



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

Esami di Stato a.s. 2019-20
Documento del Consiglio di Classe

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE **ENOGASTRONOMIA**

Classe **V** Sezione **H**

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	BIONDI ELENA
Storia, Cittadinanza e costituzione	BIONDI ELENA
Lingua inglese	CHIABOTTO FRANCESCA
Matematica	DELL'AVERSANA FEDERICA
Scienze motorie e sportive	PALMIERI PIETRO
Seconda lingua straniera (SPAGNOLO)	FERRUCCI GEMMA
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	LUCIBELLO FRANCESCO
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	FALLANI GIADA
Scienza e cultura dell'alimentazione	GANDOLFI SIMONETTA
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	DI TOMMASO GIULIANO
MATERIA ALTERNATIVA "Storia dell'arte e Beni culturali"	FORNAINI MAURIZIO
Sostegno	COLANGELO ANGELA TERESA
Sostegno	FORNABAIO ROSALINDA
Sostegno	GALOPPO MARIAPINA
Sostegno	PALMIERI RICCARDA
Sostegno	RIGHI FEDERICO

Il Coordinatore

Giuliano Di Tommaso

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca
Cellai

1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	22
Femmine	9
Maschi	13
Alunni provenienti dalla IV	20
Alunni provenienti da altre sezioni	1
Alunni provenienti da altri istituti	0
Alunni che ripetono la classe Quinta	1
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	21
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	1
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	0

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	COGNOME E NOME
1.	ACCIAI MATTEO
2	AGUIRRE GARCIA GONZALO
3	AMMIRATO MIRKO
4	BARDUCCI LULLI DAMIANO
5	CAPECCHI GIULIA
6	CLUSINI ANDREA
7	DAINI SARA
8	HU MATTEO
9	LAZZERINI ELENA
10	MARRICCHI ALBERTO
11	MEONI AMAN
12	MILLI YURI PIO
13	MINIATI MIKOLAJ
14	PALAZZO COSTANZA
15	RICCIARDELLI GIULIA
16	RUBINO GABRIELE
17	SADOCCO SHEILA
18	SEVERINI ELISA
19	SOMIGLI BEATRICE
20	SPAHIU VALONA
21	STELLA LEONARDO
22	VACCHI RICCARDO

1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 22 allievi, 9 femmine e 13 maschi. La documentazione relativa agli alunni diversamente abili, agli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento ed agli alunni BES è

parte integrante del presente scritto, allegati in busta chiusa a disposizione della Commissione degli Esami di Stato.

La classe, nell'insieme, presenta un profilo positivo per quanto concerne la partecipazione, la frequenza e la disciplina. La maggior parte degli studenti si è mostrata, nel corso dei tre anni, educata e rispettosa nei confronti dei docenti, dell'ambiente scolastico e delle regole. La collaborazione con i docenti è stata buona, gli studenti hanno manifestato, nel percorso di studio, un interesse buono e una partecipazione adeguata verso tutte le attività proposte, sia scolastiche che extra-scolastiche. Le esperienze extra-curricolari sono state vissute come momenti di condivisione e sempre con partecipazione attiva e atteggiamento positivo.

Nelle attività laboratoriali gli studenti si sono distinti per le loro capacità collaborative e di lavoro in team migliorando talvolta il rendimento dalla classe terza alla classe quinta, affinando quindi le capacità pratiche. Tutto questo è stato possibile grazie soprattutto ai percorsi di PCTO (ex ASL).

Sul piano didattico i risultati ottenuti sono disomogenei, non sempre adeguati ai livelli di interesse e partecipazione rilevati durante le ore di lezione, poiché l'atteggiamento collaborativo e positivo, che ha caratterizzato gli studenti in classe, non è stato supportato con regolarità da un impegno costante nello svolgimento dei compiti assegnati a casa: questo ha influito sulla capacità di rielaborazione personale e di approfondimento, talora mediocri. Alcuni alunni, motivati dal desiderio di un arricchimento culturale e di crescita personale, hanno studiato in maniera continuativa, raggiungendo così competenze disciplinari molto buone, altri una preparazione più fragile e nozionistica. La DaD implementata nell'ultimo periodo dell'anno scolastico, è stata vissuta dagli alunni con atteggiamenti e risultati eterogenei; sebbene la maggior parte abbia dimostrato impegno ed applicazione consoni alla gravità della situazione.

