

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Via Manzoni, 12 - 17024 FINALE LIGURE

Tel.019691372 - 019691245 - Fax 019695450

svi00200e@istruzione.it www.iisfinale.it

Istituto Professionale per i servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Migliorini"

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "L. Da Vinci"

Documento del Consiglio della Classe 5[^]D

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Articolazioni “Accoglienza turistica” e

“Produzione prodotti dolciari artigianali ed industriali”

Anno Scolastico 2021-2022



15 Maggio 2022

Coordinatore di classe: Prof.ssa Roberta Faccini

INDICE DEL DOCUMENTO

Consiglio di classe

.....3

Commissari

.....4

Obiettivi educativi e culturali

.....5

Cronistoria della classe

....6

Presentazione della classe

.....7

Simulazioni prove d'esame

.....8

Ulteriori precisazioni didattiche

.....9

Eventuali percorsi interdisciplinari e/o per classi parallele

.....9

Percorsi di educazione civica

.....9

Criteri per attribuzione del credito scolastico

.....10

Attività extracurricolari, parascolastiche e/o rientranti nel PCTO

.....11

Firme dei Docenti

.....12

ALLEGATI

Documenti individuali dei Docenti: Schede analitiche per materia

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Seconda lingua straniera: francese

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Matematica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita

Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina

Scienze motorie e sportive

Religione cattolica o materia alternativa

- ✓ Programmi delle singole discipline
- ✓ Relazione alunni con obiettivi minimi
- ✓ Testi delle simulazioni prove d'esame somministrate durante l'a.s.2021/22
- ✓ Griglie di valutazione utilizzate e/o proposte
- ✓ Prospetto riepilogativo dei crediti
- ✓ Prospetto riepilogativo delle ore di PCTO

CONSIGLIO DI CLASSE – DOCENTI

MATERIA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Roveda Elena
Storia	Prof.ssa Roveda Elena
Matematica	Prof. Gerardi Andrea
Lingua inglese	Prof.ssa Zamboni Lorella
Seconda lingua straniera: francese	Prof.ssa Rapetti Enrica
Seconda lingua straniera: tedesco	Prof.ssa Vignola Vania
Seconda lingua straniera: tedesco potenziat.	Prof.ssa Demicheri Giorgia
Scienze motorie e sportive	Prof.ssa Troja Agata
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. Elba Maurizio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Maldina Marialina
Tecniche di comunicazione	Prof.ssa Maroni Anna
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	Prof. Vullo Salvatore
Scienza e cultura dell'alimentazione, an. e cont. microb. dei prodotti alimentari	Prof.ssa Bordone Rossella
Tecn. org. gestione dei processi produttivi	Prof. Bruzzone Maurizio
Analisi e controlli chimici dei prodotti alim.	Prof. D' Agostino Daniele
Laboratorio di Chimica. Past. Comp.	Prof. Bologna Lorenzo
Diritto e tecniche amministrative	Prof. Elba Maurizio
Laboratorio di servizi	Prof.ssa Rizzoli Sara

enogastronomici-Pasticceria	
Religione cattolica	Prof.ssa Faccini Roberta
Materia Alternativa	Prof.ssa Caselli Lidia
Sostegno	Prof.ssa Ambrosini Irene
Sostegno	Prof. Vicino Pietro

COMMISSARI INTERNI

L'O.M 65/2022 del 14/3/2022, concernente le modalità di svolgimento degli esami di Stato, ha stabilito che la commissione d'esame sia composta da 6 commissari interni e 1 presidente esterno. Durante il consiglio di classe tenuto in riunione telematica su Meet piattaforma Google Workspace il 31 marzo 2022, sono stati nominati i sottoelencati commissari interni, individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline, assicurando la presenza del commissario di italiano nonché dei commissari delle discipline caratterizzanti, individuati nell'allegato C/3 della suddetta O.M.

