**PROGRAMMAZIONE INTERMEDIA**

**DELLE**

**ATTIVITA’ EDUCATIVE E DIDATTICHE PER IL QUARTO ANNO**

***Indirizzo: Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera***

Consiglio Classe \_\_\_\_ sezione \_\_\_\_\_

Anno Scolastico \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento*

*ai sensi dell’articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)*

*Revisione del 9/11/2021*

**INFORMAZIONI SULLA CLASSE**

**A. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

|  |  |
| --- | --- |
|    | Maschi \_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Alunni \_\_\_\_\_\_\_\_ | Femmine \_\_\_\_\_\_\_ |
|   | Ripetenti \_\_\_\_\_\_\_ |

**PROFILO DELLA CLASSE**

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

### B. CASI PARTICOLARI RIFERITI AL SINGOLO ALLIEVO O ALL’INTERA CLASSE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ACCOGLIENZA**

**OBIETTIVI**

Facilitare l'inserimento dello studente all'interno dell'istituto, favorendo la capacità di:

* Orientarsi per mezzo della conoscenza dell'ambiente, delle regole dei diritti e dei doveri.
	+ Relazionarsi con i compagni, i docenti e le figure istituzionali.
* Portare a conoscenza dello studente la programmazione didattica-educativa.
* Stabilire un rapporto di collaborazione con i genitori
* Fornire ad allievi e genitori informazioni sugli obiettivi, i metodi e i criteri di valutazione.

 Per il conseguimento degli obiettivi esposti si propongono le seguenti attività:

**ATTIVITA' D’ ACCOGLIENZA**

* All'inizio dell'anno scolastico, per le classi prime, attività di accoglienza, durante il quale viene presentato il regolamento d'istituto, il vademecum e il POF.
* incontro tra la componente genitori , la componente alunni e il Consiglio di Classe, per esporre la programmazione didattica - educativa del C. di C. stesso.
* Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### C. PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

**Definizione delle competenze intermedie condivise per la classe**

|  |
| --- |
| Competenza intermedia n° 1: *Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.* |
| Competenza intermedia n° 2: *Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione.* |
| Competenza intermedia n° 3: *Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.* |
| Competenza intermedia n° 4: *Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.* |
| Competenza intermedia n° 5: *Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.* |
| Competenza intermedia n° 6: *Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.* |
| Competenza intermedia n° 7: *Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.* |
| Competenza intermedia n° 8: *Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell’eco sostenibilità ambientale.* |
| Competenza intermedia n° 9: *Applicare tecniche di Hospitality management all’interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.* |
| Competenza intermedia n° 10: *Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.* |
| Competenza intermedia n° 11: *Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.* |

**Definizione delle abilità e conoscenze intermedie condivise per la classe**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell’intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. | Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. |
| 2 | Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi Applicare tecniche di controllo della qualità dell’offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.  | Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. |
| 3 | Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. | Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. |
|    4 | Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. | Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. .Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. |
| 5 | Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l’aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. | Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. |
| 6 | Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori. | Elementi di antropologia culturale. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente. |
| 7 | Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all’identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. | Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione. |
| 8 | Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell’offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell’eco sostenibilità. | Mercato turistico e sue tendenze. Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare. Principi e metodi dell’eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. |
| 9 | Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un’ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato. | Metodologie e tecniche di gestione dell’accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. Tecniche per l’analisi dei punti di forza/debolezza dell’offerta servita (ANALISI SWOT). |
|  10 | Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. | Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di benchmarking. |
| 11 | Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio. | Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario. |

**Sequenza delle Unità di Apprendimento interdisciplinari per il raggiungimento delle competenze**

|  |  |
| --- | --- |
| Temi individuati e competenze intermedie di riferimento |  |
| Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali che gli studenti acquisiranno (materie e contenuti) |  |
| Compito autentico di realtà e/o prodotto per ciascuna Uda (che cosa si chiede di fare agli studenti, con quali scopi e motivazioni) |  |
| Tempi e modalità (lavoro individuale, di gruppo, collettivo, in aula, in laboratorio, extra scuola, ecc.) |  |
| Modalità di valutazione |  |

### D. ORGANIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

(le indicazioni qui riportate dovranno essere coerenti con quelle del Collegio dei Docenti)

Nel caso di necessità d'interventi di recupero vengono proposte le seguenti strategie

