|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Documento****del Consiglio di classe quinta** | Mod.Doc VVers. 13Pag.  | I.I.S.S. “A. Mantegna”  |

#### ***ESAMI DI STATO a. s. 20\_\_-20\_\_***

##### *DOCUMENTO*

##### *DEL CONSIGLIO DI CLASSE*

#### ***Sezione: - indirizzo:***

### 1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

***Diploma di istruzione tecnica settore economico indirizzo “Turismo”***

Il Diplomato nel Turismo ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi aziendali.
Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico ed ambientale. Integra le competenze dell’ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell’azienda e contribuire sia all’innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell’impresa turistica inserita nel contesto internazionale.

***Diploma di istruzione professionale****,* ***settore Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera***, ***articolazione*:**

**Enogastronomia**

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.

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.

**Il Mantegna, avvalendosi dell’autonomia, ha altresì approvato per venire incontro alle esigenze dell’utenza, che nella classe denominata “Enopasticceria” il laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, assuma una programmazione particolarmente rivolta all’approfondimento delle preparazioni di pasticceria.**

**Sala e vendita**

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.

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,

**Accoglienza turistica**

l 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.

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.

### 2. PROFILO DELLA CLASSE

**Continuità dei docenti sulla classe:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| MATERIA | DALLA 3^ | DALLA 4^ | DALLA 5^ |
| Italiano Storia | x |  |  |
| Inglese  |  | x | x |
| II lingua straniera |  |  |  |
| Matematica  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Educazione fisica |  |  |  |

**Numero dei candidati esterni assegnati alla classe:**

**Risultato scrutinio finale classe quarta**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| MATERIE | Studentipromossi con 6 | Studentipromossi con 7 | Studentipromossi con 8 | Studentipromossi con 9-10 | Studenti congiudiziosospeso |
| Italiano |  |  |  |  |  |
| Storia |  |  |  |  |  |
| Inglese |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Matematica |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Ed. fisica |  |  |  |  |  |

**Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento**

1. Con area professionalizzante s’intende l’insieme di tutte quelle esperienze di lavoro che permettono ai nostri allievi di acquisire, consolidare e sperimentare sul campo le proprie competenze nel settore professionale di riferimento. Lo strumento principale utilizzato dal nostro Istituto per fornire queste opportunità è l’attività di PCTO che collega i processi scolastici e formativi e il mondo delle imprese e prevede attività pratiche di lavoro in una situazione reale (azienda del settore di riferimento) in cui la responsabilità formativa è condivisa dalla scuola e dall'impresa. Le modalità di svolgimento del periodo cambiano a seconda del percorso scolastico scelto dallo studente.

La legge 107/2015 quantifica in almeno 400 ore complessive nel secondo biennio e nell’ultimo anno le attività di PCTO che l’istituto deve organizzare. Per alcuni studenti che ne fanno richiesta, in accordo con le famiglie e le aziende, il periodo di attività PCTO può essere superiore al numero previsto per potenziare e approfondire la suddetta attività. Tali attività impegneranno obbligatoriamente gli studenti delle classi terze per circa 6 settimane in un periodo compreso tra fine maggio ed il 30 giugno; le classi quarte per un periodo obbligatorio di circa 4 settimane a settembre. Le classi del Tecnico Turistico seguiranno la stessa organizzazione dell’esperienza di PCTO prevista per le classi IPSEOA.

L’esperienza di PCTO rappresenta un ulteriore elemento di valutazione nell’attribuzione dei voti dell’area professionale e può contribuire, come prima specificato, nell’attribuzione del credito scolastico oltre le ore obbligatorie previste, e nel voto di condotta.

**Risultati PCTO classe quarta/quinta**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N. studenticon valutazione 60/69 | N. studenticon valutazione 70/79 | N. studenticon valutazione 80/89 | N. studenticon valutazione 90/100 |
|  |  |  |  |

Il **Progetto d’Istituto** ha definito per i percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento ha definito le seguenti finalità:

Ampliare il processo di insegnamento- apprendimento, offrendo un concreto sostegno all’orientamento ed alla scelta futura, attraverso l’utilizzo di metodologie attive e l’esperienza sul campo.

