Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Ferruccio Niccolini"
Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale PITD04000B – Codice Fiscale 83001950506 Partita IVA 01604880508
Internet http://www.itcniccolini.it e-mail info@itcniccolini.it
sezioni staccate:
I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it - Casa Penale "R. Graziani"
Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana: PI0589

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Anno Scolastico 2022/2023

Classe V° AE

Corso Alberghiero

Indirizzo: Enogastronomia-Cucina

Volterra, lì 15 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico

Federica Casprini

Indice

1 - INFORMAZIONI SUL CONTESTO GENERALE

1.1 Presentazione dell’istituto

1.2 La struttura scolastica e la relazione con il territorio

1.3 Profilo professionale

1.4 Quadro orario del piano di studi

2 -STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO

2.1 Variazione del Consiglio di Classe

2.2 Profilo della classe

2.3 Competenze raggiunte nelle varie discipline

2.4 Metodologie e strumenti di lavoro utilizzati

3- VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

3.1 Valutazione formativa, in itinere e sommativa

3.2 Attribuzione del voto di condotta

3.3 Criteri di attribuzione dei crediti

4- ATTIVITÀ E PROGETTI

4.1 Attività di recupero ed orientamento

4.2 Percorsi interdisciplinari

4.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari e PCTO

4.4 Percorsi di Educazione Civica

5 - PROGRAMMAZIONE PER L’ESAME DI STATO:

5.1 Attività di preparazione all'Esame di Stato: Simulazioni

6 – ALLEGATI AL DOCUMENTO

1 - INFORMAZIONI SUL CONTESTO GENERALE

1.1 Presentazione dell'Istituto

L'Istituto Tecnico Commerciale fu istituito a Volterra nel 1935 e successivamente assunse il nome di "Ferruccio Niccolini". Nel 1973 all'indirizzo Amministrativo fu aggiunto il corso Geometri e nel 1984 il corso per Ragionieri Programmatori. Nel 1995 l'ITIS "Antonio Santucci" di Pomarance divenne sezione staccata del "Niccolini". Nello stesso anno fu istituita la sezione Geometri "R. Graziani" presso la Casa di Reclusione di Volterra. Nel 2013 è stato istituito presso la Casa di Reclusione anche un corso enogastronomico rivolto a studenti detenuti ed a ragazzi esterni drop-out. Infine nel 2015 l'ITCG Niccolini amplia la propria offerta formativa con l'apertura del corso quinquennale d'Istruzione Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (I.P.S.E.O.A.). Attualmente la scuola fa parte di una rete di scuole dell'Alta Val di Cecina assieme al Comprensivo di Pomarance e di Volterra e al liceo Carducci, della rete denominata "Insieme per crescere" con il comprensivo di Volterra ed il Liceo Carducci, della rete dei CPIA (Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti) e della "Rete Toscana Teatro Scuola" che riunisce scuole di tutta la regione accomunate dalla pratica teatrale.

