**PROGRAMMAZIONE DELLE**

**ATTIVITA’ EDUCATIVE E DIDATTICHE PER IL QUINTO 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 7/10/2022*

**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

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

### C. PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

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

|  |
| --- |
| Competenza intermedia n° 1: *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.* |
| Competenza intermedia n° 2: *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.* |
| Competenza intermedia n° 3: *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.* |
| Competenza intermedia n° 4: *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.* |
| Competenza intermedia n° 5: *Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.* |
| Competenza intermedia n° 6: *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.* |
| Competenza intermedia n° 7: *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.* |
| Competenza intermedia n° 8: *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.* |
| Competenza intermedia n° 9: *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.* |
| Competenza intermedia n° 10: *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.* |
| Competenza intermedia n° 11: *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care. | Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami. |
| 2 | Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d’impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. | Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell’offerta preventiva. |
| 3 | Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio | Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. |
|    4 | Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. | Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell’attività di gestione aziendale e budgetaria. |
| 5 | Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell’evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell’elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario | Tecniche di gestione dell’intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. |
| 6 | Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. | Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction Meccanismi di fidelizzazione del cliente |
| 7 | Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento Valutare lo stato di avanzamento dell’evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. | Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. |
| 8 | Posizionare l’offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell’offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing. | Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Strumenti e metodi per la gestione dell’offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno. |
| 9 | Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l’immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. | Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. |
|  10 | Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l’analisi dei costi. e dei risultati. | Elementi di budgeting per la quantificazione dell’entità dell’investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici. |
| 11 | Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l’informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l’immagine e la valorizzazione del territorio. | L’informazione turistica: dall’on site all’on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell’offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. |

**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  |  |  |