



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

ISTITUTO PROF. LE DI STATO SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE - "BUONTALENTI"-FIRENZE
Prot. 0003423 del 29/05/2020
04-06 (Entrata)

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

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Classe V Sezione O

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Pugliese Paola
Storia, cittadinanza e costituzione	Pugliese Paola
Lingua inglese	Grechi Elisabetta
Matematica	Bruno Sonia
Scienze motorie e sportive	Conforto Gianluigi
Seconda lingua straniera (Tedesco)	Belli Emanuela
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	Mecacci Eva
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Ariani Adriano
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Di Marco Francesco
Scienza e cultura dell'alimentazione	Perri Valeria
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Scarpelli Tommaso
Religione Cattolica	Piergianni Francesco
Sostegno AD01	Previtera Rosaria
Sostegno AD02	Csanyi Aliz
Sostegno AD03	Papariello Paola
Sostegno AD04	Bucci Luigi
Potenziamento sostegno	De Meo Loredana
Potenziamento sostegno	Munda Morena

La Coordinatrice

Paola Pugliese

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	22
Femmine	10
Maschi	11
Alunni provenienti dalla IV	20
Alunni provenienti da altre sezioni	0
Alunni provenienti da altri istituti	0
Alunni che ripetono la classe Quinta	2
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	20
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	2
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	6

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	COGNOME E NOME
1.	Apata Giada
2.	Bajan Eusebiu Stefan
3.	Benvenuti Vanna Thany
4.	Boni Mattia
5.	De Santis Ina
6.	Di Piramo Letizia
7.	Di Prima Niccolò
8.	Galamay Pablo Mark Anthony
9.	Generalao Caringal Richard Glenn
10.	Labardi Noemi
11.	Mannini Giulio
12.	Nicastro Christian
13.	Pasqualetti Claudia
14.	Romano Matteo
15.	Rroca Servete
16.	Sbolci Lucrezia
17.	Scelfo Giovanni
18.	Scibilia Manuel
19.	Tincu Anna Maria
20.	Vaccarino Giulio
21.	Viviano Lorenzo
22.	Xia Aurora

1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 22 studenti, 10 femmine e 12 maschi, due dei quali provenienti dalla 5I dello scorso anno, non ammessi all'esame di Stato. La classe è articolata per la seconda lingua (14 alunni studiano la lingua tedesca, 8 studiano la lingua spagnola).

Nel corso degli anni gli studenti hanno migliorato l'affiatamento dei rapporti interpersonali fino a costituire, in quinta, un gruppo abbastanza coeso e solidale, dimostrando attenzione e sensibilità nei confronti di eventuali difficoltà da parte di alcuni alunni. Dal punto di vista comportamentale gli allievi si sono mostrati sostanzialmente corretti e rispettosi delle regole della vita scolastica. Nell'ambito dell'area professionalizzante la classe ha dimostrato sempre molto interesse nello svolgimento delle attività di laboratorio e ha partecipato, con grande professionalità, alla realizzazione di eventi e banchetti, sia all'interno che all'esterno dell'Istituto.

L'attività didattica di quest'ultimo anno ha richiesto un notevole sforzo, da parte di tutti i docenti del consiglio di classe, a causa delle disposizioni governative, in materia di contenimento e prevenzione della pandemia causata dal Covid19, che hanno decretato la chiusura delle scuole di ogni ordine e grado, a partire dalla data del 5 marzo 2020. Sin da subito tutti i docenti hanno attivato modalità di didattica a distanza, che hanno privilegiato le videolezioni sulle piattaforme consigliate dall'Istituto. Nonostante la situazione di emergenza, l'attività didattica è stata articolata in incontri periodici del consiglio di classe che ha adottato tutte le strategie in suo possesso per rispondere ai bisogni degli studenti, in particolar modo nei confronti di quelli più fragili dal punto di vista del rendimento.

In linea generale, nel corso del triennio, il consiglio di classe, pur non mantenendo la continuità in tutte le discipline, ha adottato le opportune strategie sia per favorire la realizzazione di relazioni comunicative costruttive sia per stimolare i ragazzi a un maggiore senso di responsabilità, un'attenzione più costante e una migliore concentrazione. In particolare, nel corso dell'ultimo anno scolastico e, tenendo presente la situazione straordinaria creatasi in seguito alla diffusione del virus Codiv19, la classe è, sostanzialmente, riuscita ad ottenere gli obiettivi prefissati.