1.2 La struttura scolastica e la relazione con il territorio

L'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "F.Niccolini" di Volterra fu istituito, con diversa denominazione, nel 1935 ed ancor oggi ha sede nella dimora storica in via Guarnacci a Volterra. Obiettivo principe dell'Istituto è quello di garantire una scolarità ad ogni studente tale da permettergli non solo di sviluppare i saperi fondamentali dell'area comune e professionale specifica di indirizzo, ma soprattutto acquisire i comportamenti indispensabili per una cittadinanza consapevole, responsabile ed attiva. Gli indirizzi attivi, sopra indicati, sono espressione del volere dell'Istituto di porre sempre attenzione alla soddisfazione degli utenti interni ed esterni in collaborazione con tutte le componenti coinvolte ed intensificando i rapporti con la realtà esterna, ricca di cultura ed esperienze imprenditoriali, per la coprogettazione formativa e collaborazione interistituzionale. L'Istituto ritiene importante e qualificante mantenere saldi rapporti con aziende ed Enti del territorio e porsi per gli stessi come punto di riferimento sul piano formativo e tecnico-scientifico. Difatti, sia negli indirizzi economici sia tecnici, elettrotecnico e geometri, si attivano progetti che tengono conto delle esigenze del tessuto produttivo della zona, stabilendo collaborazioni con aziende di varie dimensioni, con il settore bancario ed ospedaliero e con i vari altri esempi di strutture del terziario, come si illustrerà successivamente. La forte collaborazione con le realtà imprenditoriali, sia per gli indirizzi attivi nella sede di Volterra che per gli indirizzi della sede di Pomarance, intende sviluppare professionalità e consapevolezza del potenziale produttivo e di crescita locale, consentendo ai futuri diplomati di avere uno stimolo ulteriore per cercare un'occupazione nel territorio locale. In tal senso, i discenti sono sovente impegnati in attività promosse dagli stessi enti locali e dalle strutture di produzione economica del territorio, andando, di fatto, a consolidare il legame tra il mondo della scuola e la realtà lavorativa. Inoltre, la rilevanza del settore turistico nella città di Volterra e nell'area

circostante ha reso ancora più importante lo studio delle lingue straniere sia per rispondere alle sollecitazioni provenienti dalle famiglie e dalle strutture ricettive, sia per incrementare il bagaglio culturale dei diplomati Niccolini.

1.3 Profilo professionale

Il diplomato di istruzione professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (I.P.S.E.O.A.) ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.
L'indirizzamento presenta tre articolazioni: Enogastronomia-CUCINA, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Trova impiego presso: Agriturismi, Ristoranti e Villaggi turistici; Attività produttive per l'amministrazione, produzione e vendita di prodotti enogastronomici anche nei settori di fornitura pasti per compagnie aeree, navali, ospedaliere e scolastiche; enti del turismo per valorizzare i prodotti tipici del territorio

Nell'articolazione "Enogastronomia settore Cucina", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenze specifiche di indirizzo:

A. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
B. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera;
C. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
D. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed eno- gastronomiche;
E. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
F. attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
G. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche adeguare e

organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

H. supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;

I. applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

J. predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

K. curare 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;

L. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

1.4 Quadri orario del triennio conclusivo

Area comune	**III°**	**IV°**	**V°**
Italiano	**4**	**4**	**4**
Storia	**2**	**2**	**2**
Lingua straniera (inglese)	**3**	**3**	**3**
Matematica	**3**	**3**	**2**
Educazione fisica	**2**	**2**	**2**
Religione/Alternativa	**1**	**1**	**1**
TOTALE	**15**	**15**	**14**
Area di indirizzo			
Seconda lingua (Spagnolo/Francese)	**3**	**3**	**3**
Sc. e cultura dell'alimentazione	**4**	**3**	**4**
Diritto e Tec. Amministrativa delle strutture ricettive	**4**	**4**	**3**
Lab. Servizi enogastronomici Settore cucina	**6**	**5**	**6**
Lab. Servizi enogastronomici. Settore sala e vendita	**/**	**2**	**2**
TOTALE	**17**	**17**	**18**

2.Storia del Triennio conclusivo

2.1. Variazioni dei docenti in ciascuna disciplina durante gli ultimi tre anni:

V° AE articolazione enogastronomia - Cucina

Disciplina	**Classi**		
	III	**IV**	**V**
Lingua e letteratura italiana/Storia	1	1	1
Matematica	1	2	3
Lingua inglese	1	2	3
Lingua Spagnolo	1	1	1
Lingua Francese	1	1	2
Sc. e cultura dell'alimentazione	1	1	1
Diritto e Tec. Amministrativa	1	2	3
Lab. serv. Enogastr. sett. cucina	1	2	3
Lab. serv. Enogastr.sett. sala e vendita	-	1	2
Scienze motorie e sportive	1	1	1
IRC	1	2	2

Legenda : **1** il primo docente **2** il secondo docente
3 il terzo docente **/** materia non presente

2.2 Profilo della classe

La classe 5^ AE articolazione ENOGASTORNOMIA-CUCINA, è composta da 18 studenti dei quali 14 maschi e 4 femmine, tutti provenienti dalle 4 ^AE ad eccezione di due studentesse che si sono iscritte alla classe 5 ^ per la seconda volta perché l'anno precedente non ammessa all'Esame di Stato.