**SETTORE ENOGASTRONOMIA**

**OBIETTIVI**

* Formazione, attraverso l’esperienza della realtà lavorativa locale, di un operatore che sia in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici del territorio /panificazione e pasticceria, anche del territorio (per pasticceria).
* Capacità di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche/dell’arte bianca (per pasticceria).

**OBIETTIVI TRASVERSALI:**

* + - Sapersi integrare nel ruolo assegnato
		- Rispettare gli orari assegnati
		- Capire e sapersi rapportare con la realtà lavorativa
		- Saper rispettare le direttive fornite
		- Collaborare con le altre figure di settore

**COMPETENZE PROFESSIONALI**

* + - Pianificazione delle fasi di lavoro
		- Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari
		- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature
		- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro
		- Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari/Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazioni
		- Predisposizione materie prime/Approvvigionamento e sistemazione di materie prime e semilavorati della panificazione e della pasticceria
		- Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati/Trasformazione, realizzazione e conservazione dei prodotti panari e dolciari
		- Realizzare la preparazione di piatti semplici (solo per enogastronomia)

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPITI PROFESSIONALI** | **CLASSE** |
|  | **III** | **IV** | **V** |
| Rispettare il codice di etica professionale |  | x | x | x |
| Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza |  | x | x | x |
| Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place del reparto |  | x |  |  |
| Eseguire in forma guidata semplici fasi di pulizia di verdure e ortaggi |  | x |  |  |
| Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti, attrezzature e macchinari |  | x | x | x |
| Eseguire semplici lavorazioni alimentari con la supervisione del capo reparto |  | x | x | x |
| Riordinare in modo autonomo la postazione di lavoro |  | x | x | x |
| Eseguire una corretta pratica di sanificazione  |  | x | x | x |
| Applicare in forma guidata le principali tecniche di taglio per verdure, ortaggi, tuberi, ecc. |  |  | x | x |
| Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni anche complesse solo se non rischiose |  |  | x | x |
| Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto |  |  | x | x |
| Riconoscere la tipologia di menu presente nella struttura ristorativa |  |  | x | x |
| Riconoscere ed applicare il giusto metodo di cottura in base alla preparazione da eseguire |  |  |  | x |
| Osservare lo stoccaggio e la conservazione prodotti alimentari |  |  |  | x |
| Realizzare in forma guidata semplici piatti di cucina regionale e nazionale |  |  |  | x |

**Per Pasticceria**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPITI PROFESSIONALI** | **CLASSE** |
|  | **III** | **IV** | **V** |
| Rispettare il codice di etica professionale |  | x | x | x |
| Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza |  | x | x | x |
| Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place del reparto |  | x | x | x |
| Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti e attrezzature |  | x | x | x |
| Eseguire semplici lavorazioni alimentari con la supervisione del capo reparto |  | x | x | x |
| Riordinare in modo autonomo la postazione di lavoro |  | x | x | x |
| Eseguire una corretta pratica di sanificazione  |  | x | x | x |
| Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni anche complesse solo se non rischiose |  |  | x | x |
| Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto |  |  | x | x |
| Riconoscere e applicare il metodo migliore di cottura in base alla preparazione da eseguire |  |  | x | x |
| Osservare le modalità di stoccaggio e la conservazione di prodotti finiti e confezionamento |  |  | x | x |
| Realizzare in forma guidata la preparazione di semplici prodotti dolciari |  |  | x | x |

**SETTORE SALA e VENDITA**

**OBIETTIVI**

* Formazione, attraverso l’esperienza della realtà lavorativa locale, di un operatore che sia in grado di svolgere attività produttive e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici anche del territorio.
* Capacità di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, adeguando la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici e promuovendo le nuove tendenze.