1. **In orario curriculare**
* Lezioni tenute dal docente titolare a tutta la classe sulle parti di programmazione da recuperare.
* Lezioni tenute dal docente titolare ad un gruppo di alunni mentre altri studenti sono impegnati in altre attività.
* Momenti di apprendimento guidato con la consulenza del docente.
* Momenti di apprendimento guidato con la consulenza di compagni più preparati.
* Utilizzo del “laboratorio” per guidare l’azione didattica al fine di far acquisire consapevolezza dei propri punti di forza e debolezza.
* Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Organizzazione degli interventi d’approfondimento per chi non ha evidenziato lacune

Per gli allievi che non hanno evidenziato lacune, sono previste attività di potenziamento delle conoscenze ed abilità acquisite. Durante le ore di recupero / potenziamento / approfondimento saranno assegnate attività di laboratorio che aiutino gli studente, attraverso un processo induttivo, a connettere il sapere acquisito in contesti applicativi al sapere astratto basato su concetti generali.

### E. COMPORTAMENTI NEI CONFRONTI DELLA CLASSE

* Esplicitare gli obiettivi disciplinari e trasversali,
* Usare un linguaggio semplice, chiaro e rigoroso,
* Ripetere più volte lo stesso argomento, privilegiando, nello svolgimento del programma, più la qualità che la quantità,
* Dare più spazio alle osservazioni e alle richieste di chiarimenti da parte degli alunni,
* Comunicare i criteri di valutazione.
* Comunicare l’esito delle verifiche, sia orali che scritte e/o pratiche,
* Mostrare gli elaborati, corretti e valutati,
* Esigere un comportamento corretto e partecipe in classe e durante le ore di laboratorio, cercando di far acquisire agli allievi un modello comportamentale di autodisciplina, che permetta loro un inserimento adeguato nella realtà scolastica. A tal fine si provvede a regolamentare le uscite dalla classe, il comportamento negli ambienti scolastici e gli interventi durante le lezioni.

### F. OBIETTIVI TRASVERSALI

1. **Comportamentali**
* porsi in relazione in modo corretto,
* lavorare in gruppo,
* valutare le conseguenze delle proprie azioni,
* rispettare le regole,
* adattarsi a situazioni nuove,
* regolarità nello svolgimento dei compiti scolastici,
* rendere partecipe l'alunno di com'è valutato il suo lavoro,
* educare al rispetto, alla tolleranza e favorire la socializzazione tra gli studenti,
* educare al rispetto dell'ambiente di lavoro,
* partecipazione ordinata in classe,
* favorire l'autovalutazione.
1. **Cognitivi**
* comprendere un testo scritto anche mediante lettura guidata,
* conoscenza dei saperi minimi essenziali per ogni disciplina,
* applicare principi e regole,
* riassumere testi,
* stabilire rapporti di causa - effetto,
* esprimersi in modo chiaro e corretto,
* sviluppare senso critico e capacità creative,
* saper collegare argomenti della stessa disciplina e coglierne le semplici relazioni,
* imparare ad esprimere giudizi propri,
* altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I docenti s'impegneranno affinché gli alunni raggiungano gli obiettivi, decisi dal C. di C., esigendo il rispetto delle norme comportamentali ed il conseguimento degli obiettivi cognitivi – didattici.

**c. Educazione civica -** Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del  secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5,  Allegato A), riferite all’insegnamento trasversale dell’educazione civica

❑ Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri  doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e  nazionale.

❑ Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e  funzioni essenziali

❑ Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento  degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

❑ Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti  propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

❑ Partecipare al dibattito culturale.

❑ Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e  formulare risposte personali argomentate.

❑ Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società  contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

❑ Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in  cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi  formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

❑ Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell’azione  individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle  mafie.

❑ Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato  di valori che regolano la vita democratica.

❑ Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di  sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive  del Paese.

❑ Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

### d. Strategie da mettere in atto per il loro conseguimento

* favorire momenti di discussione e di riflessione,
* promuovere attività di laboratorio,
* abituare gli alunni a parlare uno alla volta,
* controllare spesso l'esecuzione dei compiti assegnati per casa,
* controllare costantemente l'esposizione orale, formale e informale.

organizzare attività di laboratorio e la visione di film didattici.