Gli studenti hanno raggiunto, nel complesso, un livello discreto.

Si passano in rassegna le varie aree disciplinari:

- area professionalizzante (materie curriculari, stage, PCTO ex-asl)

Quasi tutti gli studenti hanno conseguito buoni risultati, hanno dimostrato di saper interagire con gli utenti e gli operatori dei servizi, di saper collaborare in gruppo in modo costruttivo di saper applicare conoscenze e competenze acquisite nel corso degli studi;

- area giuridico-amministrativa e logico-matematica

La classe ha raggiunto un rendimento complessivamente più che sufficiente, ad eccezione di alcuni studenti che hanno mostrato buone capacità ; le maggiori difficoltà riscontrate sono state quelle derivate da un metodo di studio personale troppo nozionistico e ad una limitata capacità di astrazione e di rielaborazione logica e/o utilizzo di linguaggi tecnici

- area linguistica-storico-letteraria

I risultati sono globalmente sufficienti. Permangono ancora incertezze per quanto riguarda la padronanza espositiva, sia scritta che orale, e la rielaborazione critica dei contenuti di studio. I livelli di impegno all'interno della classe sono disomogenei.

Va sottolineato che il Consiglio di Classe, ha deciso di lavorare per obiettivi minimi, guidando gli allievi nei momenti di verifica, nella ricerca di collegamenti logici e interdisciplinari e nell'acquisizione dei nuclei fondanti delle singole discipline.

Nel corso del triennio, gli studenti hanno effettuato un percorso di crescita personale e di maturazione, nell'affrontare le attività didattiche e laboratoriali, riscontrabile sia nella valutazione delle discipline curriculari che in quella dello stage.

In accordo con le Linee Guida e gli orientamenti ministeriali, e considerando l'intero percorso formativo degli allievi, la classe può essere ascritta ad un livello complessivamente più che sufficiente.

Il Consiglio di Classe è fiducioso nel fatto che un momento delicato e fondamentale, quale quello dell'Esame di Stato, possa ora essere vissuto con maggiore consapevolezza e preparazione.

1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Durante i cinque anni scolastici della classe, ci sono state variazioni all'interno del gruppo docenti, sia per la tipologia di scuola che prevede la scelta di un indirizzo specifico in terza, con ovvia redistribuzione degli studenti in classi diverse, che per il numero rilevante di docenti che per diversi motivi sono cambiati nel corso degli anni, non garantendo la continuità didattica.

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	BIONDI ELENA			X
Storia, cittadinanza e costituzione	BIONDI ELENA			X
Lingua inglese	CHIABOTTO FRANCESCA	X	X	X
Matematica	DELL'AVERSANA FEDERICA	X	X	X
Scienze motorie e sportive	PALMIERI PIETRO			X
Seconda lingua straniera	FERRUCCI GEMMA		X	X

Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	LUCIBELLO FRANCESCO	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	FALLANI GIADA			X
Scienza e cultura dell'alimentazione	GANDOLFI SIMONETTA			X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	DI TOMMASO GIULIANO	X	X	X
Materia alternativa	FORNAINI MAURIZIO			X
Sostegno	COLANGELO ANGELA TERESA	X	X	X
Sostegno	FORNABAIO ROSALINDA	X	X	X
Sostegno	GALOPPO MARIAPINA		X	X
Sostegno	PALMIERI RICCARDA			X
Sostegno	RIGHI FEDERICO			X

2. BREVE PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico dei 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.

E' 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.

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

2.1.OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI (linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)

L'insegnamento delle varie discipline mira a far acquisire allo studente un'adeguata preparazione in cui gli aspetti professionali e culturali siano fortemente integrati, in modo che egli consegua consapevolezza del proprio ruolo, sia come operatore del settore che come cittadino, e costruisca la propria personalità attraverso una sempre più organica rielaborazione degli elementi di connessione dei vari percorsi didattici.