**OBIETTIVI TRASVERSALI:**

Sapersi integrare nel ruolo assegnato

Rispettare gli orari assegnati

Capire e sapersi rapportare con la realtà lavorativa

Saper rispettare le direttive fornite

Collaborare con le altre figure di settore

**COMPETENZE PROFESSIONALI**

Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato

Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari

Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature

Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari e delle bevande

Predisposizione materie prime

Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati

Esecuzione di semplici servizi di sala/bar

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPITI PROFESSIONALI** | **CLASSE** |
|  | **III** | **IV** | **V** |
| Rispettare il codice di etica professionale |  | x | x | x |
| Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza |  | x | x | x |
| Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place della sala ristorante |  | x |  |  |
| Eseguire in forma guidata tutti gli stili di servizio |  | x |  |  |
| Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti, attrezzature e piccoli macchinari |  | x | x | x |
| Eseguire con agilità le operazioni di base, mise en place semplici, a tema, buffet ed eventi |  | x | x | x |
| Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni in sala ristorante, anche complesse |  | x | x | x |
| Eseguire autonomamente semplici operazioni di base del servizio del vino |  | x | x | x |
| Realizzare in forma guidata le principali bevande calde del bar |  | x | x | x |
| Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere cliente, interagire e presentare i prodotti |  |  | x | x |
| Eseguire autonomamente un servizio adeguato alla tipologia di preparazione da servire |  |  | x | x |
| Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto |  |  | x | x |
| Riconoscere la tipologia di menu presente nella struttura ristorativa |  |  | x | x |

**SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA**

**OBIETTIVI**

* Formazione, attraverso l'esperienza della realtà lavorativa locale, di un operatore che sia 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.
* Capacità di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio.

**OBIETTIVI TRASVERSALI:**

* + - Sapersi integrare nel ruolo assegnato
		- Rispettare gli orari assegnati
		- Capire e sapersi rapportare con la realtà lavorativa
		- Saper rispettare le direttive fornite
		- Collaborare con le altre figure di settore

**COMPETENZE PROFESSIONALI**

* + - Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato
		- Preparazione strumenti, attrezzature macchinari
		- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro
		- Sapersi rapportare con la diversa clientela
		- Organizzazione del materiale informativo e aggiornamento delle fonti
		- Evasione delle prenotazioni, registrazione ingressi/uscite e conoscenza delle modalità di pagamento
		- Acquisizione e conferma prenotazioni
		- Registrazione e congedo cliente

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPITI PROFESSIONALI** | **CLASSE** |
| **III** | **IV** | **V** |
| Rispettare il codice di etica professionale, cura della persona e dell'abbigliamento | x | x | x |
| Predisporre e curare gli spazi di lavoro | x | x | x |
| Pianificare le fasi di lavoro assegnato  | x | x | x |
| Applicare le procedure di emergenza relative alla sicurezza | x | x | x |
| Gestire l’autocontrollo lessicale e gestuale | x | x | x |
| Compilazione modulistica dei rapporti di lavoro | x | x | x |
| Acquisire e confermare in forma guidata prenotazioni | x | x | x |
| Assumere un comportamento corretto nella gestione dei rapporti con i colleghi e con i clienti | x | x | x |
| Evadere le prenotazioni/appuntamenti, registrazioni in ingresso/uscita ed incasso/pagamento |  | x | x |
| Organizzare il materiale informativo ed effettuare l’aggiornamento delle fonti |  | x | x |
| Registrare e congedare il cliente in presenza del tutor |  | x | x |
| Eseguire le principali registrazioni obbligatorie per legge |  | x | x |
| Interpretare un listino prezzi comprendendone il significato |  | x | x |

L’esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, tirocini in aziende del settore, scambi con l’estero, oltre alla formazione in tema di sicurezza, in contesti organizzativi diversi, durante il periodo delle lezioni e in orario extrascolastico.

La tabella riassuntiva di tirocinio svolto presso le aziende con indicate le valutazioni e le ore svolte nel corso del triennio viene messo a disposizione della commissione d’esame.

**Presentazione della classe quinta**

**Situazione di partenza** *(prerequisiti, impegno, partecipazione, metodo di studio, gruppi di livello ecc.)*

**Circostanze che hanno inciso sul lavoro** *(continuità corpo docente, tempi della programmazione, ritmi d’apprendimento, ecc.).*

**Situazione generale a conclusione dell'anno scolastico** (*se da segnalare cambiamenti significativi in ordine agli apprendimenti)*