Del gruppo classe fanno parte sette studenti con DSA, uno studente atleta, e quattro alunni con certificazione 104 comma 1 di cui tre con programmazione differenziata ed uno con nuclei fondanti, per i quali sono stati redatti i relativi PDP, PFP e PEI, consultabili presso la segreteria studenti dell'istituto. Due alunni della classe, con obbligo scolastico assolto, non hanno frequentato dall'inizio dell'anno, di cui uno studente con legge 104 comma 1, con il quale è stato fatto il GLO inziale all'interno del quale è emersa la volontà di non voler più partecipare alla vita scolastica, senza mai formalizzare il ritiro.

La classe, nella sua composizione, ha evidenziato livelli di impegno e profitto adeguati e in alcuni casi con livelli più che soddisfacenti. La classe si presenta omogenea per quanto attiene l'ambiente socio-culturale di appartenenza. Per quanto riguarda le variazioni nella composizione del Consiglio di Classe, oltre alla turnazione verificatasi nel passaggio tra biennio e triennio, è opportuno segnalare che vi è stato un continuo *"turn over"* di docenti, dato anche dalla tipicità del territorio, soprattutto

nelle materie professionalizzanti; quindi è venuta a mancare la continuità didattica necessaria e fondamentale per la natura degli indirizzi ad ottenere una solida base formativa.
Nonostante ciò, la classe ha risposto positivamente e si è dimostrata fin da subito disponibile al confronto e al dialogo con i vari docenti e con i diversi metodi di insegnamento. In particolare modo, nel corrente anno scolastico sono cambiati gli insegnanti di laboratorio servizi enogastronomici settore cucina, Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita, lingua inglese, diritto e tecnica amministrativa, matematica, francese.
I rapporti interpersonali tra gli studenti, al di là di attitudini, interessi e potenzialità, si è consolidato nel corso del triennio raggiungendo una buona disponibilità al dialogo costruito sulla base di un clima sereno, corretto e improntato al reciproco rispetto, nonostante abbiano sofferto anche il periodo di emergenza sanitaria Covid 19 che ha portato, purtroppo, ad una ridotta socializzazione tra pari, se non solo per via telematica. Quest'ultimo aspetto ha accentuato le fragilità degli studenti e per alcuni di loro il rientro alla normalità ha provocato stati d'ansia. La classe inoltre molto inclusiva, è riuscita sempre a collaborare e coinvolgere gli studenti fragili nella vita scolastica e nelle varie manifestazioni promosse dall'istituto, dimostrando senso di responsabilità, chiave del successo formativo per tutti.
Il dialogo educativo con i docenti si può ritenere più che soddisfacente in quanto gli studenti si sono dimostrati sempre rispettosi, educati e partecipativi al confronto.
Sul piano del profitto i ragazzi hanno alternato periodi di intenso impegno, ad altri di partecipazione meno assidua e si possono distinguere due livelli: il primo evidenzia adeguate competenze nella rielaborazione delle conoscenze; il secondo dimostra alcune incertezze nell'uso e nell'applicazione dei linguaggi specifici delle discipline e nella rielaborazione personale. Al termine del triennio la maggior parte degli allievi, pur diversi per propensione e capacità nei confronti delle singole discipline, ritmi di apprendimento e competenze espressive, dimostra di possedere un metodo di lavoro e una motivazione idonea nei confronti dello studio, nonché di aver acquisito, anche se in modo diversificato, i prerequisiti di base. Complessivamente il gruppo classe risulta formato da studenti dotati di buona maturità, vivace curiosità e valide capacità critiche e intellettive, ma non tutti gli alunni si sono dedicati con la medesima costanza e diligenza allo studio.
Si passano globalmente in rassegna le varie aree disciplinari:
● area professionalizzante: quasi tutti gli studenti hanno conseguito risultati superiori rispetto alle altre aree. Si segnala un gruppo di alunni con atteggiamento propositivo, interesse assiduo, desideroso di conoscere e di approfondire il settore;
● area giuridico-amministrativa e logico-matematica: la classe ha raggiunto un rendimento complessivamente accettabile ad eccezione di alcuni studenti che hanno mostrato capacità buone; le maggiori difficoltà riscontrate sono state legate ad una limitata capacità di astrazione e di rielaborazione logica;
● area linguistica-storico-letteraria: i risultati sono globalmente sufficienti, con alcuni studenti che raggiungono un discreto livello di interesse per le discipline storiche, letterarie e linguistiche. Per la maggior parte di loro, si evidenziano, purtroppo, fragilità per quanto riguarda la padronanza

