

 **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", Pomerance itisantucci@itcniccolini.it - Casa Penale "R. Graziani",
Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana: PI0589*



DOCUMENTO 15 MAGGIO

Anno Scolastico 2023/2024

Classe 5° DT

Corso Alberghiero

Articolazione: Accoglienza Turistica

Volterra, lì 15 Maggio 2024

**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 istituito 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, precedentemente 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, elettrotecnici 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. 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;

- H. 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;
- I. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.
- J. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- K. utilizzare le tecniche di comunicazione e di relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità dei servizi;
- L. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- M. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- N. curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

1.4 Quadri orario del triennio conclusivo

Area comune	III°	IV°	V°
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua straniera (inglese)	3	2	3*
Matematica	3	3	2
Educazione fisica	2	2	2
Religione/Alternativa	1	1	1
Area di indirizzo			
Seconda lingua (Spagnolo)	3	3	3
Sc. e cultura dell'alimentazione	2		3
Diritto e Tec. Amministrativa delle strutture ricettive	4	4	3
Arte e territorio		2	2**
Lab. Accoglienza Turistica	6	5**	5**
Tecnica della comunicazione		2	

- ***1 ora di inglese tecnico**
- ****2 ora in presenza**

2.STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO

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

5° DT articolazione enogastronomia – Accoglienza Turistica

Disciplina	Classi		
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana/Storia	1	2	2
Matematica	1	2	2
Lingua inglese	1	2	2
Lingua Spagnolo	1	2	3
Lingua Francese	1	1	2
Sc. e cultura dell'alimentazione	1	/	2
Diritto e Tec. Amministrativa	1	2	3
Lab. serv. Enogastr. Accoglienza turistica	1	2	2
Arte e territorio	/	1	1
Scienze motorie e sportive	1	1	2
Tecniche della comunicazione	/	1	/
IRC	1	1	1

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

2.2 Profilo della classe

La classe 5[^] DT articolazione ENOGASTRONOMIA-ACCOGLIENZA TURISTICA, è il risultato di un percorso scolastico complesso ovvero, si è formata da quest'anno con la fusione di due classi di diverso indirizzo, la 5°BS e 5°DT. E' infatti, una classe articolata, composta da due indirizzi: settore sala e vendita e accoglienza turistica.

È composta da 5 studenti dei quali 2 maschi e 3 femmine, tutti provenienti dalle 4 [^]DT ad eccezione di una studentessa che si è iscritta alla classe 5 [^] per la seconda volta perché l'anno precedente non ammessa all'Esame di Stato.

Del gruppo classe fanno parte due studenti con DSA, e un alunno con certificazione 104 comma 3 con programmazione differenziata, per i quali sono stati redatti i rispettivi PDP e il relativo PEI consultabili presso la segreteria studenti dell'istituto.

Sul piano delle competenze culturali e professionali conseguite, la situazione risulta eterogenea.

Due alunni risultano in possesso di buone capacità di applicazione e rielaborazione dei contenuti, di collegamento tra le discipline, con il raggiungimento di buoni risultati nella maggioranza delle materie. Un secondo gruppo (due alunne) presentano una preparazione non completamente sufficiente.

Per queste alunne permangono, alla data di redazione del presente documento, delle insufficienze in alcune discipline, dovute ad una partecipazione superficiale e talvolta ad una frequenza non costante.

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, rolling 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 per le verifiche orali. Mentre per le verifiche scritte ogni dipartimento ha elaborato una propria griglia di valutazione che farà parte degli allegati

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.
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.

Voto	Rispetto del Regolamento d'Istituto	Partecipazione al lavoro in classe e collaborazione con i compagni
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.
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 quantesimi 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	12-13
$9 < M \leq 10$	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. Per quanto riguarda l'orientamento invece, gli studenti hanno frequentato seminari e incontri con esperti del settore.

4.2 Percorsi interdisciplinari

Argomenti/Percorsi interdisciplinari	Discipline coinvolte
HACCP e sicurezza alimentare	Scienza e cultura dell'alimentazione
Conoscenza del territorio	Laboratorio di Accoglienza Turistica Arte e territorio Potenziamento di inglese
Uscite didattiche sul territorio con esposizione delle informazioni dei più importanti siti archeologici	Laboratorio di Accoglienza Turistica Arte e territorio
Il marketing	Diritto e Tecnica Amministrativa Laboratorio di Accoglienza Turistica

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:

- Visita guidata all' Azienda agricola "Monterosola", Volterra
- Uscita didattica : Trekking sulla via Francigena
- Incontri con I.T.S.
- Progetto LIDL for your future
- Corso BLSD
- Corso sulla sicurezza sul lavoro
- Corso HACCP
- Scambio linguistico-culturale e professionale con il Lycée Peytavin di Mende (ha coinvolto 2 studenti della classe di francese)
- Progetto "Corsa contro la fame"
- Spettacolo in lingua spagnola su Picasso (per studenti frequentanti come L2 la classe di spagnolo)
- Corso formativo e laboratoriale di lingua e accoglienza in tedesco.

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 simulazioni per preparare i discenti alla simulazione ufficiale 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 22/03/2024;
- 2) la seconda prova di indirizzo il giorno 25/03/2024

Nel giorno 08/03/2024 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. Griglie di valutazione