



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 E
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

Composizione del Consiglio di classe

docente	disciplina	ore settimanali
LUCIBELLO ANGELA	Italiano e storia	4(ital)+ 2(storia)
COSTABILE ROSA	Matematica	3
DE SCIANNI SONIA	Inglese	3
GATTO LUCIA	Spagnolo	3
MIELE FERDINANDO	DTA	5
AMETRANO TERESA	Scienza dell'alimentazione	3
BENCIVENNI MAURO	Scienze motorie	2
PADUANO PASQUALE	Religione	1
BUONFIGLIO SERAFINO	Lab. Enogastronomia	2
LANGELLA GIUSEPPE	Lab. Sala e vendita	4
FRANZESE MARIA	Sostegno	9

Coordinatore: Prof. ssa TERESA AMETRANO

Composizione della Commissione d'Esame

DOCENTE	DISCIPLINA
LUCIBELLO ANGELA	Italiano
BUONFIGLIO SERAFINO	Laboratorio cucina
AMETRANO TERESA	Scienza degli alimenti
MIELE FERDINANDO	DTA
GATTO LUCIA	Spagnolo
LANGELLA GIUSEPPE	Laboratorio sala
FRANZESE MARIA	Sostegno

Elenco alunni

N.	Nominativo
1	COLANTUONO ROSARIA
2	D'AMORE DAVIDE
3	ESPOSITO ALESSIA
4	GUARRO GIUSEPPINA
5	GUERRA MICHELA
6	MALAFRONTI GIOVANNI
7	NAPOLETANO ANIELLO
8	OLIVA MARIKA
9	PAMPINO PAOLO
10	PANARIELLO GIUSY
11	RICCIO RAFFAELE
12	SCARCELLA GIOVANNI
13	SOMMA ANNAMARIA
14	VENERUSO SIMONE
15	VISIELLO VERONICA

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 LUCIBELLO
---------	------------------

Programmazione curricolare

Naturalismo e Verismo italiano

Annamaria Ortese: “Un paio di occhiali”

Giovanni Verga : vita, opere, pensiero e poetica

Le Novelle: “La Lupa”.

I Malavoglia: “La famiglia Malavoglia” e “L’addio di ‘Ntoni”.

Il Decadentismo: origine del termine, la visione del mondo decadente e la poetica del Decadentismo.

Charles Baudelaire: “I fiori del male” _”L’albatro”

Il romanzo decadente: Oscar Wilde”Il ritratto di Dorian Gray”

La scapigliatura , modernità e ribellismo.

Giosuè Carducci: vita, opere, pensiero e poetica.

“Nevicata” “Il treno, simbolo del progresso”.

L’Estetismo: caratteri generali.

Gabriele D’Annunzio:vita, opere, pensiero e poetica.

La prosa: “Il piacere”

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica.

Myricae: “La cavalla storna”, “X Agosto”.

Il Futurismo: F. T. Marinetti. (Uda 2)

“Il manifesto della cucina di Marinetti”

Il nuovo romanzo europeo

Marcel Proust: vita, opere, pensiero e poetica.

“La Madeleine”

Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica.

La coscienza di Zeno: ”L’ultima sigaretta.”

Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica.

Novelle per un anno: “Il treno ha fischiato”

L’Ermetismo e la poesia ermetica

Giuseppe Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica

Dalla Raccolta L’allegria: Fratelli, Soldati

Umberto Saba: vita, opere, pensiero e poetica.

“Goal”

Salvatore Quasimodo: vita, opere, pensiero e poetica.

“Ed è subito sera”

Eugenio Montale: vita, opere, pensiero e poetica.
 Ossi di seppia: “Il limoni”
 Il neorealismo
 Primo Levi: “Se questo è un uomo”
 Italo Calvino: vita, opere, pensiero e poetica
 Dalla raccolta Le stagioni in città: “La pietanziera”
 Itinerari poetici del secondo Novecento
 Pablo Neruda: vita, opere, pensiero e poetica.
 “Ode al pomodoro”
 Alda Merini: vita, opere, pensiero e poetica.
 “Ode al cioccolato”
 Il linguaggio pubblicitario (UDA 3)
 Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento (UDA 4)

Angela Lucibello

Storia

Docente	ANGELA LUCIBELLO
---------	------------------

Programmazione curricolare

Le grandi potenze del Novecento
 La prima guerra mondiale
 L’evoluzione dei caffè letterari (UDA 1)
 La rivoluzione russa
 Il fascismo
 Il regime nazista
 La seconda guerra mondiale
 Alimentazione di guerra e fine della fame in Europa (UDA 2)
 La guerra fredda
 La decolonizzazione
 L’età dell’oro: gli anni ‘60
 L’età repubblicana
 Dagli anni ’70 agli anni ‘90
 La civiltà nel mondo globale
 Le organizzazioni internazionali.
 Nazionalismo e protezionismo (UDA 3)
 L’alimentazione durante la guerra (UDA 4)

Angela Lucibello

Docente	SONIA DE SCIANNI
---------	------------------

Programmazione curricolare

Libro di testo:

“Wine and Dine club up” di Olga Cibelli e Daniela D’Avino. Ed. CLITT

UDA n 1 (dal libro “Wine and Dine Club) **bartender.**

Modulo 4, Unit 3: The bar service; Mixology art; So flair; Introducing spirits; Spirits Knowledge: Whisky or water life; Let’s mix.