espositiva sia scritta che orale dovuto anche alle numerose certificazioni e un impegno non costante. In questo ambito, purtroppo, si riscontrano per alcuni, difficoltà per lacune non totalmente colmate negli anni precedenti.

Nonostante i ripetuti richiami dei docenti volti a sollecitare un clima scolastico maggiormente proficuo, non si sono registrati casi sanzionabili con provvedimenti disciplinari. Le famiglie hanno avuto l'opportunità di contattare settimanalmente i docenti tramite collegamento in videoconferenza o in presenza, presso l'Istituto, ma raramente hanno sentito l'esigenza di incontro. La frequenza è stata complessivamente regolare, fatta eccezione di alcuni casi, che sono stati richiamati ad una presenza più assidua e puntuale.

Nonostante la pandemia abbia avuto notevoli ripercussioni anche sulle attività laboratoriali e del PCTO nel terzo anno, tutti gli alunni hanno regolarmente svolto, nel corso del triennio, il percorso stabilito, dimostrandosi sempre disponibili nel partecipare ad eventi, corsi e manifestazioni promosse dall'Istituto, maturando in queste esperienze buone capacità di svolgere i compiti a loro assegnati con spirito di collaborazione. Non per ultimo, nel mese di maggio, gli studenti si sono cimentati anche in un'esperienza *"peer to peer"* con un altro istituto della città, svolgendo la funzione di docenza teorica e tecnico-pratica in laboratorio, sui temi della cucina sostenibile e dieta equilibrata, portando a termine il compito in maniera eccellente.

Nel secondo quadrimestre sono state svolte le simulazioni necessarie alla preparazione in previsione dell'Esame di Stato sia scritte che orali; quest'ultime previste per la fine di maggio.

Il consiglio di classe, nell'operare al fine di recuperare lacune pregresse e permettere agli alunni di assimilare meglio nuovi concetti e contenuti, ha previsto l'adozione di metodologie innovative volte al coinvolgimento dei discenti alle attività didattiche. Inoltre, sono stati effettuati interventi di recupero con attività individualizzate durante le ore curriculari e con studio autonomo guidato, che ha garantito un riepilogo e parziale consolidamento delle conoscenze acquisite. Per alcune discipline è stato predisposto il recupero pomeridiano. L'aiuto dei docenti di sostegno è stato fondamentale per gli studenti per il recupero di alcune materie, in quanto i docenti hanno seguito tutti gli studenti per aiutarli nel loro percorso di miglioramento.

2.3 COMPETENZE RAGGIUNTE NELLE DISCIPLINE

Vedere relazioni finali di ogni disciplina.

