Indice

[PROFILO PROFESSIONALE 2](#_Toc6346307)

[Indirizzo Servizi della sanita’ e assistenza sociale 3](#_Toc6346308)

[Indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera 4](#_Toc6346309)

[Indirizzo Servizi commerciali 6](#_Toc6346310)

[Indirizzo Servizi turistici 7](#_Toc6346311)

[Indirizzo Servizi grafici 7](#_Toc6346312)

[DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE 8](#_Toc6346313)

[QUADRO ORARIO 9](#_Toc6346314)

[PROFILO DELLA CLASSE 10](#_Toc6346315)

[DATI RELATIVI ALLa CLASSe IV ….. 11](#_Toc6346316)

[DATI RELATIVI ALLA CLASSE V ……… 11](#_Toc6346317)

[ATTIVITA’ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI 12](#_Toc6346318)

[PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO (EX Alternanza scuola lavoro) 13](#_Toc6346319)

[OBIETTIVI TRASVERSALI 14](#_Toc6346320)

[OBIETTIVI GENERALI DELL’INDIRIZZO “…………………………………………” 14](#_Toc6346321)

[VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 15](#_Toc6346322)

[Numero di verifiche sommative effettuate nel CORRENTE anno scolastico utilizzando le diverse tipologie di prove sottoelencate: 15](#_Toc6346323)

[preparazione aLLA prima PROVA 16](#_Toc6346324)

[preparazione aLLA seconda PROVA 17](#_Toc6346325)

[preparazione aL colloquio 17](#_Toc6346326)

[percorsi di cittadinanza e costituzione 18](#_Toc6346327)

[Modalita' di formulazione e svolgimento delle prove d'esame per gli alunni con disabilita’ 19](#_Toc6346328)

[Modalità di svolgimento delle prove d’esame e valutazione degli alunni con difficoltà specifiche di apprendimento (DSA) e BES 19](#_Toc6346329)

[Allegati 19](#_Toc6346330)

[IL CONSIGLIO DI CLASSE: 21](#_Toc6346331)

# PROFILO PROFESSIONALE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

* Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
* Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
* Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
* Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell’apprendimento permanente.
* Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
* Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
* Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
* Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
* Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea e l’importanza che riveste la pratica dell’attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
* Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
* Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
* Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
* Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
* Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.
* Utilizzare i principali concetti relativi all’economia e all’organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
* Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
* Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
* Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
* Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

# Indirizzo Servizi della sanita’ e assistenza sociale

Il Diplomato di istruzione professionale dell’indirizzo “Sanità e assistenza sociale” possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

È in grado di:

- partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l’interazione con soggetti istituzionali e professionali;

- rapportarsi ai competenti Enti pubblici e privati anche per orientare l’utenza verso idonee strutture;

- intervenire nella gestione dell’impresa sociosanitaria e nella promozione di reti di servizio per attività di assistenza e di animazione sociale;

- applicare la normativa vigente relativa alla privacy e alla sicurezza sociale e sanitaria;

- organizzare interventi a sostegno dell’inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli;

- interagire con gli utenti del servizio e predisporre piani individualizzati di intervento;

- individuare soluzioni corrette ai problemi organizzativi, psicologici e igienico-sanitari della vita quotidiana;

- utilizzare metodi e strumenti di valutazione e monitoraggio della qualità del servizio erogato nell’ottica del miglioramento e della valorizzazione delle risorse.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei “Servizi della sanità e assistenza sociale” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità.

2. Gestire azioni di informazione e di orientamento dell’utente per facilitare l’accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio.

3. Collaborare nella gestione di progetti e attività dell’impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali.

4. Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone.

5. Utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale.

6. Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l’integrazione e migliorare la qualità della vita.

7. Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.

8. Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo.

9. Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi.

# Indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” 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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;

- comunicare in almeno due lingue straniere;

- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

- 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.

L’indirizzo presenta le articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell’articolazione “Enogastronomia”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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

Nell’articolazione “Accoglienza turistica”, il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

4. Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell’Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3. 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.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

# Indirizzo Servizi commerciali

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi commerciali“ha competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell’attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell’immagine aziendale attraverso l’utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari.

Si orienta nell’ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

è in grado di:

- ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;

- contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;

- contribuire alla realizzazione della gestione dell’area amministrativo–contabile;

- contribuire alla realizzazione di attività nell’area marketing;

- collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;

- utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;

- organizzare eventi promozionali;

- utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio e delle corrispondenti declinazioni;

- comunicare in almeno due lingue straniere con una corretta utilizzazione della terminologia di settore;

- collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali.

2. Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali.

3. Svolgere attività connesse all’attuazione delle rilevazioni aziendali con l’utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore.

4. Contribuire alla realizzazione dell’amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente.

5. Interagire nell’area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità.

6. Interagire nell’area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della custode satisfaction.

7. Partecipare ad attività dell’area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari.

8. Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all’organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi.

9. Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati.

10. Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l’uso di strumenti informatici e telematici.

# Indirizzo Servizi turistici

# Indirizzo Servizi grafici

# DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Materia*** | ***Docente*** | ***Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Si/No)*** |
| Italiano e Storia |  |  |
| Lingua Inglese |  |  |
| Seconda Lingua Francese |  |  |
| Seconda Lingua Spagnolo |  |  |
| Matematica |  |  |
| Diritto e Tecnica Amministrativa |  |  |
|  |  |  |
| Laboratorio …. |  |  |
| Laboratorio … |  |  |
| Sostegno |  |  |
| Ed. Fisica |  |  |
| Religione |  |  |

# QUADRO ORARIO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AREA COMUNE** | **MATERIA** | **CLASSE IV** | **CLASSE V** |
| Italiano | 4 | **4** |
| Storia | 2 | **2** |
| Inglese | 3 | **3** |
| Francese/Spagnolo | 3 | **3** |
| Matematica | 3 | **3** |
| Ed. Fisica | 2 | **2** |
| Religione | 1 | **1** |
| **AREA INDIRIZZO** | Diritto e Tecnica Amministrativa | 5 | **5** |
| Scienza e Cultura dell’Alimentazione | 3 | **3** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina | 4 | **4** |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita | 2 | **2** |
| **Totale ore** | | **32** | **32** |

* ***Indicare tra parentesi le ore svolte in copresenza specificando il tipo di disciplina.***

# PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

Provenienza territoriale

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

Osservazioni generali sul percorso formativo

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline

Osservazioni sul metodo di studio

Livelli generali raggiunti

Altro …..

# DATI RELATIVI ALLa CLASSe IV …..

La classe ……….……………………………. era costituita da …….. alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

|  |  |
| --- | --- |
| **SITUAZIONE** | **ALUNNI** |
| **Promossi a giugno** |  |
| **Sospensione del giudizio** |  |
| **Promossi a settembre** |  |
| **Non promossi** |  |

# DATI RELATIVI ALLA CLASSE V ………

Interventi di potenziamento, metodologia didattica e strumenti didattici funzionali

*Metodologie didattiche utilizzate*

*Interventi atti al miglioramento del metodo di studio*

*Interventi di personalizzazione/individualizzazione*

L'incremento del successo formativo è stato attuato attraverso l'uso di attività di supporto allo studio individuale ed alle attività laboratoriali da parte dei docenti curricolari e/o di quelli dell'organico funzionale.

*Interventi di recupero/potenziamento attivati (curricolari e/o extracurricolari)*

*Strumenti didattici utilizzati (libri, lavagna, LIM, PC, tablet, etc.)*

L’attività didattica della prima fase dell’anno scolastico è stata dedicata alla verifica del lavoro estivo assegnato e al ripasso, con l’intera classe, dei lineamenti essenziali del programma dell’anno precedente al fine di preparare una solida base per lo svolgimento delle nuove tematiche.

I docenti hanno approntato le seguenti attività:

* Pausa didattica
* Studio autonomo guidato con attività *peer to peer*.
* Colloquio individualizzato con il docente per la preparazione al percorso d’esame.
* Interventi mirati sull’approfondimento di argomenti specifici nell’area professionalizzante.

# ATTIVITA’ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell’Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella. (non inserire i percorsi di cittadinanza e Costituzione che sono indicati successivamente)

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ATTIVITÀ** | **RELATORE** | **TITOLO** | **ARGOMENTO** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO (EX Alternanza scuola lavoro)

L’alternanza scuola-lavoro è stata realizzata con percorsi progettati, attuati e valutati sulla base di convenzioni che la scuola ha effettuato con imprese o enti. Per gli studenti l’Istituto ha realizzato percorsi anche presso imprese.

