



*Esami di Stato a.s.2019/2020*  
*Documento del Consiglio di Classe*

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

**Classe 5 Sezione C eno**

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Giorgina Colli
Storia, cittadinanza e costituzione	Giorgina Colli
Lingua inglese	Maria Stella Fabiani
Matematica	Marianna Lo Bianco
Scienze motorie e sportive	Gabriella Manicone
Seconda lingua straniera (Francese)	Gabriella Carnevale
Seconda lingua straniera (Tedesco)	Nicoletta Sgueglia
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Nicola Barbatano
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Natalia Sarna
Scienza e cultura dell'alimentazione	Anna Chiriatti
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Stefano Nigro
Religione Cattolica	Federico Bernacchi
Sostegno AD01	
Sostegno AD02	Tuci Lucia
Sostegno AD02	Green Paola
Sostegno AD03	Chirico Graziella
Sostegno AD04	Spicciani Nadia
Potenziamento	

Il Coordinatore

Prof. Barbatano Nicola

---

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

---

## 1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	15
Femmine	5
Maschi	10
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	15
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	0
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	2

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	<b>COGNOME E NOME</b>
<b>1.</b>	Arriola Dannah Almira Ramos
<b>2.</b>	Bantus Daniela
<b>3.</b>	Bozianu Magdalena
<b>4.</b>	Chiforiuc Iustin Dorin
<b>5.</b>	Ciulli Filippo
<b>6.</b>	Di Francesco Sara
<b>7.</b>	Gabrielli Simone
<b>8.</b>	Garcia Mark Rafter
<b>9.</b>	Leone Riccardo
<b>10</b>	Lotti Manuel
<b>11</b>	Memoli Denis
<b>12</b>	Nencini Filippo
<b>13</b>	Nidiaci Sara
<b>14</b>	Vitali Neri
<b>15</b>	Zinzanella Lorenzo

### 1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V C è formata da 15 alunni: 5 femmine e 10 maschi. La maggior parte di essa è costituita da ragazzi che hanno frequentato insieme gli ultimi 3 anni di studio. La documentazione relativa agli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e agli alunni che seguono una programmazione didattica differenziata è parte integrante del presente scritto, allegata in busta chiusa a disposizione della Commissione degli Esami di Stato (Allegati n. 6 e n.7). La situazione di ingresso, è risultata, abbastanza problematica, per un livello di competenze linguistiche e logico-matematiche non eterogeneo e un livello di conoscenze, in alcuni casi, frammentario e lacunoso. Molti alunni, inoltre, non

sembravano consapevoli della prova d'esame da affrontare e del conseguente impegno richiesto e il loro metodo di studio, in generale, risultava poco approfondito e, in molti casi, discontinuo. Il Consiglio di Classe ha adottato opportune strategie per motivare i ragazzi, stimolarli verso un maggiore senso di responsabilità e un'attenzione più costante. Nel corso dell'anno scolastico, l'atteggiamento e l'orientamento verso l'apprendimento sono parzialmente migliorati e alcuni alunni, anche se con tempi diversi, hanno risposto in modo positivo alle sollecitazioni degli insegnanti e si sono dimostrati, progressivamente, più partecipi e responsabili. Attualmente il livello di preparazione raggiunto in termini di conoscenze, competenze e abilità, nella maggior parte delle discipline, risulta molto diversificato. Nel corso del triennio si è formato un piccolo gruppo di studenti che ha saputo utilizzare e valorizzare le proprie conoscenze e competenze di base sviluppando così, nell'ultimo anno, apprezzabili capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale. Un altro gruppo, nonostante qualche limite, ha raggiunto una preparazione più che sufficiente. Per diversi alunni permangono, comunque, difficoltà per quanto riguarda una piena completezza delle conoscenze, criticità nell'elaborazione scritta e orale di alcune materie e nella riorganizzazione autonoma dei saperi. Nell'ambito dell'area professionalizzante (materie curriculari e alternanza scuola-lavoro) la maggior parte della classe ha dimostrato interesse e partecipazione nello svolgere le attività di laboratorio, pervenendo così a risultati decisamente soddisfacenti. In questo settore gli alunni si sono saputi distinguere per l'impegno e per la capacità di collaborare in gruppo in modo costruttivo, dimostrando di sapere applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso di studi. La classe ha partecipato in maniera attiva sia alle Unità di Apprendimento nel corso del terzo e quarto anno, sia agli incontri tenuti a scuola con gli esperti esterni del settore. Ha, inoltre, dimostrato grande impegno nel corso delle attività di alternanza scuola-lavoro proposte in orario extra-scolastico. Nel corso degli ultimi tre anni alcuni alunni hanno partecipato ai progetti Erasmus plus, ai Mini stay nel settore dell'alternanza trascorrendo periodi diversi all'estero. Nell'area giuridico-amministrativa e logico-matematica la classe ha raggiunto un rendimento complessivamente sufficiente ad eccezione di alcuni studenti che hanno mostrato buone capacità. Le maggiori