**Attività di recupero e potenziamento**

**Tempi e modalità dello sviluppo delle programmazioni**

**□ È presente agli atti riservati della scuola la documentazione relativa ad alcuni alunni della classe.**

### Metodologie didattiche I.P.S.E.O.A.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Ita** | **Sto** | **Ing** | **Fra** | **Spa** | **Ted** | **Mat** | **Ali** | **Dir e****Tec** | **Tec.****com** | **Lab****Acc** | **Lab****Eno** | **Lab****Sala** | **Sc. Mo** |
| Lezione frontale |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Esercitazioni tradizionali |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lezione presentata dagli studenti |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Approfondimento di temi specifici |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lavori di gruppo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Esercitazioni in laboratorio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Attività interdisciplinari |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Visione films e rappresentazioni teatrali |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Interventi specialisti esterni |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Visite guidate |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### Metodologie didattiche TURISTICO

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Ita** | **Sto** | **Arte****Ter.** | **Ing** | **Spa** | **Ted** | **Mat** | **Disc.****Turis.** | **Geo.****Tur** | **Dir e****Leg.** | **Tec.****Tur.** | **Sc. Mo** |
| Lezione frontale |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Esercitazioni tradizionali |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lezione presentata dagli studenti |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Approfondimento di temi specifici |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lavori di gruppo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Esercitazioni in laboratorio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Attività interdisciplinari |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Visione films e rappresentazioni teatrali |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Interventi specialisti esterni |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Visite guidate |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

L’orario settimanale per la didattica a distanza è il seguente:

INSERIRE LO SCHEMA INSERITO SUL REGISTRO ELETTRONICO

### Attività integrative

Nel corso dell’anno scolastico sono state svolte le seguenti attività integrative in orario curricolare sia extracurricolare

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tipo attività** | **Periodo** | **Argomento/destinazione** | **Curric./Extracur.** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

### Attività, percorsi e progetti svolti nell’ambito di “Cittadinanza e Costituzione” (sino a a.s. 2019/20) e Ed. Civica (a.s. 2020/21) in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipo attività** | **Periodo** | **Argomento/destinazione** | **Competenze** | **Studenti** | **Allegati** |
|  |  |  |  | Tutta la classe/Gruppi di studenti | SI/NO |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare

Si evidenziano inoltre di seguito gli argomenti interdisciplinari e i nodi concettuali più importanti caratterizzanti le diverse discipline sui quali si è concentrato il lavoro preparatorio del CdC.

### Argomenti oggetto di trattazione interdisciplinari

*(sinteticamente: titolo, discipline coinvolte, metodi, strumenti e risultati raggiunti; per eventuali dettagli: si vedano i programmi allegati).*

### Per le classi dell’istituto tecnico turistico indicare le modalità con le quali una disciplina non linguistica è stata implementata in lingua straniera con metodologia CLIL.

ARGOMENTO DELL’ELABORATO ASSEGNATO AGLI STUDENTI:

Si riportano i testi oggetto di studio nell’ambito dell’insegnamento di Italiano durante l’anno scolastico che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio.

**-**

**-**

**-**

**-**

**-**

**-**

**-**

**Tipologie di prove**

I docenti delle diverse discipline hanno utilizzato le seguenti tipologie di prove:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I.P.S.E.O.A.** | **Ita** | **Sto** | **Ing** | **Fra** | **Spa** | **Ted** | **Mat** | **Ali** | **Dir e****Tec** | **Tec.****com** | **Lab****Acc** | **Lab****Eno** | **Lab****Sala** | **Sc. Mo** |
| Elaborati scritti e grafici  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Verifiche orali |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Prove pratiche |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Prove strutturate  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Attività di Laboratorio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ricerche assegnate |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Risoluzione problemi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Simulazione di 3° prova |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TECNICO TURISTICO** | **Ita** | **Sto** | **Arte****Ter.** | **Ing** | **Spa** | **Ted** | **Mat** | **Disc.****Turis.** | **Geo.****Tur** | **Dir e****Leg.** | **Tec.****Tur.** | **Sc. Mo** |
| Elaborati scritti e grafici  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Verifiche orali |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Prove pratiche |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Prove strutturate  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Attività di Laboratorio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ricerche assegnate |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Risoluzione problemi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Simulazione di 3° prova |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### Simulazione prove in preparazione all’Esame di Stato (se prevista dal consiglio)