L’obiettivo è stato quello di verificare l’efficacia della preparazione scolastica rispetto alla richiesta dell’impresa/ente, di favorire l’orientamento dopo il diploma e di agevolare l’inserimento nella realtà produttiva.

Le esperienze lavorative sono state per tutti i ragazzi molto formative e il giudizio ottenuto è stato nel complesso positivo e la valutazione inserita nelle materie professionalizzanti.

Gli alunni hanno svolto le esperienze di alternanza scuola-lavoro secondo le seguenti tempistiche:

* classe terza: due settimane durante l’anno scolastico (60 ore) e tre settimane nel periodo estivo (90 ore);
* classe quarta: quattro settimane alla fine dell’anno scolastico (150 ore).

(consigli di classe con situazioni di alunni BES particolari) Per gli alunni BES il consiglio di classe in ottemperanza con quanto stabilito dalla normativa vigente e approvato dal Collegio Docenti si è riservato la possibilità di ridurre le ore di ASL.

Al fascicolo personale di ogni singolo alunno si allega la certificazione afferente l’attività svolta.

# OBIETTIVI TRASVERSALI

All'interno del Consiglio di Classe, sono stati concordati alcuni obiettivi sulla base dei bisogni della classe e delle sue particolari caratteristiche:

* Potenziamento del senso di responsabilità personale, dell’autonomia, della socializzazione e del rispetto delle regole condivise.
* Sviluppo delle capacità logiche e critiche.
* Acquisizione di una mentalità professionale ed imprenditoriale.

# OBIETTIVI GENERALI DELL’INDIRIZZO “…………………………………………”

Alla fine dell’anno scolastico gli alunni devono essere in grado di:

* Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociale, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
* Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell’apprendimento permanente.
* Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona dell’ambiente e del territorio.
* Padroneggiare il lessico relativo al linguaggio specifico.
* Redigere testi in forma grammaticalmente ed ortograficamente corretta.
* Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Si intendono privilegiare le seguenti aree di comportamento:

***Relazioni con l’adulto:***

* Sapere accettare le osservazioni e le segnalazioni di errori
* Utilizzare i suggerimenti
* Saper formulare obiezioni in tono corretto
* Avanzare proposte per migliorare la relazione

***Relazioni con la classe:***

* Rispettare le opinioni degli altri, anche se non condivise
* Assumersi la responsabilità di esprimere le proprie idee
* Svolgere la propria parte nel lavoro collettivo

# VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI CORRISPONDENZA TRA VOTI DECIMALI E LIVELLI TASSONOMICI

Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nelle varie discipline, il Collegio Docenti stabilisce di adottare le griglie di valutazione per le prove scritte ed il colloquio costruite in base agli indicatori proposti dal MIUR che individuano la corrispondenza tra i voti e le competenze raggiunte dagli studenti.

Si allegano le griglie di valutazione di ciascuna tipologia di prova d’esame.

# Numero di verifiche sommative effettuate nel CORRENTE anno scolastico utilizzando le diverse tipologie di prove sottoelencate:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Materia*** | **Interrogazione (numero medio perognialunno)** | * **Analisi e interpretazione di un testo letterario** * **Analisi e produzione di un testo argomentativo** * **Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità** | **Prova semistrutturata** | **Prova strutturata** | **Quesiti a trattazione sintetica** | **Problema Casi Esercizio** |
| **Italiano** |  |  |  |  |  |  |
| **Storia** |  |  |  |  |  |  |
| **Francese** |  |  |  |  |  |  |
| **Spagnolo** |  |  |  |  |  |  |
| **Inglese** |  |  |  |  |  |  |
| **Matematica** |  |  |  |  |  |  |
| **Diritto e tecnica amministrativa** |  |  |  |  |  |  |
| **Scienza e Cultura dell’Alimentazione** |  |  |  |  |  |  |
| **Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina** |  |  |  |  |  |  |
| **Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita** |  |  |  |  |  |  |
| **Ed. Fisica** |  |  |  |  |  |  |
| **Religione** |  |  |  |  |  |  |

# preparazione aLLA prima PROVA

La prima prova dell’Esame di Stato è strutturata sulla base di tre tipologie, ognuna delle quali con struttura e peculiarità differenti. Durante l’anno scolastico sono state effettuate le simulazioni nazionali della Prima Prova della durata di 6 ore.

