



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 **ACCOGLIENZA TURISTICA**

Classe 5 Sezione N

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Baldini Elisa
Storia, cittadinanza e costituzione	Baldini Elisa
Lingua inglese	Grechi Elisabetta
Matematica	Bruno Sonia
Scienze motorie e sportive	Agrello Andrea
Seconda lingua straniera (Spagnolo e tedesco)	Rapaccini Francesca (spagnolo) Belli Emanuela (tedesco)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Mancuso Filippo
Tecniche di comunicazione	Fasanella Caterina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ciccarese Francesca
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Di Tommaso Giuliano
Religione Cattolica	Piergianni Francesco
Sostegno AD03	Ceravolo Noemi
Sostegno AD04	Gabriele Francesca

Il Coordinatore

Elisa Baldini

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	22
Femmine	12
Maschi	10
Alunni provenienti dalla IV	22
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	19
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	3
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	2
Alunni che hanno seguito una programmazione semplificata	0
Alunni che hanno seguito una programmazione differenziata	1
Alunni BES/ DSA	1 BES -2 DSA

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	COGNOME E NOME
1.	Andone Monalisa
2.	Bacci Teresa
3.	Boldrini Sara
4.	Calabretta Alessandro
5.	Ciobanu Daniela Gabriela
6.	Ciulli Alessia
7.	Corsi Camilla
8.	D'Ambrosio Ornella
9.	El Khayar Oumayma
10.	Falugiani Daniele
11.	Franchi Alessandro
12.	Gallo Melissa
13.	Masetti Lorenzo
14.	Masini Thomas
15.	Monteparani Elisa
16.	Pecchinenda Matteo
17.	Rossi Niccolò
18.	Rotondi Christian
19.	Russo Adele
20.	Sarmiento Niccolò
21.	Vannoni Andrea
22.	Zagaria Selene

1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 22 alunni, 12 femmine e 10 maschi. Tutti gli alunni provengono dalla 4N Accoglienza; di essi solo 3 hanno avuto un percorso irregolare durante la scuola dell'obbligo o nei primi anni della scuola superiore.

Le informazioni riguardanti gli alunni diversamente abili, gli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e gli alunni Bes sono consultabili in una documentazione allegata, in busta chiusa, alla presente relazione e a disposizione della Commissione degli Esami di Stato.

Sul piano relazionale il gruppo classe si è sempre presentato unito e disponibile a instaurare un clima collaborativo con i docenti.

Sul piano didattico, la maggioranza degli studenti ha sempre mostrato un comportamento intellettivamente vivace e partecipativo in tutte le aree disciplinari; in particolare, nell'area professionalizzante si registra alla fine del triennio il raggiungimento di un livello di professionalità generale molto alto per la quasi totalità degli allievi.

Senza altro le competenze acquisite in questa materia d'indirizzo hanno consentito agli alunni di utilizzare con minore difficoltà gli strumenti della didattica a distanza ma bisogna anche riconoscere la maturità e la serietà con cui tutti gli studenti della classe hanno affrontato la situazione d'emergenza Covid-19, permettendo ai docenti di continuare a svolgere nelle piattaforme il loro programma.

Alla fine del percorso scolastico, in base ai risultati conseguiti nelle varie prove di verifica, si evidenzia una situazione abbastanza eterogenea per competenze raggiunte e stili di apprendimento.

