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

(art.5 comma 2 D.P.R. 23/07/98 n. 323- O.M. 53 03-03-2021)

Anno Scolastico 2021/2022

Classe V° BS

Corso Alberghiero

Indirizzo: Sala e Vendita

Volterra, lì 04 Maggio 2022

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 Strumentazioni, Aule special e di laboratorio

1.4 Profilo professionale

1.5 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 Modalità di sostegno e recupero

2.4 Competenze raggiunte nella varie discipline

2.5 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 ai sensi dell'art. 10 dell'OM 65/2022

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

Denominazione	Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "F. Niccolini"
Indirizzo sede principale	Via Guarnacci n. 6 – 56048 Volterra (PI) - tel. 0588/88506
Codice Fiscale e Codice Ministeriale	Codice Fiscale: 83001950506 - Codice Ministeriale: PITD04000B
Sezione distaccata	Istituto Tecnico Industriale Statale "A. Santucci"
Codice Ministeriale	PITD04002D
Indirizzo sede ITIS	Via della Repubblica n. 8 – Pomarance (PI) tel. 0588/65008
Sezione distaccata	Corso Geometri, Corso Servizi per l'enogastronomia R.Graziani"
Codice Ministeriale	PITD04001C
Indirizzo sede Carceraria	Presso Casa di Reclusione - Rampa di Castello, 4 – Volterra (PI)

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. Le linee di azioni intraprese nel corso degli anni e che si pongono anche nel futuro, sono volte a qualificare il servizio complessivo, dalla didattica al supporto materiale, come maggiormente realizzato in questo periodo di emergenza sanitaria in cui l'Istituto, coerente con la sua finalità, ha garantito il prosieguo delle attività didattiche non solo attivando fin dal primo giorno di sospensione la didattica a distanza, ma anche fornendo materiale e dispositivi tecnici a tutti gli studenti e famiglie in difficoltà che ne facevano richiesta, permettendo un sereno svolgimento delle attività didattiche, ma soprattutto la vicinanza di tutta l'istituzione scolastica alle famiglie. 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 interistiuzionale. 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. L'Istituto è sede di un'Agenzia Formativa accreditata, ai sensi della DGR 436/03 della Toscana, presso la Regione Toscana dal 7 novembre 2002,

con codice ISO004. L'Agenzia formativa è oggi riconosciuta nel territorio come un punto di riferimento per la formazione e l'aggiornamento nel settore delle attività alimentari poiché regolarmente, ogni anno, organizza corsi HACCP sia per i lavoratori del settore, che per gli studenti delle varie sedi del "Niccolini". Nel corso degli anni, però, ha anche effettuato corsi in molteplici settori, tra cui la sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, l'informatica, le lingue, la certificazione energetica. Per il settore informatico, il Test Center ECDL del Niccolini è stato il primo in Toscana e tra i primi in Italia ad avviare la sperimentazione e ad ottenere l'autorizzazione di AICA ad erogare gli esami ECDL da remoto, reso ancora più significativo in clima di emergenza sanitaria COVID-19, a garanzia dell'impegno dell'Istituto nel garantire strumenti e mezzi per una formazione continua, sia agli studenti che ai docenti che agli esterni, ponendosi come solido punto di riferimento locale.

1.3 Strumentazioni, Aule special e di laboratorio

L'istituzione scolastica è dotata di laboratori specifici per indirizzi di studio differenti e attrezzature multimediali disponibili nelle varie aule. Di seguito una tabella riassuntiva delle dotazioni in uso.

Aula	**Struttura/Infrastruttura**	**N.**
Laboratori	Con collegamento ad internet	6
	Chimica	2
	Disegno	1
	Elettronica	1
	Elettrotecnica	1
	Fisica	2
	Informatica	3
	Lingue	1
	Multimediale	1
	Lab. di Saldatura	1
	Lab. Cucina	2
	Lab. Sala	1
	Lab. Bar	1
	Lab. Front office/Accoglienza	1
	Lab. Orto-giardino	1
Biblioteche	Classica	1
Aule Speciali	Magna	2

	Teatro	1
Strutture Sportive	Palestra	2
Attrezzature Multimediali	PC e Tablet	69
	LIM e Smart TV	14
	PC e tablet presenti nelle biblioteche	5

1.4 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, 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 "Servizi di sala e di vendita", 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 enogastronomiche;

E. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera ü 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 ü 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.