|  |
| --- |
| Colloquio |
| Data  |
| N. allievi  |
|  |
|  |

Inserire dettagli relativi al colloquio, tempo, materiali e relativa griglia

GRIGLIA COLLOQUIO

Criteri di predisposizione e valutazione delle prove

 **□** **Alunni disabili con PEI semplificati**

“Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione semplificata, in applicazione dell’art.16 comma 3 della legge 104/92, l’istituto somministra prove equipollenti e utilizza tutti gli strumenti previsti dalle norme. In un’apposita relazione, il C.d.C. fornisce alla commissione indicazioni concrete sia per l’assistenza alla persona e alle prove d’esame, sia sulle modalità di svolgimento di prove equipollenti, sulla base dell’esperienza condotta a scuola durante il percorso formativo (O.M. n. 11/2015).”

□ **Alunni disabili con PEI differenziati**

“Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione differenziata, il C.d.C. predispone una relazione per fornire alla Commissione indicazioni sul percorso individualizzato, le competenze\* valutate, le prove somministrate in preparazione all’esame di Stato e per indicare la necessità di avvalersi del personale esperto che ha seguito l’alunno durante l’anno scolastico.”

\* generiche tratte dal PEI

3. CRITERI DI VALUTAZIONE

**CONDOTTA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| VOTO | **Frequenza e puntualità.** | **Partecipazione alle lezioni e alla vita scolastica****in genere** | **Rispetto del Regolamento di Istituto e delle norme comportamentali** | **Collaborazione con docenti e con compagni.** | **Rispetto degli impegni scolastici assunti.** | **PCTO al termine dell’anno scolastico** |
| 10 | Frequenza assidua. Puntualità costante | Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva | Pieno rispetto | Ruolo propositivo nel gruppo classe | Adempimento regolare delle consegne scolastiche | ECCELLENTEValutazione percorsoda 90 a 100  |
| 9 | Attenzione e interesse continui | Ruolo positivo nel gruppo classe | ADEGUATOValutazione percorso da 80 a 89  |
| 8 | Frequenza alterna. Saltuari ritardi | Attenzione e interesse non costanti | Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto | Partecipazione marginale alla vita della classe | Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche |
| 7 | Assenze e ritardi frequenti | Attenzione e interesse saltuari | Infrazioni. Disturbo del lavoro scolasticoRapporti interpersonali talvolta scorretti |
| Adempimento saltuario delle consegnescolastiche | ACCETTABILEValutazione percorso da 60 a 79  |
| 6**\*** | Assenze e ritardi frequenti | Attenzione e interesse pressoché assenti |  | Ruolo negativo nel gruppo classe |  |
| 5 | Normativa di riferimento | INADEGUATOValutazione percorso fino a 59  |

**\*** viene attribuito in presenza di almeno un provvedimento disciplinare formalizzato concluso.

Chiave di lettura e applicazione della griglia:

Il voto viene assegnato in presenza di tutti i descrittori corrispondenti al voto; nel caso vi sia anche un solo descrittore nella fascia relativa ad un voto inferiore, il consiglio di classe può decidere di attribuire la valutazione più bassa.