Nello specifico un gruppo di studenti ha partecipato con interesse alle attività svolte, dimostrando un costante impegno nello studio che, unito alle capacità individuali, ha consentito il raggiungimento di risultati soddisfacenti. Per la maggior parte della classe si registra, sul piano didattico, il conseguimento di un livello di preparazione sufficiente in termini di conoscenze e competenze. Per un esiguo gruppo di allievi la preparazione risente di lacune pregresse colmate solo parzialmente.

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

Per quasi tutti gli studenti i risultati sono stati superiori rispetto alle altre aree, in media decisamente discreti con punte di eccellenza. In questo settore gli allievi si sono distinti per l'impegno e la capacità di collaborare in gruppo in modo costruttivo, dimostrando di saper applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso degli studi.

- area giuridico-amministrativa e logico-matematica:

La classe ha raggiunto un livello complessivamente accettabile ad eccezione di alcuni studenti che hanno mostrato buone capacità. Le maggiori difficoltà derivano da un metodo di studio in alcuni casi inadeguato, da una limitata capacità di astrazione, di rielaborazione logica e di utilizzo di un corretto linguaggio giuridico – economico.

- area linguistica-storico-letteraria:

Anche in quest'area i risultati sono, in linea di massima, adeguati, nonostante alcune difficoltà legate alla padronanza espositiva sia scritta che orale e alla rielaborazione critica dei contenuti studiati. Alcuni studenti hanno raggiunto un buon livello di preparazione mostrando un discreto interesse per le discipline storiche e linguistiche.

1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Pugliese Paola	X	X	X
Storia, cittadinanza e costituzione	Pugliese Paola	X	X	X
Lingua inglese	Grechi Elisabetta		X	X
Matematica	Bruno Sonia	X	X	X
Scienze motorie e sportive	Conforto Gianluigi			X
Seconda lingua straniera Tedesco	Belli Emanuela	X	X	X
Seconda lingua straniera Spagnolo	Mecacci Eva	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Ariani Adriano	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Di Marco Francesco			X
Scienza e cultura dell'alimentazione	Perri Valeria			X

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Scarpelli Tommaso		X	X
Religione Cattolica	Piergianni Francesco	X	X	X
Sostegno AD01	Previtera Rosaria	X	X	X
Sostegno AD02	Csanyi Aliz			X
Sostegno AD03	Papariello Paola	X	X	X
Sostegno AD04	Bucci Luigi	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 (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:

Lettere	La Costituzione; il manifesto di Ventotene e la nascita dell'Europa Unita; la Shoah.
Sc. e cult. dell'alimentazione	Ebraismo Induismo e norme alimentari. Le intolleranze alimentari. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.
DTA	Nascita dell'Unione Europea e le principali Istituzioni europee, Altiero Spinelli e il Manifesto di Ventotene
Inglese	Sostenibilità e consumo responsabile: 17 Global Sustainable Goals 2030. FAO. Le minoranze etniche: Popoli indigeni e colonizzatori: gli Aborigeni dell'Australia. L'emigrazione: le società multietniche e i migranti.

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

	Italia no	Stori a	Ingl ese	Secon da lingua	Mate m.	Sala e Vend ita	Alime nt.	Cuc ina	Diritto e Tecnich e Ammin.	Scien ze Moto rie	Relig ione
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						
Discussione libera											
Interventi di esperti								X			
Produzione schemi	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Attività laboratoriale								X			
Lezioni online	X	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

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 delle programmazioni delle singole discipline sono stati operati, ove possibile, opportuni raccordi di tipo tematico, come mostrato nella tabella sottostante

LETTERE	Il manifesto di Ventotene e la nascita dell'Europa Unita; la Shoah
INGLESE	Microlingua: Nutrients and diets. Allergies and intolerances. Sustainability and food security. Culture: migrations, multiethnic societies.
TEDESCO	Modulo di storia in lingua straniera: dalla Repubblica di Weimar alla "Ostalgie", 1918-1995. Approfondimenti su Propaganda e linguaggio del Nazionalsocialismo, Holocaust, riunificazione.
DTA	Il manifesto di Ventotene e la nascita dell'Europa Unita; HACCP; Marchi di qualità; Contratti ristorativi
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	HACCP, i prodotti alimentari, il menu, marchi di tutela.
SALA BAR	Abbinamenti enogastronomici
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	HACCP. Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni. Intolleranze e allergie alimentari. Nuovi prodotti alimentari. Alimentazione e salute.