Articolazione Accoglienza Turistica

MATERIA	DOCENTE
<i>Italiano/Storia</i>	Prof.ssa Roveda Elena
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	Prof. Elba Maurizio
<i>Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica</i>	Prof. Vullo Salvatore
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	Prof.ssa Maldina Marialina
<i>Matematica</i>	Prof. Gerardi Andrea
<i>Lingua inglese</i>	Prof.ssa Zamboni Lorella

Articolazione Produzione prodotti dolciari

MATERIA	DOCENTE
<i>Italiano/storia</i>	Prof.ssa Roveda Elena
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione, an. e cont. microb. dei prodotti alimentari</i>	Prof.ssa Bordone Rossella
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici-Pasticceria</i>	Prof.ssa Rizzoli Sara

<i>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</i>	Prof. D'Agostino Daniele
<i>Matematica</i>	Prof. Gerardi Andrea
<i>Lingua inglese</i>	Prof.ssa Zamboni Lorella

OBIETTIVI

Raggiunti da

OBIETTIVI EDUCATIVI	La quasi totalità degli studenti	Gran parte degli studenti	Circa la metà degli studenti	Una piccola parte degli studenti
Apertura al pluralismo, alla tolleranza, al rispetto per le posizioni degli altri			X	
Rispetto per sé, per gli altri e per l'ambiente, derivante dalla consapevolezza dei propri diritti e dei propri doveri			X	
Disponibilità a una cooperazione costruttiva volta a rendere l'individuo parte integrante di gruppi che si formano per raggiungere obiettivi comuni				X
Messa a fuoco delle attitudini personali e presa di coscienza delle proprie oggettive potenzialità			X	

Raggiunti da

OBIETTIVI CULTURALI	La quasi totalità degli studenti	Gran parte degli studenti	Circa la metà degli studenti	Una piccola parte degli studenti
Acquisizione di un metodo di studio produttivo ed applicabile nei più diversi contesti, che favorisca una responsabile autonomia operativa			X	
Potenziamento della capacità comunicativa mediante l'uso e lo studio di svariati linguaggi e tecniche di comunicazione: parola orale e scritta, lingua straniera, linguaggi figurativi e simbolici, linguaggi disciplinari specifici, nuove tecnologie			X	
Consolidamento di procedimenti logici induttivi e deduttivi entro cui ordinare il pensiero con coerenza				X

Potenziamento delle capacità di attuare procedimenti di analisi e di sintesi, di distinguere, definire, collegare			X	
Potenziamento della capacità di memorizzare legata al procedimento logico; sviluppo del senso della memoria storica attraverso la conoscenza del passato rapportandosi ad esso e raffrontandolo al presente			X	
Acquisizione di tecniche di laboratorio ed interesse per il settore e partecipazione alle manifestazioni che hanno contribuito allo sviluppo della professionalità individuale.				X

Per ciò che riguarda gli obiettivi e i contenuti specifici delle singole discipline si rinvia alle successive Schede analitiche e ai programmi allegati

CRONISTORIA DELLA CLASSE

CLASSE	A.S.	ISCRITTI	SCRUTINATI	PROMOSSI/ AMMESSI	NON PROMOSSI/ NON AMMESSI	NOTE
III	2019/ 2020	27	27	27	--	
IV	2020/ 2021	28	26	26	--	1 ritirato 1 non scrutinato
V	2021/ 2022	27	<i>n.d. a oggi</i>	<i>n.d. a oggi</i>	<i>n.d. a oggi</i>	1 ritirato

All'inizio della classe terza (2019/2020) risultavano essere iscritti 27 studenti; questi sono stati tutti ammessi alla classe quarta, 6 di loro con carenze formative che avrebbero dovuto colmare nel corso dell'anno scolastico successivo, come indicato dal D.L. n° 66 del 26/4/2020.

All'inizio della classe quarta (2020/2021) erano iscritti 28 studenti. Agli alunni già presenti in terza è aggiunta un' alunna proveniente dal nostro Istituto, che aveva interrotto la frequenza della classe quarta durante l'anno scolastico precedente. Nel corso dell' anno un' alunna ha interrotto la frequenza, ritirandosi entro i termini previsti dalla normativa vigente, mentre un' altra non è stata scrutinata per superamento del numero massimo di assenze. I 26 alunni rimasti sono stati tutti ammessi alla classe quarta, 3 di loro con debito formativo colmato con gli esami di fine agosto.

All'inizio della classe quinta (2021/2022) erano iscritti 27 studenti, di cui 26 provenienti dalla classe quarta e una respinta nella quinta dell'anno precedente, che si è però ritirata in corso d'anno.

L'ambiente socioculturale degli studenti, che provengono da tutta la provincia di Savona, e in due

casi dalla provincia di Genova, è abbastanza disomogeneo: vi sono infatti situazioni familiari di sufficiente benessere economico e casi, invece, di disagio socio economico serio, che hanno influito sul rendimento degli studenti stessi.

