



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 F
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
CIRILLO ARMIDA	Italiano e storia	4(ital) + 2(storia)
FABBROCINI CARMINE	Matematica	3
ABATE FLORIANA	Inglese	3
DE LA VILLE SOURILLON R.	Francese	3
FRANCHINO ANGELA	Dta	5
SALVI LUCIA	Scienza dell'alimentazione	3
NUNZIATA GENNARO	Scienze motorie	2
RIVOLI FRANCESCO	Religione	1
FRULIO GAETANO	Lab. Enogastronomia	4
CIARAVOLA GAETANO	Lab. Sala e vendita	2
FIORE LUCIA	Sostegno	9

Coordinatore: Prof. FRANCESCO RIVOLI

Composizione della Commissione d'Esame

DOCENTE	DISCIPLINA
CIRILLO ARMIDA	italiano
FRULIO GAETANO	laboratorio cucina
SALVI LUCIA	scienza degli alimenti
ABATE FLORIANA	inglese
FRANCHINO ANGELA	dta
DE LA VILLE SOURILLON RITA	francese
FIORE LUCIA	sostegno

Elenco alunni

N.	Nominativo
1	ACCARDO PIETRO
2	BALZANO SEVERINO LUIGI
3	BIANCO FRANCESCO
4	BUCCIERO DAVIDE
5	CHIERCHIO LUIGI
6	CIRILLO ANGELO
7	CIRILLO GIOELE
8	IERVOLINO VINCENZO
9	INGENITO SALVATORE
10	MARESCA DANIELE
11	MATRONE GIANPAOLO
12	MERCURIO FRANCESCO
13	MONTELLA VINCENZO
14	MUOIO PASQUALE
15	NESPRO VINCENZO
16	PICCOLO EMANUELE
17	SARNO GIUSEPPE
18	TUFANO CHRISTIAN
19	VALLINI CHRISTIAN
20	VINCI RAFFAELE VITTORIO

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	ARMIDA CIRILLO
---------	----------------

Programmazione curricolare

Introduzione al romanzo del Novecento

-Positivismo, Naturalismo e Verga (UDA 1).

Verga: biografia, opere, contestualizzazione storico/letteraria. Il concetto di “progresso” in Verga. Il pessimismo verghiano: la famiglia dei Malavoglia.

Poetica di Verga: l’impersonalità dell’autore, la regressione letteraria, il realismo, l’oggettività.

Brano tratto da “I Malavoglia”: “Il naufragio della Provvidenza”

-Decadentismo, Scapigliatura.

-Decadentismo e D’Annunzio (UDA 2).

D’annunzio: biografia, opere, pensiero, poetica.

Ideologia e programma del Superuomo.

Lettura, dal Notturmo: “Scrivo nell’oscurità”

-Introduzione a Giovanni Pascoli (UDA 2).

-Pascoli: biografia, opere, pensiero, poetica.

La poetica del “Fanciullino”.

Esercitazione in classe: analisi del testo, sintesi, produzione di un commento personale. Brano tratto dal “Fanciullino”.

Lettura e analisi: “X agosto”

Conclusioni e analisi del Decadentismo in D’Annunzio e in Pascoli. I nuclei tematici sono stati impostati riducendo all’essenziale la parte antologica e approfondendo la tematica storico-letteraria del Decadentismo e della poetica del “Fanciullino”. le tematiche citate favoriscono il confronto tra la realtà del primo Novecento con quella attuale, quest’ultima analizzata non solo sul piano epocale, ma soprattutto relativamente all’emergenza legata alla realtà stravolta dal COVID 19 e dalla guerra in Ucraina.

Il Romanzo del Novecento. Il romanzo psicologico. I temi.

-Pirandello: biografia, opere, poetica, pensiero, contestualizzazione.

Il romanzo pirandelliano, Il protagonista pirandelliano.

-Epoche ed autori a confronto: dallo sfruttamento minorile alla realtà di vita degli operai della seconda rivoluzione industriale. (Uda 3 e 4).

La tematica viene sviluppata attraverso brani antologici tratti dalle opere di Verga, Pirandello e la visione del film di C. Chaplin “Tempi moderni”

Italo Svevo: biografia, opere, pensiero e poetica. (UDA 3 e 4)

Brani: “L’ultima sigaretta”, “Un’esplosione enorme” da “La coscienza di Zeno”

Svevo e la psicoanalisi.

Svevo e Pirandello: l’espressione artistica italiana nel mondo (UDA 4)

-L'Ermetismo (UDA 3 e 4)

-Ungaretti: biografia, opere, pensiero e poetica. Poeta tra le due guerre. Analisi dei testi poetici relativi alla guerra. Il dolore fonte di attaccamento alla vita.

Liriche: "Veglia", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati", "La madre", "Porto sepolto".

Il "Made in Italy" nell'arte e nella letteratura attraverso le opere di Pirandello, Svevo ed Ungaretti ancorate all'attualità e ai percorsi interdisciplinari, in particolare ai contenuti di Educazione Civica soprattutto con l'ultimo modulo: "Pace, giustizia e istituzioni solide". Perché la guerra? Primo Levi, il lager, la Resistenza. (Uda Ed. Civica)

Si precisa che a causa delle difficoltà causate dai due anni di lezione in DAD e per l'attenzione richiesta dalle esigenze psicologiche ed emotive degli alunni, è stata snellita la programmazione della disciplina, favorendo quei contenuti che offrivano maggiori collegamenti con l'attualità e raccordi con le tematiche di ordine sociale. Inoltre è stato necessario rallentare e riprendere più volte gli argomenti e le tematiche affrontate per consentire il recupero agli alunni costretti ad assentarsi, per motivi di salute, per periodi più o meno lunghi.

