



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo 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 2019/2020
Documento del Consiglio di Classe

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

Classe **V** Sezione **D**

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Beatrice Magni
Storia, cittadinanza e costituzione	B.Magni
Lingua inglese	M.Stella Fabiani
Matematica	Valentina Giusti
Scienze motorie e sportive	Lorenzo Signori
Seconda lingua straniera (.....)	Alessandra Cavalli Nicoletta Sgueglia
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Claudio Lachi
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Daniela Adamo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Anna Corvino
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Alessandro Broccia
Sostegno AD01	Giuseppe Quaranta
Sostegno AD02	Francesca Cascella
Sostegno AD023	Giuseppina Guzzi

Il Coordinatore

Giuseppina Guzzi

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa
Maria Francesca Cellai

1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	15
Femmine	3
Maschi	12
Alunni provenienti dalla IV	15
Alunni provenienti da altre sezioni	0
Alunni provenienti da altri istituti	0
Alunni che ripetono la classe Quinta	0
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	10
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	5
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	0

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	COGNOME E NOME
1	Bonechi Matteo
2	Borgianni Viola
3	Borrelli Christian
4	Bresci Manuel
5	Canino Michelangelo
6	Di Dio Azzurra
7	Enache Rares Marian
8	Mugione Francesco
9	Pastorelli Robin
10	Pecchioli Gabriele
11	Perini Giovanni
12	Silica Sabin Petru
13	Vardial Santiago Sabrina Naomi
14	Villavicencio Ramdut Mazinho
15	Yu Claudio

1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da quindici allievi, dodici ragazzi e tre ragazze ,della quale una non frequentante e una che ha fatto il passaggio da Accoglienza Turistica a Sala vendita in quarta, tutti provenienti dalla 3D sala/vendita.

Nel corso del triennio la gestione della classe è risultata difficile e problematica, in special modo durante il terzo anno, per una serie di ragioni che sinteticamente si possono così riassumere: la classe risultava estremamente eterogenea sia per composizione-(numero nutrito di studenti molti dei quali provenienti da nazionalità diverse) sia per provenienza da ordini di scuole completamente diverse dall' istituto alberghiero (cinque alunni) ; per la presenza di numerosi allievi con difficoltà; inoltre la maggior parte degli alunni aveva una scolarizzazione di base non adeguata e dal punto di vista comportamentale erano spesso richiamati all'osservanza delle regole.

Nell'attuale composizione, ridotta nel numero e molto migliorata sia dal punto di vista relazionale che del rispetto delle regole, la classe è arrivata in quinta con un progresso sicuramente problematico la cui ricaduta sulla didattica, e nei risultati conseguiti durante il triennio, ha portato ad un livello di quasi sufficienza generalizzata, sia per un atteggiamento di acquisizione passiva dei contenuti, sia per mancanza di studio, specialmente a casa, sebbene con le dovute eccezioni. Anche il dialogo con le famiglie non è stato per tutti regolare e questo ha reso non sempre agevole la risoluzione delle problematiche che fisiologicamente emergono nel lungo cammino scolastico

Molti studenti hanno partecipato al dialogo educativo in modo serio e costante, altri in modo meno rigoroso, mentre l'interesse e la partecipazione verso le materie professionalizzanti è stata molto positiva per tutti.

Per quanto attiene al rapporto con gli insegnanti, lo stesso è risultato generalmente cordiale e rispettoso dei ruoli, ma in alcuni casi ha difettato di completa apertura. Da sottolineare, in questo ultimo anno scolastico, una variazione rilevante nella composizione del consiglio di classe, con conseguente mancanza di continuità didattica in materie quali Italiano/Storia, Inglese, Tecnica amministrativa, e non ultima Scienze Motorie, oltre alla sospensione e alla chiusura delle attività didattiche con DPCM del 4 marzo 2020 :

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/03/04/20A01475/sg>)

Con l'inizio della didattica a distanza, la classe, dopo un primissimo approccio risultato più o meno difficoltoso, ha nel proseguo dato risultati più che positivi. Gli studenti via via si sono presentati particolarmente coesi, dandosi reciproco aiuto e supporto. Si sono mostrati interessati e rispettosi della nuova modalità di apprendimento e hanno manifestato un atteggiamento piuttosto maturo e serio nell'affrontare le video lezioni e gli argomenti di studio proposti.