La classe può essere divisa in tre gruppi di livello: un livello medio-alto, raggiunto da 8/9 studenti che, con impegno e partecipazione costanti, hanno acquisito una buona/ottima preparazione in termini di conoscenze e competenze e sono in grado di operare in modo autonomo confronti e connessioni all'interno di ogni disciplina e in ambito interdisciplinare; un livello medio, raggiunto da un gruppo di 4/5 studenti che, con impegno e partecipazione abbastanza costanti, conosce in modo soddisfacente i contenuti disciplinari, sa applicarli nei vari contesti utilizzando linguaggi specifici e sa operare più o meno autonomamente collegamenti e confronti; un livello sufficiente/appena sufficiente raggiunto da un gruppo di 4/5 alunni in cui permangono ancora difficoltà nell'elaborazione scritta e orale di alcune discipline e nella riorganizzazione autonoma dei saperi. La fragilità di quest'ultimi studenti è in parte determinata da un impegno non sempre adeguato anche se, nel corso dell'anno, due studenti hanno mostrato un lieve miglioramento rispetto alla situazione di partenza e un parziale recupero di alcune lacune pregresse

Per quanto riguarda l'area professionalizzante, gli alunni hanno dimostrato un costante impegno nelle attività proposte dal docente, intervenendo durante le lezioni in maniera partecipativa e interessata. Il rendimento complessivo della classe in questo ambito è da considerarsi quindi buono, con casi di eccellenza. Questo ha permesso di organizzare attività significative e importanti per la crescita professionale degli allievi.

Nell'area giuridico-amministrativa e scientifica la classe ha mostrato una partecipazione e un interesse più che soddisfacente. L'impegno, tuttavia, non è sempre stato adeguato soprattutto nei primi anni del triennio.

Il profitto conseguito dalla classe al termine del ciclo di studi è, comunque, da ritenersi globalmente più che positivo, in particolare per quegli studenti che hanno vissuto situazioni personali e familiari estremamente difficili.

Nell'area linguistico-letteraria la maggioranza degli studenti ha sempre mostrato interesse, motivazione e partecipazione. Questo atteggiamento positivo ha permesso un miglioramento del rendimento complessivo della classe che, all'inizio del triennio, presentava alcune lacune di base e quindi una competenza linguistica sufficientemente adeguata a sostenere l'esposizione, sia orale che scritta, di contenuti in lingua 2 in maniera più autonoma.

I miglioramenti ottenuti in questo ambito hanno permesso il conseguimento di risultati complessivamente soddisfacenti, e in alcuni casi ottimi; per una minoranza di alunni permangono ancora incertezze per quanto riguarda la padronanza espositiva sia scritta che orale e la rielaborazione critica dei contenuti.

In conclusione, quindi, si può affermare che il percorso svolto nel triennio ha prodotto effetti rilevanti per la maggioranza degli alunni della classe, non solo per l'acquisizione di competenze operative, ma anche per il raggiungimento di quella maturità professionale indispensabile per affacciarsi con successo al mondo del lavoro.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.

1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Baldini Elisa	X	X	X
Storia, cittadinanza e costituzione	Baldini Elisa	X	X	X
Lingua inglese	Grechi Elisabetta	X	X	X
Matematica	Bruno Sonia	X	X	X
Scienze motorie e sportive	Agrello Andrea		X	X
Seconda lingua straniera	Belli Emanuela Rapaccini Francesca	X	X X	X X
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Mancuso Filippo	X	X	X
Tecniche di comunicazione	Fasanella Caterina			X
Scienza e cultura dell'alimentazione	Cicare Francesca			X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Di Tommaso Giuliano			X
Religione Cattolica	Francesco Piergianni			X
Sostegno AD03	Noemi Ceravolo		X	X
Sostegno AD04	Gabriele Francesca		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 **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 valorizzano le risorse del territorio

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.

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:

Le attività svolte dalla classe nel triennio sono state finalizzate a sviluppare le seguenti competenze base di cittadinanza attiva e costituzione con valutazione all'interno del voto di condotta e della valutazione curricolare.