PROFITTO

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CONOSCENZA | COMPRENSIONE | APPLICAZIONE | ANALISI | SINTESI | Voto | GIUDIZIO |
| Nulla | Nulla | Nulla | Nulla | Nulla | 1 | Assolutamentenegativo |
| Nulla | Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici; non sa eseguire nessun compito, neanche elementare. | Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici; non sa orientarsi, neanche guidato. | Non identifica i concetti principali, non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli neanche banali | Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi | 2 | Negativo |
| Scarsa | Riesce a seguire molto poco e con difficoltà, commette errori molto gravi anche in compiti molto semplici. | Commette errori frequenti e gravissimi anche in problemi semplici; neanche la guida dell’insegnante gli dà una sufficiente capacità di orientamento. | Non analizza in nessun modo le tecniche più comuni, non separa gli effetti del fenomeno osservato. | Non sa costruire piani, creare progetti e seguire metodi, neanche con l’aiuto del docente. | 3 | Scarso |
| Superficiale e molto lacunosa | Riesce a seguire poco; commette errori gravi in compiti poco più che elementari. | Commette gravi errori, ma guidato dall’insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi. | Identifica leggi e teorie in modo superficiale, ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi. | Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni, ma, se guidato, riesce in parte a correggersi. | 4 | Gravemente insufficiente |
| Superficiale con qualche lacuna | Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze, talvolta commette errori anche gravi, in compiti di media difficoltà. | Sa applicare in modo autonomo le conoscenze, pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni. | Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso. | Riesce, anche se in modo scarno, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti | 5 | Insufficiente |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CONOSCENZA | COMPRENSIONE | APPLICAZIONE | ANALISI | SINTESI | Voto | GIUDIZIO |
| Sufficientemente completa | Riesce a seguire; svolge i compiti semplici e sa orientarsi in quelli di media difficoltà. | Sa svolgere i compiti semplici, ma talvolta fa errori o imprecisioni in quelli appena più complessi. | Individua le caratteristiche, analizza le funzioni, ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali. | Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti, progetta semplici procedimenti. | 6 | Sufficiente |
| Sufficientemente completa e abbastanza approfondita. | Riesce a seguire con disinvoltura; svolge anche compiti di media difficoltà con qualche imprecisione. | Pur con delle imprecisioni, riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta. | Deduce modelli e identifica le pertinenze, discrimina le ipotesi. | Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente. | 7 | Discreto |
| Completa eapprofondita. | Segue attivamente ed esegue con sicurezza qualsiasi compito, anche complesso. | Commette delle imprecisioni, ma non errori in qualunque problema, anche di buona difficoltà. | Con disinvoltura analizza causa ed effetti, identifica le relazioni, scopre gli errori. | Produce relazioni, schemi, combina, pianifica progetti. | 8 | Buono |
| Completa,ordinata eampliata. | Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi. | Sa applicare con proprietà tutte le procedure apprese. | Analizza gli elementi, le relazioni, organizza la sua analisi dando un apporto personale alla soluzione finale. | Produce schemi, modelli e relazioni efficaci | 9 | Ottimo |
| Rigorosa ed ampliata con autonomia. | Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro ed originale, | Applica in modo rigoroso, autonomo ed originale | Analizza in modo critico, personale e con spunti innovativi. | Produce schemi, modelli e relazioni di assoluto rigore. | 10 | Eccellente |

**DIDATTICA A DISTANZA**

La valutazione formativa nell'ambito dell'attività didattica a distanza, in base alla circolare n. 151 dedicata alla valutazione DAD, deve basarsi sia sul livello di raggiungimento da parte di ciascun allievo degli obiettivi disciplinari stabiliti in sede di riprogrammazione a cura dei dipartimenti, ma anche della specificità delle proposte didattiche e delle eventuali difficoltà strumentali incontrate dagli studenti; in questa prospettiva indicatori della valutazione formativa sono stati considerati:

**- la qualità della partecipazione**

**- la disponibilità a cooperare con docenti e compagni**

**- la capacità di interagire costruttivamente**

 **- l’assiduità, la costanza e l’impegno dimostrati nell’esecuzione dei compiti affidati**

**- i progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze.**

Posto che la valutazione sommativa finale tiene conto anche delle evidenze valutative relative al periodo dell’anno antecedente alla sospensione delle attività didattiche in presenza, per quanto riguarda il periodo relativo alla didattica a distanza, essa trova fondamento su:

- i riscontri numerici derivanti dalle valutazioni acquisite attraverso le diverse prove di verifica effettuate e documentate sul registro elettronico;

- traducendo in un’unica valutazione complessiva, in assenza di un congruo numero o ad integrazione di un numero esiguo di valutazioni formative documentate attraverso riscontri numerici, l’insieme di osservazioni formative documentate (per esempio la documentazione sul registro attraverso la lettera C della mancata consegna o esecuzione di compiti senza le dovute giustificazioni) che attestino qualità ed efficacia della partecipazione, l’impegno e i progressi raggiunti.