Ripasso delle regole di grammatica: Il comparativo e il superlativo.

UDA n 2 Diete e stili alimentari.

Modulo 1, unit 1: Slow food contro fast food; The Italian Presidia Project.

Unit 2: Sustainability into practice; The food value chain; F2F from Farm/Fish to Fork: local sourcing; Local fresh sustainable.

Unit 3: Green F&B service restaurant go green; EDF: finding the way that work; Life’s new recycled restaurants.

Unit 4: The new enogastronomes; Veneto on plate; Veneto menu.

Ripasso delle regole di grammatica: Passato dei verbi irregolari, past perfect, genitivo sassone, aggettivi e pronomi possessivi.

Modulo 2, unit 1: Safe food for all; Food safety certification ISO 22000; Traceability and certification; If it exists Barcode it; Italian food products certification; Organism and GMO food; The GMO’s controversy.

Unit 2: HACCP Higiene and safety in catering; The Haccp system, the seven steps.

Unit 3: Bacteria, Viruses and food poisoning; Food contamination: the invisible challenge.

Grammatica: Passive form.

Unit 4: Food preservation; Refrigerated storage Systems; Cook chill – cook freeze; Vacuum cooking; Temperature control.

Grammatica: Must – Have to; Il futuro.

UDA n 3: Prodotti tipici e di nicchia.

Il pudding; Black pudding (Scottish); White pudding (Ireland and England); Vegetables pudding (America).

Modulo 3, Unit 1: Food allergies and intollerances.

Grammatica: 0,1,2,3 Conditional.

Sonia De Scianni

Matematica

Docente	ROSA COSTABILE
---------	----------------

Programmazione curricolare

Analisi matematica

Funzioni reali di una variabile reale: dominio – studio del segno – proprietà

Limiti di una funzione reale di una variabile reale

Asintoti

Definizione di: funzione crescente, decrescente, punti di massimo relativo e punti di minimo relativo.

Elementi di statistica metodologica:

Cenni storici - Finalità – La statistica e la società contemporanea

Fasi di un'indagine statistica: Rilevazione dei dati, Elaborazione dei dati, Valori sintetici

Rilevazione dei dati: Continua, periodica, occasionale. Diretta o indiretta. Totale o campionaria. Scelta del campione. Vantaggi e svantaggi di una rilevazione Totale e di una rilevazione campionaria.

Elaborazione dei dati: Il dato grezzo per diventare informazione, deve essere elaborato.

Il foglio elettronico Excel, inserimento di formule, creazione di tabelle e grafici.

I valori sintetici: Valori medi: media aritmetica semplice o ponderata, moda, mediana. Valori percentuali.

Rosa Costabile

Scienze motorie

Docente	MAURO BENCIVENNI
---------	------------------

Programmazione curricolare

- Conoscenza degli effetti del movimento sull'apparato cardio-circolatorio, su

- quello respiratorio e su quello locomotore.
- Proposte per la pratica sportiva.
- Regolamenti di vari sport.
- Giochi sportivi: pallavolo, pallacanestro, calcio.
- 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.
- Fair Play
- Razzismo e uguaglianza nello sport

Mauro Bencivennni

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

Spagnolo

Docente	LUCIA GATTO
---------	-------------

Programmazione curricolare

Libro di testo: "**En la mesa**" di M.Cervi – S.Montagna . Ed. Loescher

UDA n.1: Bartender
 Brigada de sala

Tipos de servicio
 Beber en España: bebidas típicas españolas; vinos y cavas; los cócteles
UDA n.2: Diete e stili alimentari
 Menú equilibrado
 Dieta del deportista
 Tipos de menús: a la carta, del día, sin gluten
 Intolerancia al gluten
 Trastornos de la alimentación en adolescentes (atracones, bulimia, anorexia)
UDA n.3: I prodotti tipici e di nicchia
 Historia y proceso del cacao
 Las tapas
 Gastromapa de España
UDA n.4: Sala e sicurezza alimentare
 HACCP y contaminación de los alimentos