Nel corso del triennio il Consiglio di Classe è mutato in alcuni dei suoi componenti, tuttavia la continuità didattica è stata garantita dai docenti Roveda Elena (Italiano e Storia), Bordone Rossella e Marialina Maldina (Scienza e cultura dell'alimentazione), Zamboni Lorella (Lingua Inglese), Rapetti Enrica (Lingua Francese), Faccini Roberta (Religione), Bruzzone Maurizio (T.O.G.P.P.), Vullo Salvatore (Laboratorio di Accoglienza Turistica), Ambrosini Irene (Sostegno), Elba Maurizio (D.T.A) e, negli ultimi due anni dal prof. D'Agostino Daniele (Analisi e controlli chimici) e Vicino Pietro (Sostegno).

L'attività didattica, nel triennio, a causa della situazione sanitaria dovuta alla pandemia da covid – 19, ha visto l'alternarsi di periodi di attività in presenza e periodi di didattica a distanza, definiti dai DPCM governativi. Nel corso del quinto anno si sono verificati frangenti che hanno richiesto il ricorso alla didattica digitale integrata, con alunni che hanno frequentato in presenza e altri che sono stati posti in didattica a distanza, mantenendo inalterato l'orario della classe.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

OSSERVAZIONI DIDATTICHE E DISCIPLINARI

La classe 5 D è formata da 26 alunni (7 maschi e 19 femmine), di cui 14 appartengono all'articolazione "Accoglienza Turistica" (4 maschi e 10 femmine) e 12 all'articolazione "Produzione di prodotti dolciari" (3 maschi e 9 femmine).

L'articolazione ha portato spesso gli studenti a dividersi per seguire le specifiche materie di insegnamento, e tale situazione ha parzialmente ostacolato il processo di coesione del gruppo, che risulta di fatto non essersi mai concretizzato, neppure nelle occasioni di attività in sessione plenaria.

Nella classe risultano essere presenti 6 alunni che presentano disturbi specifici di apprendimento (DSA) e che, avendo presentato le rispettive diagnosi, si avvalgono della L. 170/2010.

Risultano inoltre essere presenti in classe 6 discenti con Bisogni Educativi Specifici (BES): tra questi, due alunni con diagnosi specialistica depositata presso la Segreteria dell'Istituto, un'altro con documentazione presentata dai servizi sociali del comune di residenza, mentre per gli altri 3 studenti il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno elaborare il P.D.P. a supporto delle fragilità riscontrate in seguito a particolari problematiche familiari e di salute.

Sia per gli alunni BES che per gli alunni DSA sono stati adottati gli strumenti compensativi e misure dispensative previsti, condivisi con le famiglie e con gli stessi ragazzi, permettendo loro di utilizzare tutti gli strumenti indicati nei Piani Didattici Personalizzati pianificati dal Consiglio di Classe, a disposizione della Commissione d'Esame presso la Segreteria d'Istituto.

Tra questi alunni c'è chi ha raggiunto brillantemente gli obiettivi proposti, e chi invece ha manifestato notevoli difficoltà.

Tre alunni hanno richiesto l'utilizzo del computer con sistema di videoscrittura per lo svolgimento delle prove scritte d'esame.

Nella classe sono inoltre presenti due alunni con certificazione ai sensi della L. 104/92, art. 3 comma 1, alla luce della quale hanno svolto la regolare programmazione per il conseguimento degli obiettivi minimi; tali ragazzi sono seguiti dai docenti di sostegno, i quali hanno provveduto alla redazione del Piano Educativo Individuale in unione con il Consiglio di Classe. Per tali alunni si rinvia alle singole relazioni presenti nei documenti individuali dei docenti e alle relazioni, redatte dagli insegnanti di sostegno, allegati al presente documento, e al PEI consultabile dalla Commissione d'Esame di Stato presso il fascicolo personale dell'alunno, depositato presso la Segreteria didattica.

Un alunno si avvale sia dei PDP che del PEI.