Gli argomenti delle UDA di Educazione civica hanno fornito ulteriore spunto di analisi in un'ottica interdisciplinare sulle diverse tematiche affrontate.

Tenendo conto delle difficoltà, si è ritenuto più utile lasciare alle esigenze ed interessi individuali dei discenti la scelta personalizzata di eventuali autori dei giorni nostri per stimolarli alla ricerca e renderli maggiormente protagonisti di questa parte finale del loro corso di studi visto che, in questi ultimi anni, sono stati privati di tanti fondamentali percorsi didattici e interpersonali di confronto e di crescita.

Armida Cirillo

Storia

Docente	ARMIDA CIRILLO
---------	----------------

Programmazione curricolare

Le grandi potenze all'inizio del Novecento. L'Italia giolittiana (UDA 1).

La prima Guerra mondiale (UDA2). Fine della prima Guerra mondiale e I trattati di pace.

La Rivoluzione russa (in sintesi).

Il malcontento alla fine della prima Guerra mondiale. Il fascismo.

La crisi del '29 e il New Deal (UDA3). Il Nazismo.

La seconda guerra mondiale. La Guerra fredda.. La nascita della Repubblica italiana.

I contenuti inseriti nella programmazione sono stati snelliti e ridotti poiché i tempi hanno subito notevoli rallentamenti a causa delle lezioni svolte in modalità a

distanza all'inizio dell'anno scolastico e per un breve periodo all'inizio del secondo quadrimestre.

Gli argomenti delle UDA di Educazione civica hanno fornito ulteriore spunto di analisi in un'ottica interdisciplinare sulle diverse tematiche affrontate.

Inoltre è stata affrontata l'analisi del momento storico attuale e delle dinamiche sociali relative allo stato di emergenza per il COVID 19 e della guerra in Ucraina. Gli argomenti trattati dai media relativi ai due eventi succitati, e le relative difficoltà ad accettare e metabolizzare il persistente stato di preoccupazione che ne è scaturito, sono stati trattati in dibattiti e scambi di opinioni supportati da articoli e documenti ricavati dalle principali fonti di informazione pubblica.

Armida Cirillo

Inglese

Docente	Abate Floriana
---------	----------------

Programmazione curricolare

Libro di testo: Olga Cibelli&Daniela d'Avino

Cook Book

Club Compact Editore Zanichelli

The sustainability table

Food sustainability: Carlo Petrini

Slow food: good, clean and fair

Farm to fork

Fish to fork

HACCP: Hygiene&Food safety in catering

UDA 1

HACCP guarantees food hygiene and safety in catering

The most common critical common points

Personal Hygiene

The Mediterranean diet

UDA2

Charming Campania

Food safety

Bacteria, viruses&food poisoning

Food contamination: direct contamination, indirect contamination, cross contamination

Food Preservation

Ancient &natural preservation methods

Refrigerated storage systems

Cook-chill & Cook-freeze

Temperature Control

Nutrition

UDA3

Eat for healthy

Food pyramid

Nutrients

Vitamins and minerals

Food allergies and intolerances

Food allergy or intolerances

Italian food heritage

UDA 4

Quality certification

DOP

IGP

STG

Floriana Abate

Francese

Docente	RITA DE LA VILLE SURJLLON
---------	---------------------------

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: Queveut 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 méthodes 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

Rita De La Ville Surjllon

Matematica

Docente	CARMINE FABBROCINI
---------	--------------------

Programmazione curricolare

Recupero prerequisiti.

Studio di semplici funzioni intere e fratte (UDA 1): ricerca del dominio, intersezione con gli assi cartesiani, simmetria, segno, ricerca degli asintoti verticali ed orizzontali, rappresentazione grafica.

Limiti funzioni elementari; forme indeterminate (cenni); derivate; derivata di funzione costante, potenza e radice.

Regole di derivazione.

Cenni di statistica: campionamento, media mediana (UDA 2); Cenni uso foglio elettronico (UDA3).

Carmine Fabbrocini

Docente	GENNARO NUNZIATA
---------	------------------

Programmazione curricolare

1. POTENZIAMENTO FISIOLOGICO

Lezioni in remoto su:

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.

Gennaro Nunziata

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).
- 6) 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

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	Angela FRANCHINO
---------	------------------

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”.

Obiettivi raggiunti

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi:

- gli alunni sono in grado di pianificare, programmare e controllare la gestione di una azienda ristorativa; conoscono e sanno applicare le diverse strategie di marketing alla gestione aziendale.

Angela Franchino

Laboratorio di Servizi di Enogastronomia - Settore Cucina

Docente	FRULIO GAETANO
---------	----------------

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
- Identificazione dei pericoli (I principio);
- Individuazione dei CCP (II principio);
Esempi di possibili punti critici
- Definizione dei limiti critici e monitoraggio (III e IV principio);
- Le azioni correttive (V principio);
- Procedure di verifica (VI principio);
- Raccolta e gestione della documentazione (VII principio).

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 banqueting.

- 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.

Gaetano Frulio

Docente	Ciaravola Gaetano
---------	-------------------

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.

Gaetano Ciaravola

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.