2.4 METODOLOGIE E STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

Le lezioni sono state svolte utilizzando sia metodologie di insegnamento attive che le lezioni frontali. In particolare, per l'insegnamento di gran parte delle discipline sono state adottate le seguenti metodologie: la metodologia flipped classroom, roling game, casi aziendali, attività progettuali e compiti di realtà, brain storming, cooperative learning, learning by doing. Sono stati usati i vari laboratori di cui dispone l'Istituto per le materie ad indirizzo professionale contestualizzando il lavoro didattico in varie esperienze per quanto possibile vicine e rispondenti alla realtà. Sono state fatte visite guidate e progetti a livello professionale da inserire anche nel percorso PCTO.

3. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

3.1 VALUTAZIONE FORMATIVA, IN ITINERE E SOMMATIVA

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre la sua posizione nel percorso di apprendimento, mediante l'aggiornamento costante del registro elettronico. I momenti di verifica, sia formativa che sommativa, nell'intero anno scolastico, sono stati attuati utilizzando vari sistemi, quali test, questionari, saggi brevi, casi aziendali, analisi di testi, sviluppo di elaborati. In particolare attraverso la valutazione formativa, è stato possibile verificare i tempi e le modalità dei necessari interventi di adeguamento e/o correzione da mettere in atto. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato, adattandosi alle varie disposizioni ministeriali, fino all'attuale disposizione di svolgimento dell'esame conclusivo del secondo ciclo di studi. Di seguito, si riporta la griglia di corrispondenza giudizi-voti adottata.

Griglia di Misurazione delle prove scritte non strutturate e delle prove orali (Come da PTOF 2022-2025)

TABELLA DEI LIVELLI DI PROFITTO

Griglia di Misurazione delle prove scritte non strutturate e delle prove orali

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livello di valore/valutazione	Punteggio corrispondente ai diversi livelli
Conoscenza dei contenuti richiesti e rispetto delle consegne	4 punti	Grav.te insufficiente Insufficiente Mediocre Sufficiente Discreto Buono Ottimo	0,80 1,60 2,00 2,40 3,00 3,50 4,00
Rielaborazione dei contenuti, loro organizzazione ed eventuali contributi dell'alunno	3 punti	Grav.te insufficiente Insufficiente Mediocre Sufficiente Discreto Buono Ottimo	0,60 1,20 1,50 1,80 2,00 2,50 3,00
Correttezza espressiva e uso di un lessico specifico	3 punti	Grav.te insufficiente Insufficiente Mediocre Sufficiente Discreto Buono Ottimo	0,60 1,20 1,50 1,80 2,00 2,50 3,00

N.B.: Il voto complessivo risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato come segue:

1. si attribuisce il mezzo punto (½) se il decimale oscilla fra 0,30 e 0,70 (es. 6.69 = 6 ½);
2. il voto viene arrotondato per eccesso se il decimale supera 0,70 accompagnando il voto così arrotondato con il segno "–"(meno) per ricordare che questo voto non è pieno (es. 6,72 = 7-);
3. il voto viene arrotondato per difetto se il decimale è inferiore allo 0,30, accompagnando il voto così arrotondato con il segno "+" (più) per ricordare che quel voto è in credito (es. 5,25 = 5+).

Nel caso in cui non venga seguita la griglia di cui sopra, il docente dovrà, prima della somministrazione della verifica, illustrare agli studenti la griglia che sarà utilizzata per la misurazione della prova.

Allo studente che si rifiuta di sottoporsi a verifiche di qualsiasi tipo o comunque non consente, senza giustificati motivi, di sottoporre a verifica il programma svolto, l'insegnante attribuisce per ogni rifiuto un'insufficienza grave (2) che concorrerà a determinare il voto di scrutinio.