- Imparare a vivere e lavorare insieme agli altri
- Comunicare messaggi di diverso genere in modo pertinente e coerente, mediante diversi supporti;
- Collaborare e partecipare in modo ordinato, responsabile e costruttivo individualmente e/o nel gruppo;
- Assumere ruoli di diversa responsabilità nel gruppo;
- Acquisire e interpretare le informazioni, sviluppando un progressivo senso critico anche attraverso lo studio della storia, la lettura e il commento di articoli di giornale
- Motivare in modo appropriato le proprie affermazioni.
- Acquisire una progressiva autonomia produttiva.
- Avviarsi all'autovalutazione critica del proprio lavoro
- Individuare i valori su cui si basa la nostra costituzione
- Stabilire un dialogo interculturale per apprezzare le differenze culturali
- Essere in grado di individuare e contrastare pregiudizi, comportamenti razzisti e sessisti

1- DIRITTO, COSTITUZIONE E ORGANISMI INTERNAZIONALI

Nell'ambito di questa attività, gli studenti hanno studiato e analizzato la Costituzione italiana, i suoi principi fondamentali con particolare riferimento ai diritti delle minoranze e la conoscenza degli organismi e delle organizzazioni internazionali con particolare riferimento ai diritti delle minoranze

DISCIPLINE COINVOLTE

STORIA/ITALIANO	DIRITTO	ALIMENTAZIONE	INGLESE
<p>La Costituzione e i suoi principi fondamentali</p> <p>Diritti fondamentali negati durante la stagione dei totalitarismi</p> <p>Diritto alla salute in tempo di Covid-19: rapporto tra diritto alla salute e diritto alla privacy</p> <p>UE (nascita dell'Unione europea e suoi organismi)</p> <p>Organizzazioni internazionali: Onu e Nato</p>	<p>Artt. 9 , 41 e 53 della Costituzione legati all'UD del bilancio e delle imposte</p>	<p>Concetto di salute</p> <p>Regole alimentari nelle religioni</p>	<p>La condizione delle minoranze: popoli nativi in Usa, Australia e Nuova Zelanda</p> <p>Emigrazione: i migranti nella società americana e in Europa.</p>

2- TUTELA DELL'AMBIENTE

Il percorso è stato centrato su Greta Thunberg e ha sviluppato i temi inerenti i cambiamenti climatici e lo sviluppo sostenibile come problema sociale

DISCIPLINE COINVOLTE

DIRITTO	INGLESE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Effetto Greta sul tema dell'ambiente: partecipazione alla conferenza organizzata dal Corriere della sera	Tema della sostenibilità e dell'ambiente Greta Thunberg e Friday's for future	Alimentazione sostenibile

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

3. METODI DI INSEGNAMENTO

Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Ital	Storia	Inglese	Spagnolo 2°lingua	Tedesco 2°lingua	Mat em.	Tecniche di comun.	Alim.	Accoglienza turistica	Diritto e Tecnich e Ammin.	Scienz e Motor	Relig.
Lezione frontale	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lavoro individuale	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		X		
Discussione libera							X					
Interventi di esperti					X				X			
Produzione schemi	X	X	X	X	X	X		X	X			
Attività laboratoriale			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

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

5. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE

a.s 2017/2018 Laboratorio di servizi di accoglienza Storia- Inglese	Uda: “Gli alberghi storici di Firenze”
a.s. 2017/18 Storia dell’arte - Laboratorio di servizi di accoglienza	Progetto Accademia delle belle arti
a.s 2018/2019 Italiano, Inglese	Uda: You-rope
a.s. 2018/19 storia dell’arte - Italiano -Inglese	Il grande Museo dell’Opera del Duomo, laboratorio linguistico e storico-artistico
a.s. 2018/19 storia dell’arte - Inglese	realizzazione di itinerari storico-artistici nel centro storico fiorentino in inglese con realizzazioni di guide ai principali luoghi religiosi e palazzi fiorentini
a.s 2019/2020 (1h di compresenza settimanale) Scienza e cultura dell’alimentazione Laboratorio di servizi di accoglienza	Turismo enogastronomico italiano, europeo e internazionale
a.s 2019/20 Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, accoglienza turistica	Il Budget ed il business plan; Il marketing ed il web marketing; Differenziazione dei servizi (tipologia camere ed alta/bassa stagione); Il contratto d'albergo e di deposito; l'Allotment.
a.s. 2019-2020 Novembre storia, tedesco	partecipazione ad uno spettacolo teatrale intitolato “alla fine ogni muro cade” in occasione del 30° anniversario della caduta del muro di Berlino.