La simulazione della Prima Prova è stata valutata sia in decimi che in ventesimi.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Data* | *Valutazione* | *Tipologia* | *Durata ore* |
| 19/02/2019 | Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi | * A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano * B - Analisi e produzione di un testo argomentativo * C - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità | 6 |
| 26/03/2019 | Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi | * A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano * B - Analisi e produzione di un testo argomentativo * C - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità | 6 |

# preparazione aLLA seconda PROVA

Durante l’anno scolastico sono state effettuate le simulazioni nazionali della Seconda Prova della durata di ….. ore.

Per gli istituti professionali la **seconda prova**riguarda **più discipline caratterizzanti il percorso di studi**; per la prima parte sono state utilizzate le tracce proposte dal MIUR. La seconda parte è stata elaborata dai docenti delle materie coinvolte sulla base della seguente tipologia: (indicare tipologia utilizzata)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Data* | *Valutazione* | *Durata ore* |
| 28/02/2019  + data II parte se diversa da quelle indicata | Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi | 4/6 ore  (specificare in base all’indirizzo) |
| 02/04/2019  + data II parte se diversa da quelle indicata | Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi | 4/6 ore  (specificare in base all’indirizzo) |

# preparazione aL colloquio

Secondo quanto previsto dall’art. 17 comma 9 del D.L.62/2017, il consiglio di classe ha curato la preparazione degli alunni sviluppando le seguenti attività:

* proposta di percorsi interdisciplinari;
* progettazione, elaborazione ed esposizione orale della relazione dell’attività di ASL;
* simulazione a campione (indicare data).

Il colloquio si è svolto sulla base delle seguenti macroaree:

* …………
* …………
* …………
* …………

Si allegano i materiali predisposti ed utilizzati per la simulazione del colloquio.

# percorsi di cittadinanza e costituzione

Per i percorsi di Cittadinanza e Costituzione si rimanda a quanto indicato nei programmi allegati.

La classe ha seguito i seguenti percorsi organizzati all’interno dell’istituto scolastico:

|  |  |
| --- | --- |
| **Percorso** | **Soggetti coinvolti** |
| **Educazione stradale** | **Incontro con la Polizia locale** |
| **No alla violenza sulle donne** | **Centro antiviolenza di Pavia** |
| **……** | **…..** |

# Modalita' di formulazione e svolgimento delle prove d'esame per gli alunni con disabilita’

Poiché l'esame di stato costituisce per ogni allievo un evento impegnativo di verifica, sia a livello di apprendimento scolastico che di maturità raggiunta, considerate le caratteristiche dell'alunno in questione, ai fini del conseguimento del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione o del conseguimento del “Certificato dei crediti formativi”, il Consiglio di Classe richiede prove coerenti con il percorso previsto dal PEI e con le prove simulate svolte durante l'anno scolastico.

# Modalità di svolgimento delle prove d’esame e valutazione degli alunni con difficoltà specifiche di apprendimento (DSA) e bes

Per gli alunni con **difficoltà specifiche di apprendimento (DSA)** adeguatamente certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo, devono tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni. A tal fine, nello svolgimento delle prove possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l’effettuazione delle prove scritte e utilizzare gli strumenti compensativi e dispensativi previsti nel piano didattico personalizzato.

Per gli alunni con **bisogni educativi speciali (BES)** certificati e/o formalmente individuati dai consigli di classe, nello svolgimento delle prove verranno concessi gli strumenti compensativi utilizzati in corso d’anno e previsti nel piano didattico personalizzato.

# Allegati

Al presente documento si allegano:

* indicazione dei crediti acquisiti durante il terzo e quarto anno (solo in copia per la commissione);
* simulazioni della seconda parte della seconda prova;
* materiale utilizzato per la simulazione del colloquio;
* griglie di valutazione per le simulazioni di prove d’esame;
* programmi dell’ultimo anno di corso a cura dei singoli docenti;
* relazione per alunni con disabilità secondo l’art. 20 O.M. n. 205 dell’11/03/2019 (solo in copia per la commissione);
* PDP per alunni DSA e BES secondo l’art. 21 O.M. n. 205 dell’11/03/2019 (solo in copia per la commissione).

# IL CONSIGLIO DI CLASSE:

|  |  |
| --- | --- |
| DOCENTI | FIRMA |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Pavia, 15 Maggio 2019

La Dirigente Scolastica

*(Prof.ssa Cristina Comini)*

*………………………………………………………….*