1.5 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**	**3**
Educazione fisica	**2**	**2**	**2**
Religione/Alternativa	**1**	**1**	**1**
TOTALE	**15**	**15**	**15**

Area di indirizzo			
Seconda lingua (Spagnolo/Francese)	**3**	**3**	**3**
Sc. e cultura dell'alimentazione	**4**	**3**	**3**
Diritto e Tec. Amministrativa delle strutture ricettive	**4**	**5**	**5**
Lab. Servizi enogastronomici Settore cucina	**/**	**2**	**2**
Lab. Servizi enogastronomici. Settore sala e vendita	**6**	**4**	**4**
TOTALE	**17**	**17**	**17**

2.Storia del Triennio conclusivo

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

V° BS indirizzo sala e vendita

Disciplina	**Classi**		
	III	**IV**	**V**
Lingua e letteratura italiana/Storia	1	2	2
Matematica	1	2	3
Lingua inglese	1	1	2
Lingua Spagnolo	1	2	2
Lingua Francese	1	2	3
Sc. e cultura dell'alimentazione	1	1	1
Diritto e Tec. Amministrativa	1	2	3
Lab. serv. Enogastr. sett. cucina	/	1	2
Lab. serv. Enogastr.sett. sala e vendita	1	2	3
Scienze motorie e sportive	1	1	2
IRC	1	1	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^ BS indirizzo Sala e vendita, è composta da 18 studenti dei quali 8 maschi e 10 femmine, tutti provenienti dalle 4 ^BS ad eccezione di una studentessa che si è iscritta quest'anno e che durante il percorso ha interrotto la frequenza.

Del gruppo classe fanno parte tre studenti con DSA, uno studente BES e due con certificazione 104, per i quali sono stati redatti i relativi PDP e PEI, consultabili presso la segreteria studenti dell'istituto. La classe, nella sua composizione, ha evidenziato eterogeneità a livello di impegno e profitto e 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 fisiologica turnazione verificatasi nel passaggio tra biennio e triennio, è opportuno segnalare che vi è stato un continuo "turn over", soprattutto nelle materie professionalizzanti; pertanto è venuta a mancare la continuità didattica necessaria e fondamentale per la natura degli indirizzi ad ottenere, in alcuni casi, una solida base formativa. Grosse lacune sono presenti anche nell'ambito storico-linguistico poiché nel corso del triennio gli studenti hanno avuto un cambio docenti, che ha comportato una radicale diversificazione del metodo di studio e di approccio alle discipline. Nonostante ciò, la classe è riuscita a rispondere positivamente e si è dimostrata 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 francese, lingua inglese, diritto e tecnica amministrativa, matematica, scienze motorie e IRC.

Questi ultimi tre anni di emergenza sanitaria legata al Covid 19, hanno compromesso e accentuato fragilità emotive che si sono evidenziate sia per la mancata socializzazione - aspetto fondamentale e primario che un' istituzione scolastica ha il compito di promuovere - sia per la malattia Covid 19 stessa, che li ha "colpiti" in prima persona.

Infatti alcuni studenti, purtroppo, hanno subito o hanno avuto casi di covid in famiglia che li ha costretti ad un isolamento obbligato e la partecipazione alle lezioni tramite didattica digitale integrata. Il processo di socializzazione tra pari, 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, anche verso i docenti. Sul piano del profitto i ragazzi hanno alternato periodi di intenso impegno, in prossimità delle verifiche, ad altri di partecipazione meno assidua e si possono distinguere due livelli: il primo evidenzia buone competenze nella rielaborazione delle conoscenze; il secondo dimostra alcune incertezze nell'uso e nell'applicazione dei

linguaggi specifici delle discipline e nella rielaborazione personale, nonché in alcuni casi un interesse poco partecipato. In alcune discipline questo aspetto è più evidente rispetto ad altre. 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 abbastanza adeguato nei confronti dello studio, nonché di aver acquisito, anche se in modo diversificato, i prerequisiti di base. Nonostante i ripetuti richiami dei docenti volti a sollecitare un clima scolastico maggiormente proficuo, non si sono registrati casi sanzionabili con provvedimenti disciplinari. A causa delle restrizioni anti-Covid le famiglie hanno avuto l'opportunità di contattare settimanalmente i docenti tramite collegamento in videoconferenza ma raramente i genitori 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.

Per quanto riguarda il percorso di PCTO, tutti gli alunni hanno regolarmente completato, nel corso del triennio, il percorso stabilito, dimostrandosi 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.

2.3 MODALITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO

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 consolidamento delle conoscenze acquisite. Per alcune discipline è stato predisposto il recupero pomeridiano.

2.4 COMPETENZE RAGGIUNTE NELLE DISCIPLINE

Vedere relazioni finali di ogni disciplina.