Anche con la nuova modalità gli alunni più motivati hanno continuato a studiare, alcuni hanno iniziato a farlo in modo più responsabile mentre un esiguo numero di studenti(due o

tre) ha partecipato “a macchia di leopardo, “per problemi di device. I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di “ fare scuola” durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Gli alunni sono stati rassicurati ed invitati a proseguire nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'a. s., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

Partecipazione delle Famiglie

Le famiglie sono state convocate per il ricevimento pomeridiano nel mese di dicembre. Inoltre, fino all'adozione delle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti hanno incontrato i genitori anche di mattina nelle ore previste per il ricevimento settimanale.

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e uno con gli alunni ed è stato in costante contatto con gli stessi per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

- **area professionalizzante (materie curriculari, stage, PCTO ex-alternanza scuola lavoro)**

Per quanto riguarda l'area professionalizzante, la media della classe ha conseguito gli obiettivi previsti (in termini di conoscenze, competenze applicative e capacità) in modo più che sufficiente. Per ciò che concerne le capacità pratiche, il livello raggiunto dagli alunni è da ritenersi soddisfacente. Eterogenei per abilità personali, solidità delle conoscenze di base ed attitudini verso la disciplina, le studentesse e gli studenti della quinta D Sala Vendita hanno svolto le attività proposte con accettabile partecipazione. Nella fase delle lezioni a distanza l'impegno, in certi casi, è stato più deciso e regolare rispetto alle lezioni in presenza. Ciò evidenzia una buona capacità reattiva e di adattamento a situazioni oggettivamente difficili contenenti, tra l'altro, scenari incerti sotto l'aspetto sanitario, sociale ed economico.

- **area giuridico-amministrativa e logico-matematica**

nell'area logico- matematica Gli studenti in generale hanno raggiunto mediamente una discreta padronanza dell'applicazione delle tecniche di base dell'analisi matematica, a parte alcuni allievi che, anche a causa di lacune pregresse, hanno raggiunto risultati appena sufficienti. Nell'ambito giurico-economico ,il livello di apprendimento auspicato non è risultato , per molti, adeguato. Di ostacolo, sicuramente, si sono rivelati il metodo di studio troppo nozionistico, l'assenza di un adeguato linguaggio specialistico. Merita comunque sottolineare come una parte rilevante della classe sia riuscita ad acquisire un buon approccio alle problematiche del reale, sia in termini di analisi che di giudizio, grazie anche ad un orientamento didattico che ha privilegiato il saper ragionare rispetto alla memorizzazione di nozioni.

- **area linguistica-storico-letteraria:**

Gli esiti sono complessivamente sufficienti e molto buoni per una parte dei discenti. Gli studenti hanno acquisito una sufficiente capacità di analisi e di sintesi e, in misura fra loro molto diversa, la capacità di una comunicazione corretta ed efficace. Lo studio della lingua e della micro lingua di indirizzo dovrebbe averli aiutati ad acquisire la capacità di un lavoro abbastanza autonomo e responsabile e ad ampliare i loro orizzonti umani, sociali e culturali, tramite una conoscenza più approfondita di realtà socio-culturali diverse dalla propria.

1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica in Laboratorio di Sala e Vendita, Matematica e l'insegnamento di sostegno. Diversamente, si è registrata una soluzione di continuità per le materie di Laboratorio di Cucina, Alimentazione, Seconda lingua straniera, per le discipline di Italiano e Storia, Inglese, Tecniche ammm.ve e Scienze motorie, come si evince dal seguente prospetto.