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

A.S. 2017/2018	Stage classe terza; uscita didattica a Siena nell'ambito dell'UDA classe terze <i>La Toscana in tavola.</i>
A.S. 2018/2019	Stage classe quarta; cena evento progetto europeo <i>You rope</i> ; partecipazione finale

	<i>Cooking Quiz</i> a Senigallia;
A.S. 2019/2020	Stage classe quinta

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

- **A.S. 2017/2018** *Progetto Chichibio*: alcuni studenti della classe hanno partecipato, insieme ad altri coetanei di diversi Istituti fiorentini (*Peano, Cellini, Tornabuoni*) e agli studenti delle *Università Cattolica di Milano* e *Ca' Foscari di Venezia*, allo sviluppo di un percorso (*Biowork*) che li ha visti progettare una start up biologica denominata *CHICHIBIO* che ha partecipato al concorso finale arrivando seconda..
- **A.S. 2017/2018** *Giornata Mondiale dei diritti dell'infanzia*: evento presso l'Istituto degli Innocenti di Firenze sostenuto dal Dipartimento pari opportunità della Presidenza del Consiglio dei Ministri in occasione della Giornata Mondiale dei diritti dell'infanzia del 20 novembre.
- **A.S. 2017/2018** Un'allieva ha partecipato, nel mese di maggio, 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*.
- **A.S. 2018/2019** *ERASMUS*: tre studenti hanno partecipato all'esperienza di alternanza – scuola lavoro in Germania e Spagna.
- **A.S. 2018/2019** *Progetto You Rope*: Progetto finanziato dai fondi europei che ha coinvolto diverse scuole d'Europa, incentrato sul tema dei “riti di passaggio”, culminato con una cena evento che si è svolta presso il nostro Istituto.
- **A.S. 2018/2019** alcuni allievi e allieve hanno partecipato ad uno scambio didattico con un liceo di *Dresda* e nel mese di gennaio a un ministay di una settimana a Berlino con programma di scuola di lingua al mattino e un denso programma culturale il pomeriggio.
- **A.S. 2018/2019** alcuni allievi hanno partecipato ad uno scambio linguistico con un Istituto superiore di *Santander (IES Foramontanas)*, approfondendo la conoscenza delle tradizioni e della cultura spagnola locale.
- **A.S. 2018/2019** uno studente ha partecipato al *Concorso Lions Club Giovani*
- **A.S. 2019/2020** due studenti hanno partecipato allo scambio con la scuola di *Brno*, Repubblica Ceca
- **A.S. 2019/2020** Gli allievi della classe intera hanno partecipato, nel mese di novembre 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** In occasione del Giorno della Memoria nel mese di gennaio la classe ha partecipato ad uno spettacolo teatrale sul tema dell'Olocausto.

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 nella 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.

7. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE

Lingua Tedesca: Un allievo di tedesco ha partecipato, nel mese di Marzo del 2019, ad un stage di ASL a Berlino della durata di un mese, nell'ambito di un progetto Erasmus+.

Una seconda allieva ha partecipato ad uno stage di ASL presso un ristorante tedesco, della durata di un mese, alla fine dell'anno scolastico 2018-2019.

Lingua Spagnola: Un'alunna ha partecipato al progetto Erasmus + di stage ASL e ha svolto un tirocinio di un mese a Jerez de la Frontera, sviluppando e condividendo conoscenze e competenze acquisite.

Laboratorio enogastronomia: nel triennio, gli alunni ha svolto stage ed esperienze professionali in aziende della ristorazione, alberghi, catering e pasticcerie. Periodi, risultati ed aziende ospitanti sono indicati nel modello allegato al documento.

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 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 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
Comp	Lo studente non ha mostrato la volontà di accostarsi proficuamente allo strumento digitale	4

Competenze digitali	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

10.1. IL COLLOQUIO

In merito al colloquio, non è stato possibile nel corso dell'anno scolastico, effettuare alcun tipo di simulazione, come, invece, era stato approvato dal Collegio dei docenti. Viste le indicazioni contenute nell'ordinanza ministeriale relativa all'esame di Stato 2020, pubblicata, comunque, ad anno scolastico quasi concluso, il consiglio di classe auspica che venga tenuta in considerazione la vocazione fortemente professionalizzante del nostro Istituto e l'ampia esperienza maturata dagli studenti nel settore di indirizzo.

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data 27/05/2020

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

Adriano Ariani

Emanuela Belli

Sonia Bruno

Luigi Bucci

Aliz Cnsayi

Gianluigi Conforto

Loredana De Meo

Francesco Di Marco

Elisabetta Grechi

Morena Munda

Paola Papariello

Valeria Perri

Francesco Piergianni

Rosaria Previtiera

Tommaso Scarpelli

La Coordinatrice

Paola Pugliese

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

Firenze, 27/05/2020