* Altro\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### G. METODOLOGIE D’INSEGNAMENTO

### Esse devono essere sempre rapportate al livello di sviluppo psico intellettivo degli alunni e alla realtà media della classe, tenendo conto dei ritmi di apprendimento, dei livelli cognitivi e delle competenze raggiunte. Le metodologie devono essere coerenti con gli obiettivi generali e con quelli specifici di disciplina, finalizzate alla soluzione dei problemi e alla crescita delle abilità prefissate. Sono considerate utili sia le tecniche di insegnamento tradizionali (lezione frontale), sia quelle innovative (lezione dialogata, lavoro per gruppi, lezioni in compresenza, etc.).

### H. LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### E’ il punto più alto della professionalità docente, in quanto riassume in sé e giudica il processo educativo. La valutazione in itinere tiene conto:

### dei livelli di partenza

### dell’interesse, partecipazione alla vita scolastica e all’attività didattica, dell’impegno nello studio.

### Le verifiche saranno sia formative che sommative, per controllare i risultati di apprendimento e il complesso di informazioni e di competenze raggiunto.

### STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

1. **Griglie comuni di osservazione dei comportamenti e del processo d’apprendimento.**

Per ogni unità di apprendimento si procederà nel modo seguente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Momenti** | **Modalità** |
| 1- Verifica dei prerequisiti | 1. Test d’ingresso (prove strutturate e/o semi strutturate)
2. Brain storming
3. Discussioni guidate
4. Colloqui generali e/o individuali
 |
| 2- Verifiche formative in itinere  | -interrogazione, test (risposta multipla , V/F, risposta libera)…. |
| 3- Interventi mirati, atti a colmare le lacune  | - Secondo quanto riportato ai punti **D.a** e **D.b**  |
| 4- Verifiche sommative  |  |

**a.1 Strumenti da utilizzare per la verifica formativa**

* Interrogazione
* Test a risposta multipla
* Test V/F
* Test a risposta aperta
* Questionario
* Prova in laboratorio
* Prova strutturata
* Prova semi strutturata
1. **2 Strumenti per la verifica sommativa**
* Interrogazione
* Commento
* Colloquio
* Intervista
1. **Fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale**
* Aspetti comportamentali e relazionali
* Motivazione ed interesse
* Temperamento. Emotività affettività
* Metodo di studio
* Partecipazione all’attività didattica
* Rispetto degli impegni scolastici
* Impegno
* Progresso
* Livello medio della classe
* Assiduità nella frequenza
* Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Definizione di criteri comuni per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenze, abilità e competenze:**

(Si rimanda a quanto esplicitato nel POF, e ribadito nei Dipartimenti Disciplinari)

**IMPEGNI RICHIESTI AGLI STUDENTI**

* Conoscenza del "Regolamento d'Istituto"
* Puntualità ed assiduità nella frequenza
* Rispetto delle norme della buon educazione e della civile convivenza
* Rispetto dell'ambiente e del patrimonio scolastico
* Pratica del confronto e della tolleranza delle idee diverse
* Corretto utilizzo delle assemblee e dei collettivi di classe
* Partecipazione responsabile ai corsi di recupero
* Svolgimento dei compiti assegnati per casa
* Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**IMPEGNI RICHIESTI ALLE FAMIGLIE**

* Conoscenza del "Regolamento d'Istituto"
* Controllo delle assenze dei ritardi e delle uscite anticipate, con immediata giustificazione per gli alunni minorenni
* Collaborazione con i docenti sul piano educativo, anche attraverso gli incontri periodici individuali e collegiali
* Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### L. ATTIVITA’ INTEGRATIVE PREVISTE

Il Consiglio s’impegna a promuovere e sostenere la partecipazione della classe alle seguenti attività integrative:

* Visite guidate a musei
* Visite guidate a aziende locali e a Istituti di Ricerca
* Visione di film e spettacoli teatrali
* Incontri con esperti su argomenti di particolare interesse, scelti dagli studenti
* Attività ginniche e teatrali
* Cineforum
* Educazione alla salute
* Educazione ambientale
* Manifestazioni folcloristiche cittadine
* Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### M. ALTRE DECISIONI (Proposte viaggi di istruzione e visite guidate)

…………………………………………………………………………………………………………………………………………….

**---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**N. EVENTUALI PROGETTI CURRICULARI ED EXTRA CURRICULARI ATTIVATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE:**

|  |
| --- |
|    |
|   |
|   |
|   |

Foggia, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Il coordinatore/La coordinatrice**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Il Consiglio di Classe**

 **DISCIPLINA DOCENTE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |
| 11 |  |  |
| 12 |  |  |
| 13 |  |  |
| 14  |  |  |
| 15  |  |  |