Si individuano, perciò, i seguenti obiettivi generali trasversali:

- capacità di generalizzazione e di astrazione;
- strutturazione analitica e logica dei contenuti (analisi, ricerca degli elementi significativi e delle relazioni logiche o matematiche che li legano);
- capacità critica (sintesi e valutazione critica);
- capacità di effettuare scelte e di assumere decisioni consapevoli e documentate;
- consolidamento delle capacità di organizzazione autonoma nel lavoro individuale e di gruppo;
- capacità di effettuare collegamenti tra varie discipline;
- lettura, interpretazione e redazione di documenti;
- capacità di comunicare efficacemente, utilizzando appropriati linguaggi tecnici;
- documentazione adeguata del proprio lavoro;
- consolidamento ed ampliamento delle conoscenze acquisite, sia a livello ricettivo che produttivo e relative sia alla cultura di base che alla specifica cultura professionale;
- ampliamento degli orizzonti umani e sociali tramite una conoscenza più approfondita di realtà socio-culturali diverse;
- capacità di memorizzazione;

- consolidamento e potenziamento delle capacità espressive, di collegamento, di sintesi e di rielaborazione critica attraverso l'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione;
- sviluppo della competenza di trovare soluzioni a situazioni inedite, anche in momenti di emergenza e stress.

2.2.OBIETTIVI SPECIFICI NEI VARI AMBITI DISCIPLINARI (linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)

Per l'area linguistico-storico-letteraria, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di capacità di comprensione globale e di analisi di testi relativi ad argomenti del vivere quotidiano, di civiltà, professionali e storico-letterari, che hanno costituito oggetto di studio;
- acquisizione di capacità di produzione scritta che consentano allo studente di esprimersi (attraverso lettere, relazioni, temi, articoli, saggi brevi o sintetiche risposte a quesiti aperti) in modo semplice, ma organico e coerente, dimostrando adeguata proprietà terminologica, correttezza formale e abilità ad argomentare logicamente e criticamente con riferimento alle tematiche affrontate.

Per l'area di indirizzo, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di competenze che consentano scelte consapevoli in merito alla costituzione e alla gestione dell'azienda ristorativa, sulla base di adeguate conoscenze circa gli aspetti economici, finanziari, commerciali e legali relativi alla vita dell'azienda e circa i processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione;
- acquisizione di capacità che consentano di organizzare il proprio lavoro individuale e di coordinarlo all'interno di un'attività di gruppo;
- sviluppo di capacità gestionali anche in riferimento a quelle abilità organizzative necessarie per coordinare il lavoro di più settori operativi.

Tematiche trattate in ambito di cittadinanza e costituzione: nella trattazione degli argomenti della disciplina "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" si è fatto riferimento alla Costituzione in particolare agli artt. 4, 41, 53.

Nell'ambito della disciplina "Storia" si è illustrata la Costituzione nel suo insieme e sono stati messi in evidenza gli eventi che portarono alla sua stesura. Sono stati letti e commentati alcuni articoli fondamentali della Costituzione.

Nell'ambito della disciplina "Storia" si è illustrata la Costituzione nel suo insieme e sono stati messi in evidenza gli eventi che portarono alla sua stesura. Sono stati letti e commentati alcuni articoli fondamentali della Costituzione.

Nell'ambito della disciplina "Lingua e letteratura italiana" è stato richiesto agli studenti di produrre i seguenti elaborati scritti di riflessione:

- sui diritti umani, dopo aver visionato il film The mission
- sull'attualità, sulle ripercussioni sociali dei recenti avvenimenti e sulle responsabilità di ognuno come cittadino.

Per un'analisi degli obiettivi e dei risultati si rimanda alle relazioni delle singole discipline allegare al presente documento (Allegato n.2).

3. METODI DI INSEGNAMENTO

In merito alle metodologie didattiche, i docenti hanno:

- Incoraggiato partecipazione, riflessioni personali e discussioni in classe al fine di stimolare la capacità di rielaborare in modo critico, di cogliere collegamenti, di operare sintesi;
- Lavorato in modo tale da creare in classe un'atmosfera positiva e costruttiva, da rendere più agevole nella consapevolezza delle proprie capacità anche agli studenti più fragili;
- Presentato la propria programmazione disciplinare alla classe che ha potuto così acquisire consapevolezza del percorso didattico;
- Attuato una didattica flessibile, con caratteri di modularità, che ha permesso interventi di recupero;
- Utilizzato gli strumenti didattici più opportuni per lo svolgimento delle proprie lezioni a seconda degli argomenti trattati e degli obiettivi specifici da perseguire;
- Prestato particolare attenzione alla comunicazione orale dell'alunno/a, per favorire l'acquisizione di una maggiore sicurezza e ridurre le tensioni emotive in previsione del colloquio d'esame;