2.5 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 nell'alternanza scuola-lavoro.

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, ricevimento genitori sia in presenza che a distanza a seguito dell'emergenza sanitaria COVID-19 ed eventuali contatti individuali. 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 che cambiavano con l'evolversi della pandemia, aggiornandosi continuamente, 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.

ELENCO DEI CRITERI DI VALUTAZIONE
Impegno nello studio individuale e organizzazione del lavoro scolastico: Metodo di studio.
Superamento di eventuali lacune di base.
Considerazione di situazioni particolari debitamente documentate dalle famiglie.
Possesso di attitudini e di un'organizzazione dello studio tali da far ritenere possibile al Consiglio di classe il recupero nell'anno successivo di contenuti disciplinari carenti.
Acquisizione delle competenze minime
Continuità nello studio e nella partecipazione alle lezioni di tutte le materie del corso di studio, senza che nessuna di esse sia stata abbandonata dallo studente.
Progressione complessiva nell'apprendimento.
Proprietà di linguaggio, scioltezza espositiva ed efficacia comunicativa.
Livelli di conoscenza e comprensione raggiunti, rappresentati dalla media dei voti riportati sui Registri dei docenti.
Capacità di applicare procedure, metodi e tecniche delle diverse discipline.

ELENCO DEI CRITERI DI VALUTAZIONE
Capacità logiche, di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale.

Griglia di Misurazione delle prove scritte non strutturate e delle prove orali (Come da PTOF 2019-2022)

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.

TABELLA DEI LIVELLI DI PROFITTO

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

Voto	Descrittore
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.
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.
- la valutazione del 2^ quadrimestre si intende relativa a tutto l'anno scolastico.

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.
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.

Voto	Rispetto del Regolamento d'Istituto	Partecipazione al lavoro in classe e collaborazione con i compagni
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° 65 del 2022 si rimanda all'art 11 in base all'allegata A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.

Allegato A

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	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

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	Diritto e Tecnica Amministrativa Laboratorio di cucina Laboratorio sala e vendita Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua inglese e Spagnolo
La qualità e le certificazioni volontarie Marchi di qualità	Laboratorio di cucina Diritto e Tecnica Amministrativa 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 sala e vendita
Banqueting e catering	Laboratorio di cucina Lingua inglese, francese, spagnolo Laboratorio sala e vendita
Il concetto di bellezza: l'immagine di se i disturbi del comportamento alimentare.	Italiano (esteti) Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio di cucina
Cultura della salute e dieta mediterranea	Laboratorio di cucina Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua inglese,francese,spagnolo Scienze Motorie
La memoria delle tragedie del '900 (Shoah e altre stragi); Diritti Umani	Storia IRC Lingua Francese, Inglese
L'Unione europea	Storia Diritto e Tec. Amministrativa

Argomenti/Percorsi interdisciplinari	Discipline coinvolte
La sostenibilità alimentare e ambientale; Agenda 2030	Lab. di cucina Sc. e cultura dell'alimentazione IRC Storia Matematica
I menu e i lori aspetti	Laboratorio sala e vendita Laboratorio di cucina

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"
- Progetto AVIS
- Partecipazione cicli di incontro "Orienta il tuo Futuro" Università di Pisa
- Partecipazione seminario " diritti umani"
- Partecipazione seminario " Ambiente"
- Partecipazione seminario sul social media
- Partecipazione seminario geopolitica "Crisi in Ucraina"
- Viaggio d'istruzione Torino
- Visita guidata vigneto di Ghizzano
- Progetto Coop

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 simulazione delle prove scritte sono state così suddivise:

1) prima prova scritta d'italiano il giorno 26/04/2022
2) la seconda prova di indirizzo "Scienze e cultura dell'alimentazione" il giorno 28/04/2022.

Nei giorni 2-3-4 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 hanno preso consapevolezza di quali competenze, conoscenze ed abilità dovranno emergere in sede di colloquio d'esame.

6 - ALLEGATI AL DOCUMENTO AI SENSI DELL'ART.10 DELL'O.M. 53/2021

Si allegano al presente documento:

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

Piano didattico personalizzato

N° 1

Relazione: OMISSIS

Piano didattico personalizzato

N° 2

Relazione: OMISSIS

Piano didattico personalizzato

N°3

Relazione: OMISSIS

Piano didattico personalizzato

N° 4

Relazione: OMISSIS

Piano didattico personalizzato

N° 5

Relazione: OMISSIS

Piano didattico personalizzato

N° 6

Relazione: OMISSIS