Voto	Descrittore
2	Conoscenza pressoché inesistente degli argomenti fondamentali: non acquisite o trascurate vaste aree di programma svolto. Lo studente si è sottratto frequentemente alle verifiche per cui è inadeguato il numero di prestazioni rese per definire oggettivamente l'assimilazione o la capacità di applicazione delle conoscenze richieste. Profitto assolutamente insufficiente
3	Del tutto inadeguato il metodo di studio. Scarsissima conoscenza degli argomenti fondamentali: non acquisite vaste aree di programma svolto. Gravi e numerosi errori nella produzione scritta, pratica o grafica e orale che risulta anche confusa e insignificante. Assenza di elementi e/o inadeguato numero di prestazioni rese per definire oggettivamente l'assimilazione o la capacità di applicazione delle conoscenze richieste. Profitto gravemente insufficiente.
4	Ancora inadeguato il metodo di studio. Conoscenza molto carente e lacunosa degli argomenti fondamentali. Difficoltà evidenti di esposizione. Comprensione limitata ed errori anche gravi nell'applicazione di procedure, tecniche e metodi e più in generale nella produzione scritta/pratica/grafica. Non si evidenziano fin qui interessi, capacità, competenze e sforzi adeguati a colmare le sue lacune conoscitive più vistose e a raggiungere una preparazione idonea alla classe frequentata. Inadeguato numero di prestazioni, dovuto a responsabilità dello studente, che non consente di definire oggettivamente l'assimilazione o la capacità di applicazione delle conoscenze richieste. Profitto gravemente insufficiente.
5	Incerto e poco efficace il metodo di studio . Errori generalmente non gravi nella produzione scritta /pratica/grafica, e nell'impostare e risolvere i problemi. Difficoltà nell'analisi e nella rielaborazione personale; conoscenze lacunose. Esposizione non sempre chiara e appropriata a causa soprattutto di un'assimilazione incompleta dei contenuti. Interessi poco evidenti. Limitata autonomia nell'applicazione delle regole e delle procedure. Sufficienti le attitudini e la capacità di comprensione e di analisi, ma gli sforzi compiuti per colmare le sue lacune conoscitive più evidenti sono ancora inadeguati e pertanto la progressione nell'apprendimento è al momento incerta o parziale. Profitto non ancora sufficiente.
6	Non ancora adeguato il metodo di studio. Parziali e circoscritti ad alcuni settori/argomenti o aree disciplinari l'assimilazione/rielaborazione delle conoscenze e gli interessi evidenziati. Incertezze e qualche errore per lo più lieve nell'impostare e risolvere i problemi e nella produzione scritta, pratica o grafica. Sufficienti le attitudini per le materie di studio. Conoscenza sostanzialmente positiva degli argomenti fondamentali. Esposizione per lo più chiara, anche se deve essere sostenuta da domande guida. Capacità di cogliere gli aspetti essenziali degli argomenti trattati. Applicazione in genere corretta di regole, metodi e procedure fondamentali. Progressione nell'apprendimento a tratti crescente. Sufficiente il profitto
7	Conoscenze e competenze abbastanza sicure. Esposizione chiara e per lo più ordinata e precisa. Corretta la comprensione e la rielaborazione degli argomenti. Buoni gli interessi, il metodo di studio e l'applicazione di regole, metodi e procedure. Qualche lieve errore nella produzione scritta, pratica o grafica. Soddisfacenti le attitudini per le materie di studio e il profitto complessivo.
8	Conoscenza generalmente completa degli argomenti. Esposizione chiara e appropriata. Prontezza nella comprensione e adeguatezza della rielaborazione degli argomenti. Gli interessi, il metodo di studio e le competenze acquisite consentono una soddisfacente impostazione e risoluzione dei problemi proposti. Più che buona anche l'applicazione di regole, metodi e procedure. Buone le attitudini per le materie di studio e il profitto.