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Beatrice Magni			x
Storia, cittadinanza e costituzione	B.Magni			x
Lingua inglese	M.Stella Fabiani			x
Matematica	Valentina Giusti	x	x	x
Scienze motorie e sportive	Lorenzo Signori			x
Seconda lingua straniera	Alessandra Cavalli Nicoletta Sgueglia		x	x
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Claudio Lachi	x	x	x
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Alessandro Broccia		x	x
Scienza e cultura dell'alimentazione	Daniela Adamo		x	x
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Anna Corvino			x
Sostegno AD01	Giuseppe Quaranta			x
Sostegno AD02	Francesca Cascella			x
Sostegno AD03	Giuseppina Guzzi	x	x	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 **Servizi di sala e vendita**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, trasformazione 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

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.

2.2. OBIETTIVI SPECIFICI NEI VARI AMBITI DISCIPLINARI

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:

Italiano/Storia:

Lo Statuto Albertino cenni storici

La Costituzione Italiana: : nascita, struttura, natura. I Principi fondamentali (Artt 1-12)

Scienze degli alimenti

Articoli 19, 32, 35, 36, 37 della *Costituzione Italiana*:

libertà di culto, diritto alla salute, il lavoro ed i lavoratori.

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

Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Italiano	Storia	Inglese	Seconda lingua	Matern.	Sala e Vendita	Aliment.	Cucina	Diritto e Tecniche Ammin.	Scienze Motorie	Religione
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				
Discussione libera	X	X	X	X	X		X				
Interventi di esperti			X	X		X		X			
Produzione schemi	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Attività laboratoriale			X	X		X		X			
Lezione 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.

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

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate dall'inizio dell'emergenza sanitaria a causa del COVID-19, **attività di DaD (Didattica a distanza)**.

In particolare, durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato strumenti e strategie per la DaD:

- video lezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di piattaforme WEBEX , ZOOM, SKYPE ;
- invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico e piattaforma Moodle ;
- sono stati attivati inoltre tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola;
- I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato.

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

5. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

Aggiornamento sull'HACCP curato dalla Dottoressa Galligani.

Mixology corso avanzato tenuto da esperto e gestore di un'attività commerciale del settore bar Degustazione del vino in lingua inglese a cura di un sommelier professionista.

6.1. ATTIVITA' ED ESPERIENZE SVOLTE DA UN GRUPPO DI ALUNNI

Alcuni alunni hanno prestato servizio durante una cena di beneficenza per la Fondazione "IL CUORE SI SCIoglie".

Un'alunna ha partecipato all'Erasmus a MALTA 19/02/2019- 23/03/2019

Scambio interculturale fine Novembre 2019 - Brno

7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI

17/12/19 orientamento in uscita Ministero Difesa: promozione reclutamento Esercito Italiano presso la Caserma Predieri Sede della Divisione "Vittorio Veneto" e del Battaglione Trasmissioni "Abetone "

Teatro Puccini 19/02/20 spettacolo teatrale "The importance of being Earnest" di O. Wilde

Visione del film cinema teatro Portico "La Paranza dei Bambini"

visita guidata al complesso di S. Croce (per introdurre la figura di Galileo Galilei) e al Pla-netario di Firenze, dove si è svolta una lezione di introduzione all'astronomia e all'astrofisica.

Partecipazione al Progetto Human Library 5 incontri novembre –marzo

La human library, in italiano Biblioteca vivente, è un progetto che si ispira ad un'azione lanciata dall'Associazione danese "Stop alla Violenza" e ripresa dal Consiglio d'Europa durante la campagna "Tutti uguali e tutti diversi" contro le discriminazioni.

8. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE

Gli alunni hanno svolto lo stage formativo in due periodi: nel mese di giugno 2019 per quattro settimane e nel mese di settembre 2019 per tre settimane. Durante questi periodi, sono state effettuate dal tutor scolastico visite di controllo in azienda per la verifica del processo di integrazione e di apprendimento. Gli alunni hanno dimostrato una buona partecipazione e i risultati sono stati mediamente buoni. Ogni singolo alunno, è stato inserito in azienda, dove ha svolto mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione – cameriere-barman- così come specificato in tabella:

ALUNNO	AZIENDA	MANSIONE
" "	<i>BAR MIGLIORINI (FIRENZE)</i>	<i>Barman/cameriere</i>
" "	<i>HOTEL LIANA (FIRENZE)</i>	<i>cameriere</i>
" "	<i>BAR MIGLIORINI (FIRENZE)</i>	<i>Barman/cameriere</i>
" "	<i>RISTORANTE OTHER SIDE (FIRENZE)</i>	<i>cameriere</i>
" "	<i>SOGES c/o CENTRO TECNICO COVERCIANO</i>	
" "	<i>HOTEL BERNINI (FIRENZE)</i>	<i>Cameriere/barman</i>
" "	<i>CAFFE' LE RIFFE (FIRENZE) RIST. BAR ROBIGLIO (FIRENZE)</i>	<i>Cameriere/barman</i>
" "	<i>SOGES c/o CENTRO TECNICO COVERCIANO</i>	<i>cameriere</i>
" "	<i>RISTORANTE C/O NOVOTEL (FIRENZE)</i>	<i>cameriere</i>
" "	<i>RISTORANTE C/O NOVOTEL (FIRENZE)</i>	<i>cameriere</i>
" "	<i>BAR BOBO CHECK-POINT (FIRENZE)</i>	<i>barman</i>
" "	<i>HOTEL BERNINI (FIRENZE)</i>	<i>cameriere</i>
" "	<i>STUDENT HOTEL (FIRENZE)</i>	<i>cameriere</i>
" "	<i>VILLA VIVIANI</i>	<i>cameriere</i>

9. VERIFICA E VALUTAZIONE

(linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)

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
- Verifiche pratiche

9.2. VALUTAZIONE

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

VOTO	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	Gestite in autonomia se	Limitatamente a contesti

		limitatamente ai contenuti minimi	guidate dall'insegnante	di base
7	Discreto	Approfondite oltre i contenuti minimi con qualche imprecisione	Presenti con qualche imprecisioni	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 della 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 acquisite	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
	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 SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI STATO

Le simulazioni previste dal cdc nella data indicata: **16/marzo 2020** : "Prima simulazione prima prova" e le successive, non sono state svolte a causa di forza maggiore.

10.1. IL COLLOQUIO

Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale, e professionale dello studente verificando l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità argomentativa e critica del candidato. Nel

rispetto delle prerogative della Commissione nello scegliere i materiali (*testi, documenti, esperienze, progetti, problemi*) per avviare il colloquio, tenuto conto delle discipline rappresentate in sede d'esame e del percorso didattico effettivamente svolto così come risulta dal documento del 30 maggio, facendo proprie le indicazioni ministeriali e considerate le caratteristiche del profilo in uscita del diplomato professionale, si ritiene appropriato individuare nell'ambito delle materie professionalizzanti gli spunti per l'avvio della prova orale:

1. Discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo: Scienze degli alimenti e sala

2. Discussione di un breve testo, oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe.

3. Analisi del materiale scelto dalla Commissione. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

4. Esposizione mediante breve relazione o elaborato multimediale dell'esperienza PCTO (ex alternanza scuola-lavoro)

5. Accertamento conoscenze e competenze in ambito delle attività di Cittadinanza e Costituzione

Questo documento è stato letto e approvato dal Consiglio di Classe in data 27 maggio 2020 (vedi verbale)

Allegati:

- 1) Quadro orario.
- 2) N° 11 "Allegati A" relativi alle singole discipline.
- 3) Simulazioni delle eventuali prove d'esame somministrate nel corso dell'anno scolastico.
- 4) Lista dei brevi testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

- 5) Obiettivi, criteri di valutazione e risultati dello stage.
- 6) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con PEI.
- 7) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con DSA.
- 8) Busta chiusa: documento riservato

Il Consiglio di Classe

Daniela	Adamo
Alessandro	Broccia
Alessandra	Cavalli
Anna	Corvino
Francesca	Cascella
Maria Stella	Fabiani
Valentina	Giusti
Claudio	Lachi
Beatrice	Magni
Lorenzo	Signori
Nicoletta	Sgueglia
Giuseppe	Quaranta

Il Coordinatore

Giuseppina Guzzi

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

Firenze 27/5/2020