Nel corso dell'anno scolastico si sono tenuti i GLO (Gruppo Lavoro Operativo) in modalità telematica, alla presenza del Consiglio di classe, della famiglia e dell'ASL di appartenenza:

in data 16/2/2022 h. 14,30

in data 25/1/2022 h. 15,30

La classe è formata da alunni scarsamente collaborativi, sia dal punto di vista umano che didattico, pur essendo una buona parte di essi dotata di intelletto brillante e capacità più che buone. Nonostante la generale carenza di rispetto sia nei confronti delle regole che delle persone, alcuni alunni hanno comunque brillato per correttezza, serietà, senso di responsabilità e applicazione.

Il ricorso alla didattica a distanza, a causa della situazione pandemica, e il fatto di appartenere ad una classe articolata non ha favorito l'instaurarsi di relazioni corrette né con i compagni né con gli insegnanti, ostacolando la formazione di un dialogo costruttivo e di una fattiva collaborazione volta all'apprendimento e alla crescita personale.

Nel complesso, comunque, le lezioni sono seguite con sufficiente interesse, anche se spesso questo non è accompagnato da un adeguato approfondimento nel lavoro domestico; lo studio, infatti, è soprattutto di tipo mnemonico, a breve termine, finalizzato prevalentemente alle prove di verifica, con una difficoltà generalizzata di pianificazione degli impegni e di gestione dell'organizzazione scolastica.

Dal punto di vista del profitto, la classe si è attestata ad un discreto livello.

È comunque doveroso sottolineare come, all'interno del gruppo-classe, si siano presentate situazioni diverse in relazione all'impegno profuso, alla partecipazione ed al profitto; elementi che hanno diversificato un rendimento generale che permette di distinguere tre diverse realtà.

- Un piccolo gruppo si è sempre dimostrato costante, attento, puntuale e responsabile nelle diverse discipline, aderendo con spontaneità e responsabilità agli impegni scolastici; tali alunni hanno raggiunto, nel corso del triennio, un buon livello di preparazione, di maturità e crescita personale.

- La maggior parte della classe è costituita da ragazzi che, seppur dotati di discrete capacità, si sono impegnati con minore costanza e in maniera altalenante, in particolare nel corso del quinto anno; questo ha inciso sul loro rendimento, portando risultati talvolta apprezzabili e talvolta appena sufficienti.

- Un ridotto numero di alunni presenta ancora difficoltà di apprendimento e di concentrazione,

dimostrando un impegno superficiale ed incostante, corredato da numerosissime assenze, motivo per cui permangono ancora carenze ed incertezze, con uno sviluppo delle conoscenze e delle competenze incompleto e lacunoso in diverse discipline, e con pochi spiragli di autonomia e personalizzazione.

È purtroppo da rilevare come alcuni alunni presentino un monte ore di assenze elevato; le stesse hanno condizionato il lavoro dei docenti che si sono trovati, talvolta, nella condizione di non riuscire a svolgere le verifiche e le interrogazioni nei tempi e nei modi precedentemente programmati, e di non riuscire a portare avanti con regolarità le attività previste, anche in prospettiva dell'Esame di Stato.

Anche per quanto riguarda le attività proposte nell'ambito del PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento) la classe si è dimostrata scarsamente interessata e coinvolta, in particolare nella partecipazione alle poche manifestazioni ed eventi la cui organizzazione è stata permessa dal perdurare della situazione pandemica.

SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

DATA DI SVOLGIMENTO	TIPOLOGIA DI PROVA	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMPO CONCESSO	NOTE VARIE
21/04/2022	PRIMA PROVA	ITALIANO	6 ORE	
05/05/2022	PRIMA PROVA	ITALIANO	6 ORE	
28/04/2022	SECONDA PROVA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	6 ORE	

Ulteriori annotazioni e precisazioni relative alle simulazioni

Nel corrente anno scolastico, la seconda prova dell'esame di Stato dovrà essere predisposta dalla Commissione d'esame con le modalità previste dall'art.20 dell'O.M. 65/22. Per tutte le classi V dello stesso indirizzo, articolazione, opzione presenti nell'Istituzione scolastica, i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova, di tutte le commissioni operanti nell'istituzione dovranno elaborare collegialmente entro il 22/6, tre proposte di tracce sulla base delle informazioni contenute nel documento del c.d.c e delle proposte avanzate dal docente titolare della disciplina della II prova. Le caratteristiche della prova devono essere conformi ai "quadri di riferimento per la redazione e per lo svolgimento della II prova scritta di cui al D.M. n.769/18.

In base a quanto detto precedentemente è stata strutturata la prova utilizzata per la simulazione avvenuta il 28/4/22.