Voto	Descrittore
9	Conoscenza approfondita degli argomenti ed esposizione chiara, appropriata e per lo più organica. Capacità evidenti di sintetizzare, analizzare e rielaborare argomenti e problematiche anche complesse e di organizzare le conoscenze in funzione delle richieste. Gli interessi, il metodo di studio e le competenze acquisite consentono un'adeguata impostazione e risoluzione dei problemi proposti. Più che buone le attitudini per le materie di studio e il profitto.
10	Conoscenze esaurienti, approfondite e critiche accompagnate da evidenti capacità di analizzare e padroneggiare argomenti e problematiche complesse. Gli interessi, il metodo di studio e le competenze acquisite consentono una pronta impostazione e un'esauriente risoluzione dei problemi proposti. L'esposizione è organica, efficace e precisa nella terminologia. Ottime le attitudini per le materie di studio e il profitto.

3.2 ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

In base a quanto previsto dal D.P.R. 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni, in sede di scrutinio intermedio e finale viene valutato il comportamento di ogni studente durante tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica, anche in relazione alla partecipazione alle attività e agli interventi educativi realizzati dall'Istituto anche fuori dalla propria sede (stage, visite d'istruzione, attività integrative, cineforum). In particolare:

- la valutazione del comportamento è espressa in decimi.
- la votazione sul comportamento degli studenti attribuita dal consiglio di classe concorre alla valutazione complessiva dello studente e, in caso di insufficienza determina la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame di Stato.

Il voto di condotta terrà in considerazione gli elementi dell'area comportamentale quali il rapporto con gli insegnanti, la collaborazione con i compagni, il rispetto degli orari, la frequenza alle lezioni, la partecipazione all'attività della classe e l'interesse all'apprendimento.

TABELLA VOTI - INDICATORI

Voto	Rispetto del Regolamento d'Istituto	Partecipazione al lavoro in classe e collaborazione con i compagni
10	Scrupoloso rispetto del Regolamento di Istituto. Ruolo attivo nel promuovere il rispetto degli altri e dell'Istituzione scolastica.	Interesse e partecipazione costruttiva durante le lezioni. Regolare ed accurato svolgimento delle consegne scolastiche. Comportamento corretto e responsabile. Atteggiamento propositivo all'interno della classe.
9	Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto Comportamento sempre corretto.	Interesse e partecipazione costruttiva durante le lezioni. Regolare ed accurato svolgimento delle . consegne scolastiche. Ruolo collaborativo all'interno della classe. Buon equilibrio nei rapporti interpersonali.

Voto	Rispetto del Regolamento d'Istituto	Partecipazione al lavoro in classe e collaborazione con i compagni
8	Rispetto complessivo del Regolamento di istituto. Comportamento per lo più corretto	Attenzione e partecipazione alle lezioni i sempre adeguate. Adempimento degli impegni scolastici complessivamente regolare. Ruolo positivo nel gruppo classe.
7	Rispetto parziale del Regolamento di Istituto. Comportamento di disturbo durante le lezioni (episodi saltuari).	Attenzione e partecipazione selettive o non sempre adeguate. Svolgimento non sempre puntuale compiti assegnati. Ruolo neutro nel gruppo classe.
6	Scarso rispetto del Regolamento di Istituto. Comportamento di disturbo durante le lezioni (episodi ripetuti)	Attenzione e partecipazione sostanzialmente passive. Frequente disinteresse per le attività didattiche. Funzione negativa nel gruppo classe. Saltuario svolgimento dei compiti assegnati
5	Comportamenti e atteggiamenti decisamente negativi e continuati che rappresentano pericolosità/disturbo grave per sé e/o per gli altri, sanzionati con provvedimenti disciplinari, senza apprezzabili e concreti miglioramenti. Disinteresse completo per le attività didattiche.	

3.3 Attribuzione Crediti scolastici

In base all'ordinanza ministeriale n° 45 del 2023 si rimanda all'art 11 in base all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in quarantesimi sulla base della tabella

Attribuzione credito scolastico

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	12-13
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

4. Attività e progetti

4.1 Attività di recupero ed orientamento

Le attività di recupero sono state svolte sia durante l'orario curricolare sotto forma di recupero in itinere e sospensione dell'attività didattica, sia in orario pomeridiano con sportello didattico e studio autonomo.