Il voto di condotta assegnato in sede di scrutinio finale tiene conto degli elementi valutativi relativi al periodo precedente la sospensione delle attività scolastiche in presenza, secondo i criteri e i parametri previsti dal PTOF, e soprattutto di quelli relativi al periodo caratterizzato da didattica a distanza, secondo i criteri e i parametri di cui alla seguente tabella valutativa:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VOTO** | **Responsabilità** | **Partecipazione alle lezioni** | **Rispetto delle regole fissate nelle linee guida DAD** | **Collaborazione con docenti e con compagni** | **Rispetto degli impegni scolastici assunti** |
| **10** | Atteggiamento responsabile, autonomo, riflessivo | Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva | Pieno rispetto | Ruolo propositivo nel gruppo classe | Adempimento regolare delle consegne scolastiche |
| **9** | Attenzione e interesse continui | Ruolo positivo nel gruppo classe |
| **8** | Atteggiamento responsabile e riflessivo | Attenzione e interesse non costanti | Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto | Partecipazione marginale alla vita della classe | Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche |
| **7** | Atteggiamento responsabile | Attenzione e interesse saltuari | Infrazioni. Disturbo delle lezioni | Adempimento saltuario delle consegne scolastiche |
| **6** | Atteggiamento non sempre responsabile | Attenzione e interesse pressoché assenti | Rispetto pressoché assente | Ruolo negativo nel gruppo classe | Adempimenti pressoché assenti |

**CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO**

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di giugno secondo la relativa tabella ministeriale, a partire dalla media dei voti ottenuti.

Nell’attribuzione del Credito scolastico vengono considerati i seguenti descrittori:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Media dei voti** | **Attività complementari ed integrative** | **Credito formativo** | **Punteggio credito** |
| **Credito scolastico** |  |  |  |  |

**Media dei voti:** determina la banda di oscillazione

**Attività complementari ed integrative:**

* Attività extracurricolari e attività svolte in orario curriculare ma che prevedano una preparazione aggiuntiva in orario extracurricolare promosse dalla scuola (almeno 25 ore)
* Banchettistica in orario extracurricolare (almeno 25 ore e 15 ore per a.s. 2020/21)
* Progetti Erasmus e Stage Linguistici (almeno 25 ore)
* Ore supplementari non obbligatorie di alternanza scuola lavoro (almeno 50 ore) con valutazione adeguata o eccellente

**Credito formativo (almeno 25 ore):**

* il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l’esame di Stato;
* tali esperienze sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all’ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport (competizioni di livello almeno regionale);
* la documentazione relativa alle esperienze che danno luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un’attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l’esperienza e contenente una sintetica descrizione dell’esperienza stessa;
* le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l’ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l’obbligo dell’adempimento contributivo;
* le certificazioni dei crediti formativi acquisiti all’estero sono convalidate dall’autorità diplomatica o consolare.

Si assegna il Credito scolastico con punteggio di banda alta a chi:

* ha la spunta su **Attività complementari ed integrative**;
* ha la spunta su **Credito formativo** se la media dei voti è superiore allo 0,50 della banda.

**Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all’Esame di Stato**

|  |  |
| --- | --- |
| Media dei voti  | Fasce di credito classe quinta  |
| M < 6  | 11-12  |
| M = 6  | 13-14  |
| 6< M ≤ 7  | 15-16  |
| 7< M ≤ 8  | 17-18  |
| 8< M ≤ 9  | 19-20  |
| 9< M ≤ 10  | 21-22  |

**Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all’Esame di Stato**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Media dei voti  | Fasce di credito classe terza  | Fasce di credito classe quarta  |
| M = 6  | 11-12  | 12-13  |
| 6< M ≤ 7  | 13-14  | 14-15  |
| 7< M ≤ 8  | 15-16  | 16-17  |
| 8< M ≤ 9  | 16-17  | 18-19  |
| 9< M ≤ 10  | 17-18  | 19-20  |

### 4. ALLEGATI

1. per ogni disciplina programmazione dei macro argomenti previsti per l’anno scolastico in corso (il programma dettagliato, firmato dai rappresentanti degli studenti, verrà consegnato a fine anno scolastico)
2. materiali per le simulazioni del colloquio
3. griglie di valutazione del colloquio.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

|  |  |
| --- | --- |
| MATERIA | FIRMA |
| Italiano Storia |  |
| Inglese  |  |
| II lingua straniera |  |
| Matematica  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Educazione fisica |  |
| Religione |  |

Brescia,\_\_\_\_\_\_Maggio 2021

 Il Dirigente scolastico

 Giovanni Rosa

|  |  |
| --- | --- |
| Approvato da: Direzione I.I.S. | Elaborazione: 18/02/2020 |
|  |