a freddo
Fasi della procedura
Legame misto
- I destinatari del catering;
La ristorazione scolastica
La ristorazione socio-sanitaria
La ristorazione comunitaria
La ristorazione aziendale
- La ristorazione sui mezzi di trasporto;
Ristorazione a bordo treno
Ristorazione a bordo aerei
Ristorazione a bordo navi
Autogrill
- Il catering a domicilio;
- Le aziende di banqueting;
Tipologie di banqueting
- Le aziende ristorative e il servizio di banqueting;
- Adempimenti legislativi delle società di catering e banqueting;
Adempimenti legislativi e luoghi del banqueting.

Antonio Piemonte

Docente	TIZIANA PROVENZA
---------	------------------

Programmazione curricolare

UDA N.1 LA CONOSCENZA È SICUREZZA

LA GARANZIA DELLA SICUREZZA

- Normativa volta alla tutela e sicurezza alimentare del cliente HACCP: in sala.
- Applicare le normative inerenti all'HACCP in sala.

UDA N.2 VALORIZZARE CHI SIAMO

ATTRAVERSO I COLORI DELLA NOSTRA TERRA

- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) vini.

UDA N.3 LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA

- Strategie di comunicazione del prodotto: **menù**.
- Menu Engineering.

UDA N.4 IL MONDO DEL CATERING

- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi gestione del servizio in sala.
- Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.

UDA N.5 L' ENOGASTRONOMIA

- Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.
- Le fasi della produzione del vino.
- Abbinamento cibo-vino.

Tiziana Provenza

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Ai fini della valutazione, il Collegio dei docenti ha elaborato 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	DESCRITTORI	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	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 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