- Incentivato gli alunni a fare collegamenti all'interno delle singole discipline e talvolta cercando di dar loro la possibilità di ampliare gli argomenti trattati facendo riferimento anche ad altre discipline;
- realizzato percorsi di apprendimento a distanza utilizzando nuovi strumenti e tecnologie (Video lezioni, prevalentemente sulle piattaforme Zoom/Webex/Skype, condivisione materiali, chat e verifiche su Moodle, registro elettronico, ecc...).

Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Itali ano	Sto ria	Ingl ese	Seco nda lingu a	Mat em.	Sala e Ven dita	Alim ent.	Cu cin a	Diritto e Tecnic he Ammi n.	Scie nze Mot orie	Mat. Alter nati va
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavoro individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X		X	X		
Discussione libera			X	X		X		X			
Interventi di esperti				X				X			
Produzione schemi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Attività laboratoriale			X	X				X			
Lezioni online	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

4. MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO (linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)

I mezzi comunemente usati in classe (in diversa misura a seconda delle varie discipline) sono:

- testi in adozione;
- materiale digitale;
- materiale audiovisivo;
- materiale in fotocopia prodotto dai docenti.
- Strumenti usati nella DAD

Per lo svolgimento delle attività didattiche, gli allievi hanno potuto usufruire di:

- aula assegnata alla loro classe;
- laboratori di cucina e sala-bar;
- aula LIM;
- auditorium per conferenze e dibattiti.
- palestra e campi sportivi

Dal 05/03/2020 gli alunni hanno utilizzato PC e smartphone per seguire le attività didattiche a distanza. I docenti del CdC hanno, come da indicazioni ministeriali, rimodulato la programmazione, individuando tematiche essenziali in ciascuna disciplina, privilegiando raccordi interdisciplinari e riformulando i tempi di trattazione ed esecuzione di argomenti e verifiche.

Per una più puntuale precisazione si rimanda alle relazioni finali dei docenti (Allegato A) ed ai programmi delle singole discipline.

5. ATTIVITÀ PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Normativa di settore e sulla sicurezza, HACCP; Approvvigionamento e gestione delle scorte di magazzino; Catering e banqueting.
Lingua inglese	The Food Pyramid, The Mediterranean Diet, Food allergies and intolerances, Alternative diets, HACCP, Food and Religion.
Lingua Spagnola	Tapas, pinchos e cibo di strada; il vino, la birra, "el cava", catering e banqueting, tipi di menu'.
Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Catering e banqueting; le giuste regole per una corretta stesura del menù e i vari tipi di menù; produzione della Birra; metodi di spumantizzazione
Lingua e letteratura italiana	Relazione PCTO con realizzazione finale di presentazione per slides

Storia, Cittadinanza e Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborato scritto di riflessione riguardante tematiche di attualità - La Costituzione italiana
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucina	Relazione PCTO con realizzazione finale di presentazione per slides Normativa di settore e sulla sicurezza, HACCP; Approvvigionamento e gestione delle scorte di magazzino; Catering e banqueting, Menù, Tapas. Allergie e intolleranze, tematiche di attualità DPI

6. ATTIVITÀ INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

DATA	ATTIVITÀ
A.S. 201 -	
a.s. 2018/19	Intervento di esperti madrelingua spagnola dell’Istituto San Fernando di Siviglia e approfondimento linguistico su tematiche enogastronomiche.

6.1. ATTIVITÀ ED ESPERIENZE SVOLTE DA UN GRUPPO DI ALUNNI

A.S. 2018/2019 partecipazione di alcuni alunni allo scambio linguistico con un Istituto di Cabezon de la Sal (Spagna).

A.S. 2019/2020 Partecipazione ministay a Londra e a Madrid

Sono stati effettuati interventi di sostegno ed approfondimento di argomenti legati alla realtà professionale nel triennio nelle ore curriculari e non, in particolar modo negli ultimi 2 anni.