difficoltà sono derivate da un metodo di studio personale troppo nozionistico e ad una limitata capacità di rielaborazione. Nell'area linguistico-storico-letteraria la classe ha mostrato attenzione e interesse, ma il lavoro a casa, ad eccezione di pochi studenti, non è stato sempre adeguato nei modi e nei tempi; è dunque mancata la continuità nell'applicazione ed una corretta metodologia di studio. I risultati sono pertanto discreti con alcuni elementi che hanno raggiunto livelli buoni e altri che presentano ancora delle lacune soprattutto nella produzione scritta e nella capacità di fare collegamenti fra le diverse discipline. Per quanto attiene alla sfera del comportamento e per pochi alunni, questo non è stato sempre rispettoso dei ruoli, dei luoghi e delle regole dell'etica professionale. La maggior parte degli studenti ha, infatti, mantenuto un atteggiamento sostanzialmente corretto e rispettoso sia nei confronti dei docenti, sia verso il personale che, a vari livelli, lavora nella scuola, sia nei confronti dei locali e delle attrezzature dell'istituto. La frequenza scolastica è stata in generale continuativa. Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento della classe, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegare al presente documento. (Allegato n. 2)

## 1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Giorgina Colli			X
Storia, cittadinanza e costituzione	Giorgina Colli			X
Lingua inglese	Maria Stella Fabiani	X	X	X
Matematica	Marianna Lo Bianco			X
Scienze motorie e sportive	Gabriella Manicone	X	X	X
Seconda lingua straniera (Francese)	Gabriella Carnevale	X	X	X
Seconda lingua straniera (Tedesco)	Nicoletta Sgueglia		X	X

Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Nicola Barbatano	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Natalia Sarna			X
Scienza e cultura dell'alimentazione	Anna Chiriatti			X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Stefano Nigro			X
Religione Cattolica	Federico Bernacchi	X	X	X
Sostegno AD01				
Sostegno AD02	Tuci Lucia Green Paola			X X
Sostegno AD03	Chirico Graziella	X	X	X
Sostegno AD04	Spicciani Nadia	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 **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**

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:**

- Tentativi di collaborazione tra i popoli. La nascita dell'Onu e la *Dichiarazione universale dei diritti umani*
- La nascita della Costituzione della Repubblica italiana. I *Principi fondamentali e i Diritti e doveri del cittadino*
- Conferenza di apertura del Salone Internazionale del Libro di Torino 2020: Alessandro Barbero, *Conseguenze inattese. Su come l'umanità reagisce alle catastrofi* (<https://www.youtube.com/watch?v=MQNi1L-YJTQ>)

### **3. METODI DI INSEGNAMENTO**

Si è adottato un metodo di insegnamento integrato e interattivo che, a seconda degli argomenti trattati e degli specifici obiettivi da perseguire, si è avvalso, di volta in volta, di approcci di tipo cognitivo, induttivo, deduttivo, comunicativo e nozionale - funzionale. Nel rapporto con gli alunni, i docenti hanno cercato di stimolare in ogni modo possibile la partecipazione costruttiva alle attività proposte per ottenere un soddisfacente livello di interazione. In merito alle metodologie didattiche, i docenti hanno:

- lavorato in modo tale da creare in classe un'atmosfera positiva e costruttiva, che mirasse a favorire la 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
- incoraggiato partecipazione, riflessioni personali e discussioni in classe e con la modalità a distanza (DAD) al fine di stimolare la capacità di rielaborare in modo critico, di cogliere collegamenti, di operare sintesi;



## Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Itali ano	Stor ia	Ingl ese	Seco nda lingua	Mate m.	Sala e Ven dita	Alime nt.	Cuc ina	Diritto e Tecnic he Ammin .	Scie nze Moto rie	Relig ione
Lezione frontale	X	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	X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione libera	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interventi di esperti								X			
Produzione schemi	X	X			X		X				
Attività laboratoriale						X		X			
Lezioni online	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

### 4. MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

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

## 5. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE

Nello svolgimento dei programmi delle singole discipline sono stati operati, quando possibile, opportuni raccordi di tipo tematico, come mostrato nella tabella sottostante.

CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE
Sicurezza alimentare, la normativa e il sistema HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alimentazione</li> <li>■ Laboratorio di enogastronomia-settore cucina</li> <li>■ Inglese</li> <li>■ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</li> </ul>
Contratti ristorativi (catering, banqueting)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</li> <li>■ Laboratorio di enogastronomia-settore cucina</li> </ul>
Marchi collettivi agroalimentari	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</li> <li>■ Laboratorio di enogastronomia</li> <li>■ Alimentazione</li> </ul>
Alimentazione e salute: le diete, le malattie e i disordini alimentari, le allergie e le intolleranze	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alimentazione</li> <li>■ Laboratorio di enogastronomia</li> <li>■ Inglese</li> <li>■ Scienze motorie</li> </ul>

## 6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

A.S. 2018/2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uscita didattica presso una Macelleria di Firenze per i tagli delle carni</li> <li>- Uscita didattica presso il David di Michelangelo</li> <li>- Incontro con esperto sulla lavorazione e temperaggio del cioccolato.</li> <li>- Incontro con esperto di pasticceria creativa.</li> <li>- Incontro con esperto delle cotture a bassa temperatura.</li> </ul>
----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incontro con esperto di cucina creativa.</li> <li>- 2019 Degustazione con esperto grana padano.</li> </ul>
A.S. 2019/2020	Uscita in Teatro per Oscar Wild

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

A.S.2018/2019	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scambi Linguistici, Mini Stay, Erasmus Plus in vari paesi Europei</li> <li>- Progetto PON presso delle strutture ristorative a Firenze</li> </ul>
A.S. 2019/2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scambi Linguistici, Mini Stay, Erasmus Plus in vari paesi Europei</li> <li>- Partecipazione a Didacta</li> <li>- Progettazione e Servizio di cucina in manifestazione a Palazzo Vecchio "Tresonomia 21"</li> </ul>

## 7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI

Il Consiglio di classe ha ritenuto che le lacune pregresse e le carenze emerse nel primo quadrimestre potessero e dovessero essere superate con un maggiore impegno nello studio individuale e maggiore motivazione. Ogni docente ha comunque svolto attività di recupero "in itinere" per consentire la comprensione di tematiche più ostiche e complesse anche agli alunni che presentavano maggiori difficoltà.

## 8. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE

Gli allievi hanno svolto sia in quarta che in quinta periodi di alternanza scuola-lavoro in aziende ristorative e alberghiere qualificate, per un totale di 252 ore.

Gli esiti sono stati positivi, gli studenti hanno ritenuto l'esperienza fondamentale per la loro crescita personale, professionale e scolastica. Per quanto concerne gli obiettivi, i criteri di valutazione e i risultati conseguiti dai singoli allievi si rimanda all'Allegato n.5 (obiettivi, criteri di valutazione e risultati dello stage)

## **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**

LA VALUTAZIONE È EMERSA DA UN'ATTENTA COMPARAZIONE TRA I RISULTATI INIZIALI, QUELLI RAGGIUNTI IN ITINERE E QUELLI FINALI. I RISULTATI OTTENUTI SONO STATI RAPPORATI AGLI OBIETTIVI PROGRAMMATI, A LIVELLO DI CONOSCENZE E COMPETENZE, OLTRE ALL'IMPEGNO, ALLA PARTECIPAZIONE E ALL'INTERESSE DIMOSTRATI. I FATTORI CHE QUINDI CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE SONO:

- PARTECIPAZIONE ATTIVA AL DIALOGO EDUCATIVO;
- INTERESSE COSTANTE;

- IMPEGNO CONTINUO;
- FREQUENZA ASSIDUA;
- PARTECIPAZIONE DELLA DIDATTICA A DISTANZA;
- APPRENDIMENTO PROFICUO, INTESO COME LA CAPACITÀ DI RECUPERARE GLI SVANTAGGI E LA CAPACITÀ DI APPRENDERE NUOVI CONTENUTI

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:

<b>VOTO</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<b>1</b>	Nulla	Assenti	Mancanza assoluta	Mancanza assoluta
<b>2</b>	Assolutamente insufficiente	Scarsissime	Irrilevanti	Praticamente assenti
<b>3</b>	Gravemente insufficiente	Molto frammentarie	Molto frammentarie	Molto frammentarie
<b>4</b>	Nettamente insufficiente	Lacunose, superficiali con gravi errori	Con gravi errori di applicazione	Scarsamente evidenti con gravi errori di rielaborazione
<b>5</b>	Insufficiente	Non del tutto complete relativamente ai contenuti minimi	Gestite con incertezza	Limitatamente a contesti molto elementari
<b>6</b>	Sufficiente	Complete limitatamente ai contenuti minimi	Gestite in autonomia se guidate dall'insegnante	Limitatamente a contesti di base
<b>7</b>	Discreto	Approfondite oltre i contenuti minimi con qualche imprecisione	Presenti con qualche imprecisione	Gestite con discreta autonomia anche linguistica
<b>8</b>	Buono	Approfondite ed esaurienti	Presenti con qualche incertezza	Gestite in modo autonomo e con capacità critiche
<b>9</b>	Ottimo	Complete e approfondite	Presenti anche in contesti complessi	Gestite in modo completamente autonomo e con capacità critiche
<b>10</b>	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 didattiche 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
<b>Partecipazione alla DaD</b>	Non partecipa alla DAD	<b>4</b>
	Partecipa sporadicamente alla DAD e non consegna i compiti	<b>5</b>
	Partecipa alla DAD ma senza dimostrare impegno e concentrazione, non sempre rispetta con puntualità la consegna dei compiti	<b>6</b>
	Partecipa alla DAD impegnandosi nelle attività proposte dal docente e consegna i compiti con impegno e puntualità	<b>7</b>
	Partecipa con costanza e collabora con il docente e con la classe, nella consegna dei compiti mostra correttezza e serietà	<b>8</b>
	Partecipa pienamente alla DAD inviando anche in modalità privata richieste di chiarimento e attività svolte in autonomia	<b>9</b>
	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	<b>10</b>
<b>Competenze e acquisite</b>	Non si verifica l'acquisizione di nuove competenze apprese durante il periodo della DAD	<b>4</b>
	Si evidenzia un miglioramento parziale negli apprendimenti e permangono delle difficoltà nell'applicazione dei contenuti affrontati	<b>5</b>
	Le competenze apprese sono sufficienti	<b>6</b>
	Ha mostrato capacità di applicare le conoscenze acquisite in diverse situazioni (compiti a casa, verifiche, attività proposte)	<b>7</b>
	Applica le conoscenze in modo completo	<b>8</b>
	Applica le conoscenze in modo completo arricchendole con contenuti e approfondimenti personali	<b>9</b>
	Ha mostrato capacità critica e analitica utilizzando le competenze acquisite in modo trasversale alle discipline	<b>10</b>
	Lo studente non ha mostrato la volontà di accostarsi proficuamente allo	<b>4</b>

<b>Comp etenz e digita li</b>	strumento digitale	
	Lo studente ha evidenziato problemi nell' utilizzo dello strumento digitale	<b>5</b>
	Lo studente ha utilizzato correttamente lo strumento digitale	<b>6</b>
	Lo studente ha interagito utilizzando efficacemente lo strumento digitale	<b>7</b>
	Lo studente si è distinto per aver collaborato attivamente nei nuovi ambienti <i>on line</i>	<b>8</b>
	Lo studente è stato in grado di produrre contenuti digitali di diverso formato	<b>9</b>
	Lo studente è stato capace di svolgere i compiti in modo non tradizionale	<b>10</b>
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>___/30</b>	
<b>VOTO</b>	<b>___/10</b>	

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

Non sono state effettuate per l'emergenza sanitaria.

### **10.1. IL COLLOQUIO**

### **10.2.**

Non sono state effettuate per l'emergenza sanitaria.

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data 27 Maggio 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) 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**

\_ Colli Giorgina \_\_\_\_\_

\_ Barbatano Nicola \_\_\_\_\_

\_ Fabiani Maria Stella \_\_\_\_\_

Bernacchi Federico

\_ Sgueglia Nicoletta \_\_\_\_\_

\_ Carnevale Gabriella \_\_\_\_\_

\_ Nigro Stefano \_\_\_\_\_

\_ Chiriatti Anna \_\_\_\_\_

\_ Manicone Gabriella \_\_\_\_\_

\_ Lo Bianco Marianna \_\_\_\_\_

\_ Sarna Natalia \_\_\_\_\_

\_ Green Paola \_\_\_\_\_

\_ Tuci Lucia \_\_\_\_\_

\_ Chirico Graziella \_\_\_\_\_

\_ Spicciani Nadia \_\_\_\_\_

**Il Coordinatore**

Prof. Nicola Barbatano

**Il Dirigente Scolastico**

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

---

**Firenze,**