Tale prova è stata elaborata dalle docenti di Scienza e cultura dell'alimentazione per l'indirizzo di Enogastronomia (cucina e sala e vendita) e per Produzione e prodotti dolciari e dal docente di Diritto e Tecniche Amministrative dell'impresa ricettiva per l'indirizzo di Accoglienza turistica, tenendo conto delle indicazioni del D.M.769/18.

La prova si è articolata in due parti.

La prima parte è stata strutturata sulla tipologia A (D.M. /69/11) in cui si richiedeva la definizione.

analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Per la seconda parte si sono predisposti quattro quesiti (il candidato ne doveva svolgere due a sua scelta), atti a mettere in evidenza sia la padronanza delle conoscenze che delle competenze tecnico-professionali.

È prevista una simulazione del colloquio nel mese di maggio con utilizzo dei materiali forniti dai docenti. Le griglie di valutazione della Prima prova (Tipologie A, B, C) e della II Prova, predisposte secondo gli Indicatori forniti dal MIUR (DM 26 novembre 2018), già utilizzate nelle correzioni delle simulazioni e anche in prove ordinarie, sono riportate in allegato al presente Documento. Si allega griglia di valutazione utilizzata nella simulazione del colloquio

Ulteriori precisazioni didattiche

La classe ha svolto le prove INVALSI nei giorni 11/3, 17/3 e 18/3 per quanto riguarda l'indirizzo Accoglienza Turistica; 14/3, 16/3 e 21/3 per l'indirizzo Produzione prodotti dolciari.

Gli alunni assenti hanno recuperato le prove nei giorni successivi.

Percorsi di educazione civica

Dal settembre 2020 l'educazione civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici. L'insegnamento ruota intorno a tre nuclei fondamentali

1. Costituzione
2. Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile
3. Cittadinanza digitale

Gli argomenti di educazione civica che sono stati trattati con la classe nel corrente anno scolastico sono i seguenti:

COSTITUZIONE	AGENDA 2030	CITTADINANZA DIGITALE
ACCOGLIENZA <ul style="list-style-type: none">• La gerarchia delle fonti del diritto in Italia• L'Unione europea: le istituzioni principali• Breve storia dell'U.E.	<ul style="list-style-type: none">• Analisi degli obiettivi dell'agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile• Riflessioni di alcune immagini tratte da E. Giovannini- D. Speroni, "un mondo sostenibile in 100 foto". Apple	<ul style="list-style-type: none">• Analisi e riflessioni sulla Legge 70/2017• La cittadinanza digitale• Lo SPID• Linee guida per la creazione di contenuti digitali per promuovere i propri prodotti online

<ul style="list-style-type: none"> Le fonti del diritto comunitario 	books	<p>ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> La tutela della privacy
<p>TUTTA LA CLASSE</p> <ul style="list-style-type: none"> I rapporti tra Stato e Chiesa: De rerum novarum, Patto Gentiloni, i Patti lateranensi I regimi totalitari; riflessioni sulla guerra Russia-Ucraina 	<p>GOAL 3 salute e benessere</p> <ul style="list-style-type: none"> Il ruolo del volontariato Giornata dell'alimentazione; FAO; lo spreco alimentare; il Banco alimentare OGM e BIO Cibo e libertà Presidi slow food <p>PASTICCERIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentazione sostenibile 	
<p>Giornate da ricordare:</p> <ul style="list-style-type: none"> 27 gennaio, la Giornata della Memoria 11 febbraio, la Giornata del Ricordo 21 marzo, Giornata della Memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie 25 aprile, la Liberazione 17 maggio, Giornata internazionale contro l'omofobia 2 giugno, la festa della Repubblica 	<p>GOAL 4 istruzione di qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> A scuola sotto il fascismo 	
	<p>GOAL 05 la parità di genere</p> <ul style="list-style-type: none"> La dichiarazione sull'eliminazione della violenza contro le donne dell'ONU Le sfide attuali alla parità di genere Le donne e la Guerra: come cambia il ruolo delle donne nella società La figura di Franca Viola La figura di Alan Turing 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● La figura di Emmy Noether ● La resistenza delle donne 	
	<p>GOAL 8 lavoro dignitoso e crescita economica</p> <p>GOAL 9 imprese innovazione e infrastrutture</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La società di massa; i villaggi operai ● Le riforme sociali ● impatto ambientale e sviluppo economico ● La salute e la sicurezza sul lavoro e la L. 81/2008 <p>PASTICCERIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● I piccoli lavoratori nelle piantagioni della Costa D'Avorio ● Igiene edilizia ● Pericoli della legionella ● monossido di carbonio <p>ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Turismo sostenibile e responsabile ● Nascita ed evoluzione del turismo in Italia ● Gli effetti del turismo sull'economia nazionale ● PIL, bilancia dei pagamenti, turismo accessibile 	
	<p>GOAL 12 consumo e produzioni responsabili</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sostenibilità ambientale: l'utilizzo delle risorse terrestri ● I cambiamenti climatici e lo sviluppo sostenibile ● Lo spreco alimentare 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Impatto ambientale e sostenibilità alimentare; le diete sostenibili 	
	<p>GOAL 13 lotta contro il cambiamento climatico</p> <p>ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • I cambiamenti climatici <p>PASTICCERIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energia solare 	