4.2 Percorsi interdisciplinari

Argomenti/Percorsi interdisciplinari	Discipline coinvolte
HACCP e sicurezza alimentare	Laboratorio di cucina Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua inglese, spagnolo
La qualità e le certificazioni volontarie Marchi di qualità	Laboratorio di cucina Scienze e cultura dell'alimentazione Laboratorio di sala e vendita
Abitudini e nuovi stili alimentari (nuovi prodotti alimentari, prescrizioni religiose, nuove forme di diete, bere consapevole)	Laboratorio di cucina Laboratorio sala e vendita Scienza e cultura dell'alimentazione IRC
Il marketing	Diritto e Tecnica Amministrativa Laboratorio di cucina
Banqueting e catering	Laboratorio di cucina Lingua inglese, francese Laboratorio sala e vendita Diritto e Tecnica Amministrativa Spagnolo
Cultura della salute e dieta mediterranea	Laboratorio di cucina Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua inglese Lingua Spagnolo Scienze Motorie
La memoria delle tragedie del '900 (Shoah e altre stragi); Diritti Umani	Storia IRC
L'Unione europea	DTA Scienze alimentazione

Argomenti/Percorsi interdisciplinari	Discipline coinvolte
I menu e i lori aspetti	Laboratorio sala e vendita Laboratorio di cucina
Il manifesto della letteratura futurista, il manifesto della cucina futurista, la miscelazione futurista e il proibizionismo degli anni '20	Italiano e storia Lab. di cucina Lab. di sala e vendita
Treno e cultura	Alimentazione Italiano e storia

4.4 Iniziative ed esperienze extra curricolari e PCTO

Durante il percorso triennale molti sono stati gli impegni effettuati dagli studenti, dalla partecipazione di seminari, stage formativi extra-scolastici e molti progetti promossi dall'istituto. In particolare modo, durante questo anno scolastico sono stati affrontati:

- Progetto "Il quotidiano in classe"
- Partecipazione seminario "Diritti umani"
- Incontro con AIRC Siena
- Incontro con ICQRF Pisa
- Visita guidata all' Azienda agricola "Tenuta di Palagetto"
- Corso BLSD
- Progetto "Lanterne Magiche"
- Incontri Educazione finanziaria
- Progetto Coop: Parità di genere
- Progetto Neve
- Corso sulla sicurezza sul lavoro
- Corso HACCP

4.5 Percorsi di Educazione Civica

Si veda programmazione allegata.

5. PROGRAMMAZIONE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe ha previsto una serie di attività volte alla preparazione all'Esame di Stato. In particolare, i singoli docenti, oltre alle date stabilite dal CDC, hanno affrontato individualmente delle mini simulazioni per preparare i discenti alla simulazione ufficiali e renderli più sereni nell'affrontare poi l'esame. Le simulazioni delle prove scritte sono state così suddivise:

1) prima prova scritta d'italiano il giorno 16/05/2023;
2) la seconda prova di indirizzo i giorni 19-04-2023 e 19-05-2023.

Nei giorni 23,25,26 Maggio sono state effettuate le simulazioni dei colloqui orali. I materiali relativi alle simulazioni sono allegati al presente documento. Grazie a queste simulazioni, gli studenti

potranno prendere consapevolezza di quali competenze, conoscenze ed abilità dovranno emergere in sede di colloquio d'esame.

6 - ALLEGATI AL DOCUMENTO

Si allegano al presente documento:

A. Relazione finale di classe a cura del docente coordinatore
B. Relazioni finali e programmi svolti nelle singole discipline
C. Programmazione di Educazione Civica
D. Testi delle simulazioni
E. Materiali della simulazione dei colloqui
F. Griglie di valutazione