a.s. 2019-2020 storia, tedesco	In occasione del Giorno della Memoria nel mese di gennaio la classe ha partecipato ad uno spettacolo teatrale sul tema dell'Olocausto.
a.s. 2019-2020, novembre spagnolo, storia dell'arte	Visione del docu-film "Frida. Viva la vida"

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

Laboratorio di servizi di accoglienza

Nel corso dell'anno scolastico alcuni studenti hanno partecipato al servizio di accoglienza nei seguenti eventi:

- 2019 FIERA DIDACTA ITALIA, Ente Organizzatore FIRENZE FIERA SPA
- 2019 FIERA TOSCANA DEL LAVORO, Ente Organizzatore CONSIGLIO REGIONALE DELLA TOSCANA
- 2019 XXIII MEETING SUI DIRITTI UMANI, Ente Organizzatore FONDAZIONE SISTEMA TOSCANA
- 2020 BTO TRAVEL ONLIFE, Ente Organizzatore UPLINK WEB AGENCY SRL
- 2020 BUY WINE, Azienda organizzatrice PromoFirenze azienda speciale della C.C.I.A.A. di Firenze
- 2020 Anteprime di Toscana, Ente Organizzatore Promo Firenze azienda speciale della C.C.I.A.A. di Firenze
- Approfondimento: tutta la classe ha seguito lezioni frontali svolte da parte di esperti del settore "Revenue Management" – "Customer Care" per un numero di 5 ore a corso.

Inglese/Storia dell'arte ed Italiano:

Durante il terzo anno i ragazzi hanno lavorato sulla storia dell'arte della città di Firenze in inglese in compresenza per alcune ore con la docente di Storia dell'arte. L'attività si è conclusa con la visita al Museo dell'Opera del Duomo

Italiano /Storia dell'arte

Al terzo e al quarto anno la docente di Storia dell'arte ha svolto da gennaio-maggio 1h di compresenza a settimana nella classe per approfondire argomenti di letteratura

Storia /Tedesco

Nel presente anno scolastico, in modalità DaD, è stata svolto un modulo dedicato ad approfondire la storia tedesca dalla Repubblica di Weimar alla "Ostalgie" 1918-1995: Propaganda e linguaggio del Nazionalsocialismo, Holocaust, Guerra Fredda, gli anni del terrorismo, riunificazione, la "Ostalgie"

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

Inglese :

I ragazzi hanno partecipato ad attività di scambio scolastico con Repubblica Ceca (Corsi, Bacci, Russo, Masini)

La classe ha sempre ospitato gruppi in accoglienza presso l'istituto con lezioni aperte e visite in città'.

Un gruppo di alunni ha partecipato al progetto Pon nel triennio per il potenziamento linguistico (El Khayar, D'Ambrosio) e la Cittadinanza europea, civiltà inglese (Masini, Boldrini, Vannoni, Bacci, Russo, D'Ambrosio, Ciobanu, El Khayar)

Tedesco:

Un'allieva (Boldrini) ha partecipato in maggio 2018 nel corso del terzo anno ad un viaggio a Dresda in rappresentanza di tutte le scuole del Comune di Firenze in occasione delle celebrazioni del 40° anniversario del gemellaggio con la città di Dresda. Gli allievi hanno lavorato ad un progetto con i compagni della Waldorfschule di Dresda in cui essi hanno presentato a vicenda alcuni capolavori di artisti presenti nelle collezioni degli Uffizi e della Gemäldegalerie.