Criteria per l'attribuzione del Credito

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra.

Media dei voti	Fasce di credito 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

Calcolato il credito in quarantesimi, si procede alla conversione dello stesso in cinquantiesimi, secondo la tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022 secondo la tabella

Tabella 1
conversione del credito scolastico
complessivo

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
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

Eventuali attività extracurricolari e/o parascolastiche

Attività	data	dalle ore	alle ore
Partecipazione a "Salone agroalimentare ligure"	9 e 10 ottobre 2021		
Partecipazione al XXVI Salone "Orientamenti" a Genova (orientamento universitario)	16 novembre 2021	8.00	13.00
Incontro con la Croce Verde nell'ambito del progetto sul volontariato	19 novembre 2021		
Incontro con la Protezione Civile nell'ambito del progetto sul volontariato	15 dicembre 2021		
Incontro "A scuola di cucina con Grana Padano"	20 gennaio 2022	11.00	13,30
Uscita per la Giornata della Memoria	27 gennaio 2022	7,50	9,30
Registrazioni di letture di fiabe per il reparto di pediatria dell'ospedale San Paolo, nell'ambito del progetto di educazione civica d'istituto	Primo quadrimestre		
Smart Future Academy	8 febbraio 2022	9.00	12.00
Partecipazione al quiz on line AIBM project "quanto ne sai sui vini DOP e IGP d'Italia"	10 febbraio 2022		
Incontro con l' Arma dei Carabinieri nell'ambito del progetto per la legalità	15 febbraio 2022	10.00	12.00
Incontro del progetto AssOrienta per orientamento "Carriere in divisa"	21 febbraio 2022	11.00	12.30
Incontro del progetto AssOrienta per orientamento alle professioni sanitarie	22 febbraio 2022	11.00	12,30

Incontro del progetto AssOrienta per orientamento alle facoltà universitarie	3 marzo 2022	11.00	12,30
Visita al Polo universitario di Savona	31 marzo 2022	8.00	13.00
Viaggio di istruzione Vittoriale – Verona e la strada del prosecco	4, 5 e 6 aprile 2022		
Masterclass con Chef Davide Oldani in streaming	11 aprile 2022	11.30	13.00
Open day del Volontariato, presso I Chiostrri di S. Caterina	12 aprile 2022	12.00	13.30
Torneo di volley	Secondo quadrimestre		
Visita ad ALMA “Scuola Internazionale di Cucina di Gualtiero Marchesi” a Colorno (Parma)	26 aprile 2022		

FIRME DEI DOCENTI

Docente	Firma
Prof.ssa Ambrosini Irene	
Prof. Bologna Lorenzo	
Prof.ssa Bordone Rossella	
Prof. Bruzzone Maurizio	
Prof.ssa Caselli Lidia	
Prof. D' Agostino Daniele	
Prof.ssa Demicheri Giorgia	
Prof. Elba Maurizio	
Prof.ssa Faccini Roberta	
Prof. Gerardi Andrea	
Prof.ssa Maldina Marialina	
Prof.ssa Maroni Anna	
Prof.ssa Rapetti Enrica	
Prof.ssa Rizzoli Sara	
Prof.ssa Roveda Elena	
Prof.ssa Troja Agata	
Prof.ssa Vignola Vania	
Prof. Vullo Salvatore	
Prof. Vicino Pietro	
Prof.ssa Zamboni Lorella	

Finale Ligure ,