**PROGRAMMAZIONE INTERMEDIA**

**DELLE**

**ATTIVITA’ EDUCATIVE E DIDATTICHE PER IL TERZO 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 20/11/2020*

**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 CdC stesso.
* Altro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### C. PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

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

|  |
| --- |
| Competenza intermedia n° 1: *Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.* |
| Competenza intermedia n° 2: *Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.* |
| Competenza intermedia n° 3: *Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.* |
| Competenza intermedia n° 4: *Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.* |
| Competenza intermedia n° 5: *Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.* |
| Competenza intermedia n° 6: *Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.* |
| Competenza intermedia n° 7: *Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.* |
| Competenza intermedia n° 8: *Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell’eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.* |
| Competenza intermedia n° 9: *Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato* |
| Competenza intermedia n° 10: *Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.* |
| Competenza intermedia n° 11: *Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali | Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi. |
| 2 | Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. | Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato |
| 3 | Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari. | Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). |
| 4 | Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale | Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. |
| 5 | Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti | Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il  profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle  materie prime. |
| 6 | Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste | Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. |
| 7 | Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell’evento. | Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente del lavoro. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico. |
| 8 | Identificare i principi dell’eco sostenibilità ambientale in relazione all’offerta turistica Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. | Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l’abbinamento cibo prodotti locali L’offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell’eco sostenibilità ambientale. |
| 9 | Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali. | Tecniche di base di Hospitality Management. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. Normativa di settore. Software applicativi |
| 10 | Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell’utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale | Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell’offerta turistica. |
| 11 | Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio di appartenenza Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. | Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione |

**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 CdC, 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 psicointellettivo 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 semistrutturate) 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 |  |  |