Nell'anno scolastico successivo, in classe quarta, due allievi (Sarmiento, Corsi) hanno partecipato ad uno scambio didattico con un liceo di Dresda

Spagnolo:

Alcuni alunni di spagnolo (Bacci, Ciulli, Gallo, Russo) hanno partecipato in quarta allo scambio culturale con degli studenti dell'Istituto IES Foramontanos di Cabezón de la Sal (Santander) Cantabria che si è svolto nel periodo febbraio-marzo 2019.

La studentessa Ciulli ha partecipato in quarta a una settimana di Ministay a Valencia.

Gli studenti Ciulli, Gallo e Masini hanno partecipato quest'anno a una settimana di Ministay a Madrid.

7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI

ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, P.C.T.O.

Tedesco

Nell' a.s.2018-2019 tre alunni (Boldrini, Falugiani, Vannoni) hanno svolto un mese di ASL a Berlino lavorando in albergo o ufficio del turismo nell'ambito del progetto Erasmus+

Spagnolo

Nell'a.s 2018/19 alcuni alunni di spagnolo (Ciobanu, El Khayar e Masini) hanno partecipato al programma di mobilità Erasmus+ 2019 New Vector Spagna, per svolgere un tirocinio della durata di un mese presso Itaca Hotel & Resort di Jerez de la Frontera.

Inglese

Nell'a.s 2018/19 una studentessa (Ornella D'Ambrosio) ha svolto l'esperienza di mobilità Vet Erasmus a Malta

Laboratorio di Servizi di Accoglienza

A seguito dei protocolli d'intesa stipulati tra la Provincia, il Provveditorato agli Studi e l'Associazione degli Industriali di Firenze, al fine di favorire un'integrazione tra il processo formativo e il lavoro produttivo, gli allievi hanno svolto sia in quarta che in quinta due periodi di stage in aziende alberghiere qualificate, per complessive 280 ore.

Gli esiti sono stati positivi per tutti gli studenti.

Per quanto concerne gli obiettivi, i criteri di valutazione ed i risultati conseguiti dai singoli allievi si rimanda all'allegato concernente il riepilogo generale stage. (Allegato n.5).

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
- 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:

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 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 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. EVENTUALI SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI STATO

Non sono state effettuate simulazioni di prove.

10.1. IL COLLOQUIO

In base alle indicazioni dell' O.M 10 del 16 maggio 2020, ogni candidato avrà la possibilità di iniziare il colloquio esponendo una breve presentazione di un argomento attinente alle discipline di indirizzo, indicatogli dai docenti stessi. Gli alunni potranno servirsi di immagini, filmati e sussidi digitali e dovranno motivare in modo coerente e logico la scelta del proprio lavoro e dei relativi collegamenti in cui esso si struttura.

Seguendo le indicazioni ministeriali, la seconda parte della prova orale sarà centrata, invece, sulla lettura e sull'analisi di un testo letterario scelto dal docente, oggetto di studio nel corso dell'anno scolastico corrente.

Nel strutturare la terza parte del colloquio, la commissione sceglierà il materiale attraverso cui poter valutare la capacità di ogni candidato di sviluppare i nodi concettuali delle diverse discipline in una trattazione logica e coerente, atta a evidenziare i collegamenti interdisciplinari.

A seguire ci sarà la presentazione, da parte di ogni studente, di un elaborato multimediale relativo all'esperienza di PCTO svolta durante il suo percorso di studi.

Il colloquio del candidato si concluderà, infine, con l'accertamento, da parte della commissione, delle conoscenze e competenze maturate da ogni studente nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

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

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) Relazione Tutor Scolastico e 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: eventuali altre documentazioni riservate

Il Consiglio di Classe

Agrello Andrea

Belli Emanuela

Bruno Sonia

Ceravolo Noemi

Ciccarese Francesca

Di Tommaso Giuliano

Fasanella Caterina

Gabriele Francesca

Grechi Elisabetta

Mancuso Filippo

Piergianni Francesco

Rapaccini Francesca

Il Coordinatore

Baldini Elisa

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cella

Firenze, 27/05/2020