Civilización:
 Geografía de España; Comunidades Autónomas y lenguas
 Constitución española (art. 1-2-3)
 España en UE
 Personajes famosos (escritores, pintores, poetas)

Lucia Gatto

Scienza degli alimenti

Docente	TERESA AMETRANO
---------	-----------------

Programmazione curricolare

Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari

Sicurezza alimentare e filiera agroalimentare. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità. Caratteristiche generali su: alimenti biologici, integrali, alleggeriti o light, fortificati o arricchiti, funzionali, alimenti di nuova gamma, innovativi, convenience foods, alimenti per gruppi specifici e integratori alimentari. (UDA 2)

Sicurezza alimentare e malattie trasmesse dagli alimenti

Contaminazioni alimentari e principali malattie trasmesse dagli alimenti. Contaminazioni chimiche: generalità, contaminazione da metalli (mercurio, piombo, 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 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. Intossicazioni da muffe. Parassitosi ed infestazioni alimentari da protozoi (giardia e toxoplasmosi) da metazoi: (tenia solium, tenia saginata e anisakis). Malattie trasmesse dagli alimenti. (UDA 1)

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Generalità. Igiene negli ambienti di lavoro, igiene del personale. Sistema di controllo HACCP. (UDA 1)

Qualità degli alimenti: generalità, norme e certificazioni di qualità. Frodi alimentari. (UDA 2)

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 e piramide sostenibile. Criteri per l'elaborazione di una dieta equilibrata. Alimentazione equilibrata per fasce di età: alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione dell'età evolutiva, alimentazione nell'età adulta, nella terza età, nello sport, e nelle collettività. (UDA3)

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta a zona, macrobiotica, paleodieta, dieta nordica, dieta giapponese e limiti delle diete dimagranti. Elementi di Dietoterapia: obesità, magrezza, aterosclerosi, ipertensione e diabete. Anoressia, bulimia e alcolemia. Fattori cancerogeni e anticancerogeni. Differenza tra allergia ed intolleranza alimentare. (UDA 4)

Teresa Ametrano

Diritto e Tecniche Amministrative

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

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.

Ferdinando Miele

Laboratorio cucina

Docente	SERAFINO BUONFIGLIO
---------	---------------------

Programmazione curricolare

CULTURE ALIMENTARI E SICUREZZA ALIMENTARE

- Il cibo come esperienza culturale

GLI ALIMENTI

- Che cosa sono gli alimenti
- Cosa sono gli OGM
- Che cosa sono i prodotti light
- Che cosa sono gli alimenti dietetici
- La qualità alimentare
- Che cos'è la produzione biologica
- Che cosa sono i km 0 e la filiera corta
- Che cos'è la tipicità (i marchi)

LA RISTORAZIONE

- Le classi ristorative e i menù
- Tipologie di ristorazione
- Il catering
- Il Banqueting
- Il servizio a buffet

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

- La gestione degli acquisti
- L'approvvigionamento

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

- La sicurezza sul lavoro
- H.A.C.C.P

Serafino Buonfiglio

Laboratorio sala

Docente	GIUSEPPE LANGELLA
---------	-------------------

Programmazione curricolare

- Gli stili di servizio
- Le varie tipologie di buffet
- Le figure professionali
- I cocktail “ miscelazione preparazione e servizio”
- La cucina di sala “flambe”
- Tipologie di locali e bar
- La neo ristorazione “ fast food”
- Catering e banqueting
- Il vino

Giuseppe Langella

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	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
Cena di solidarietà a Pompei presso l'Hotel Habita 79.	A favore del Centro di accoglienza oratoriale semiresidenziale dell'Istituto Bartolo Longo di Pompei	1/12/2021		Visiello, Guerra, Somma, Pampino, Veneruso e Panariello
La nave del cuore	A favore del Centro di accoglienza oratoriale semiresidenziale dell'Istituto Bartolo Longo di Pompei	8/10/2021		Panariello, Somma, Guerra, Pampino, Visiello
Giornata internazionale contro la violenza sulle donne: "Amore senza lividi" presso Villa Tiberiade	Giornata internazionale contro la violenza sulle donne	25/11/2021		Panariello, Colantuono, Somma, Veneruso, Pampino, Visiello
Progetto Scuola e volontariato del CSV di Napoli	Progetto svolto sia a scuola che presso la mensa dei poveri di Torre Annunziata	Da dicembre 2019 a maggio 2020	30 h	Tutta la classe
Corso per EIPASS	Certificazione informatica	Dal 22/11/2021	30h	Pampino
Incontro con la Polizia postale	Sicurezza in rete	04/02/ 2022		Tutta la classe
Hotel Majestic Palace Sant'Agnello di Sorrento	Concorso bar tender	13/04/2022		Pampino