Visite guidate:

- Mercato ortofrutticolo FIRENZE
- Cash and carry FIRENZE

Interventi e partecipazione:

- Esperto esterno del settore ristorativo chef Felice Franzese
- Esperto esterno sulla cottura a bassa temperatura con lo chef Guido Mori (per alcuni alunni)
- Organizzazione cena per evento a scuola sull'Alternanza Scuola Lavoro (per tutti gli alunni)
- Scuola aperta "ORIENTAMENTO" e "OPEN DAY" (per alcuni alunni)
- Selezione per Concorso enogastronomico "SECONDI IN TOSCANA" (per alcuni alunni)
- Degustazione parmigiano (12-24-34/36 mesi) con Esperto esterno
- Partecipazione evento Fortezza da Basso a Firenze su Stampante 3D (per alcuni alunni)
- Partecipazione evento (supporto catering)Santa Apollonia a Firenze (per alcuni alunni)
- Esperto esterno: Lavorazione dello zucchero e decorazioni di zucchero tirato e soffiato
- Esperto esterno: Lavorazione del cioccolato "Temperaggio" ecc...)
- Esperto esterno: La cucina vegana

- Esperto esterno: Lavorazioni di carni da macello
- Esperto esterno: Lezione di cucina molecolare (per alcuni alunni)
- Esperto esterno: Lezione di cucina creativa
- Esperto esterno: Lezione di pasticceria creativa
- Show cooking Fortezza da Basso a quattro-mani con Alberghiero di Roma (per alcuni alunni)
- UDA in terza sulla cucina toscana e in quarta cena VIP
- Cooking quiz a cura dell'ALMA
- Mostra dell'Artigianato "presentazione corso cucina della regione toscana" (per alcuni alunni)
- Partecipazione stazione LEOPOLDA "FOOD & WINE" (per alcuni alunni)
- Partecipazione GIOTTO/FANTI Corso di formazione FRUTTA e CIOCCOLATO

7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI

Il Consiglio di Classe ha ritenuto che le lacune pregresse e le carenze emerse nel corso del primo quadrimestre potessero e dovessero essere superate con un maggior impegno nello studio individuale. Ogni docente ha comunque inserito nella propria attività richiami ed elementi degli argomenti precedentemente svolti, momenti di ripasso e riepilogo.

8. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE

Gli allievi hanno effettuato periodo di alternanza (PTCO) sia durante il secondo anno (preso in considerazione ai soli fini della esperienza formativa, ma non nel conteggio delle ore effettuate) che durante il terzo anno in due periodi per n.280 ore complessive previste; infine durante il 4° anno la classe ha effettuato uno stage per 4 settimane dal 03 Giugno al 29 Giugno 2019 dove tutti gli allievi partecipanti hanno effettuato il loro tirocinio di massimo 160 ore ciascuno con risultati buoni e talvolta eccellenti, tanto che alcuni hanno trovato offerte per lavoro estivo. Gli allievi promossi al quinto anno hanno effettuato un ulteriore periodo di stage dal 9 Settembre al 28 Settembre 2019 per ulteriori massimo 120 ore.

9. VERIFICA E VALUTAZIONE

9.1.VERIFICHE

In tutte le discipline si è fatto ricorso ad un numero congruo di verifiche nel corso di ciascun periodo dell'anno scolastico, in modo da poter acquisire sufficienti elementi di valutazione per ogni allievo. Le tipologie di verifica utilizzate sono le seguenti:

- Verifica orale disciplinare e multidisciplinare
- Quesiti a risposta singola
- Quesiti a risposta multipla

- Domande a risposta singola con testo di supporto e/o interpretazione di grafici e tabelle
- Analisi e sviluppo di un argomento di ordine generale e specifico
- Trattazione sintetica di argomenti
- Caso professionale
- Verifiche pratiche

9.2. VALUTAZIONE

I parametri di valutazione stabiliti dal PTOF per il corrente anno scolastico, risultanti dalla misurazione degli esiti conseguiti dall'allievo nelle prove di verifica scritte, orali, pratiche, sono i seguenti:

VO TO	LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1	Nulla	Assenti	Mancanza assoluta	Mancanza assoluta
2	Assolutamente insufficiente	Scarsissime	Irrilevanti	Praticamente assenti
3	Gravemente insufficiente	Molto frammentarie	Molto frammentarie	Molto frammentarie
4	Nettamente insufficiente	Lacunose, superficiali con gravi errori	Con gravi errori di applicazione	Scarsamente evidenti con gravi errori di rielaborazione
5	Insufficiente	Non del tutto complete relativamente ai contenuti minimi	Gestite con incertezza	Limitatamente a contesti molto elementari
6	Sufficiente	Complete limitatamente ai contenuti minimi	Gestite in autonomia se guidate dall'insegnante	Limitatamente a contesti di base
7	Discreto	Approfondite oltre i contenuti minimi con qualche imprecisione	Presenti con qualche imprecisione	Gestite con discreta autonomia anche linguistica
8	Buono	Approfondite ed esaurienti	Presenti con qualche incertezza	Gestite in modo autonomo e con capacità critiche

9	Ottimo	Complete e approfondite	Presenti anche in contesti complessi	Gestite in modo completamente autonomo e con capacità critiche
10	Lodevole	Complete, approfondite e ricche di contributi personali	Presenti in modo esaustivo con buona creatività e proprietà di linguaggio anche specifico	Gestite in modo completamente autonomo e originale

Durante la fase delle didattica a distanza il Collegio ha approvato la seguente griglia di valutazione:

A.s. 2019-2020 - Scheda di VALUTAZIONE DIDATTICA A DISTANZA

ALUNNO _____

CLASSE _____

DOCENTE _____

MATERIA _____

INDICATORI	LIVELLI	VALUTAZIONE IN DECIMI
Partecipazione alla DaD	Non partecipa alla DAD	4
	Partecipa sporadicamente alla DAD e non consegna i compiti	5
	Partecipa alla DAD ma senza dimostrare impegno e concentrazione, non sempre rispetta con puntualità la consegna dei compiti	6
	Partecipa alla DAD impegnandosi nelle attività proposte dal docente e consegna i compiti con impegno e puntualità	7
	Partecipa con costanza e collabora con il docente e con la classe, nella consegna dei compiti mostra correttezza e serietà	8
	Partecipa pienamente alla DAD inviando anche in modalità privata richieste di chiarimento e attività svolte in autonomia	9
	Partecipa pienamente alla DAD, accoglie con entusiasmo le proposte fatte dal docente, rielabora in modo personale i contenuti appresi e aiuta i compagni nelle attività a distanza	10
Competenze e acq	Non si verifica l'acquisizione di nuove competenze apprese durante il periodo della DAD	4
	Si evidenzia un miglioramento parziale negli apprendimenti e permangono delle difficoltà nell'applicazione dei contenuti affrontati	5
	Le competenze apprese sono sufficienti	6

uisite	Ha mostrato capacità di applicare le conoscenze acquisite in diverse situazioni (compiti a casa, verifiche, attività proposte)	7
	Applica le conoscenze in modo completo	8
	Applica le conoscenze in modo completo arricchendole con contenuti e approfondimenti personali	9
	Ha mostrato capacità critica e analitica utilizzando le competenze acquisite in modo trasversale alle discipline	10
Competenze digitali	Lo studente non ha mostrato la volontà di accostarsi proficuamente allo strumento digitale	4
	Lo studente ha evidenziato problemi nell' utilizzo dello strumento digitale	5
	Lo studente ha utilizzato correttamente lo strumento digitale	6
	Lo studente ha interagito utilizzando efficacemente lo strumento digitale	7
	Lo studente si è distinto per aver collaborato attivamente nei nuovi ambienti <i>on line</i>	8
	Lo studente è stato in grado di produrre contenuti digitali di diverso formato	9
	Lo studente è stato capace di svolgere i compiti in modo non tradizionale	10
PUNTEGGIO		___/30
VOTO		___/10

10. EVENTUALI SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI STATO

Non sono state svolte simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato.

11. IL COLLOQUIO

Non sono state svolte simulazioni del colloquio dell'Esame di Stato.

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data 27/5/2020.

Allegati:

- 1) Quadro orario.
- 2) N° 10 "Allegati A" relativi alle singole discipline.
- 3) Obiettivi, criteri di valutazione e risultati dello stage.

