



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado “A. Moro”*

*Margherita di Savoia (BT)*

A.S

PIANO DI CLASSE

(Ai sensi del Decreto 24 Maggio 2018 n. 92, D.Lgs 13 Aprile 2017 n. 61, della Legge 107/15)

5^ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Coordinatore/tutor di classe prof.**

Liceo Scientifico – Liceo Linguistico – Scienze Applicate

IPSAR: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza turistica

Via Vanvitelli, 1 -, 76016 Margherita di Savoia (BT) - Tel 0883.655600 - C.M. FGIS05300R - C.F. 90111860723

Sito web: www.ipsarmoro.edu.it - Email: [fgis05300r@istruzione.it](mailto:fgis05300r@istruzione.it )- P.E.C. [fgis05300r@pec.istruzione.it](mailto:fgis05300r@pec.istruzione.it)

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Componente Alunni** | *Firma* |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Componente Genitori** | *Firma* |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Componente Docenti** | **Materia** | *Firma* |
|  | ITALIANO |  |
|  | INGLESE |  |
|  | STORIA |  |
|  | MATEMATICA |  |
|  | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |  |
|  | DIRITTO E TECN.AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA |  |
|  | LAB SERV RISTORAT CUCINA |  |
|  | EDUCAZIONE FISICA |  |
|  | RELIGIONE |  |
|  | SOSTEGNO |  |

**PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

**PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ANNOSCOLASTICO | | ISCRITTI | | PROMOSSI | NON PROMOSSI | | RITIRATI | TRASFERITI |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
| Tasso di  pendolarità | Pendolari n.\_\_ | | | | | Residenti in loco n.\_\_ \_\_ | | |
| Alunni con *“Sospensione del Giudizio”* - a.s. 2015-2016 | | | | | | | | |
| Promossi n.\_\_\_\_\_  Non promossi n.\_\_\_\_\_ | | | Discipline  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | n.  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tasso di  pendolarità | Pendolari n.\_\_ \_\_ | Residenti in loco n.\_\_\_ \_ |
| Alunni diversamente abili n.\_\_\_ \_\_  Alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento n.\_\_\_  Alunni con svantaggio socioculturale n.\_\_  Alunni stranieri n.\_\_\_ | | |

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

n. totale studenti: \_\_\_\_\_\_\_

n. maschi: \_\_\_\_\_\_\_

n. femmine: \_\_\_\_\_\_\_

n. studenti che frequentano per la seconda volta: \_\_\_\_\_\_

n. studenti provenienti da altre scuole: \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPOLOGIA DELLA**  **CLASSE %** | **LIVELLO DI PROFITTO**  **%** | **RITMO DI**  **APPRENDIMENTO %** | **CLIMA**  **RELAZIONALE**  **%** |
| tranquilla | alto | sostenuto | collaborativo |
| vivace | medio alto | produttivo | buono |
| problematica | medio | regolare | sereno |
| demotivata | medio basso | discontinuo | a volte conflittuale |
| poco rispettosa delle regole | basso | lento | problematico |
| Altro…………… | Altro……… | Altro………… | Altro…………….. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FASCE DI LIVELLO** | INDICATORI |  |
| 1 | STUDENTI CHE HANNO RAGGIUNTO **LIVELLO AVANZATO** | N° |
| 2 | STUDENTI CHE HANNO RAGGIUNTO **LIVELLO INTERMEDIO** | N° |
| 3 | STUDENTI CHE HANNO RAGGIUNTO **LIVELLO BASE** | N° |
| 4 | STUDENTI CHE NON HANNO RAGGIUNTO **LIVELLO BASE** | N° |

**COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA**

Il 22 maggio 2018 il Consiglio europeo, accogliendo la proposta avanzata il 17 gennaio 2018 dalla Commissione europea, ha varato la *Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente* e l’Allegato *Quadro di riferimento europeo*, che sostituiscono la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 e relativo Allegato sullo stesso tema. Nello stesso giorno, e sempre sulla base di un’altra proposta della Commissione di pari data, il Consiglio ha adottato, a completamento e rafforzamento della prima, la *Raccomandazione sulla promozione di valori comuni, di un'istruzione inclusiva e della dimensione europea dell'insegnamento.*

Per competenze chiave si vuole intendere «quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Esse si sviluppano in una prospettiva di apprendimento *permanente*, dalla prima infanzia a tutta la vita adulta, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti, compresi la famiglia, la scuola, il luogo di lavoro, il vicinato e altre comunità».

«Le competenze chiave sono considerate *tutte di pari importanza*; ognuna di esse contribuisce a una vita fruttuosa nella società. Le competenze possono essere applicate in molti contesti differenti e in combinazioni diverse. Esse si sovrappongono e sono interconnesse; gli aspetti essenziali per un determinato ambito favoriscono le competenze in un altro. Elementi quali il pensiero critico, la risoluzione di problemi, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, le abilità analitiche, la creatività e le abilità interculturali sottendono a tutte le competenze chiave».

Il quadro di riferimento delinea otto tipi di competenze chiave così declinate:

1) competenza alfabetica funzionale

2) competenza multilinguistica

3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

4) competenza digitale

5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

6) competenza in materia di cittadinanza

7) competenza imprenditoriale

8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

* 1. **risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale di cui all’Allegato 1 del Decreto 24 maggio 2018, n. 92.**

**Competenza in uscita n° 1:** *Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della**Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| Quinto ANNO | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. | asse storico - sociale  asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 2:** *Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| Quinto  ANNO | Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e  professionale |

**Competenza in uscita n° 3:** *Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente**naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| QUinto ANNO | Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. | Asse storico - sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 4:** *Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| quinto ANNO | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. | Asse dei linguaggi  Asse storico - sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 5:** *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| quinto  ANNO | Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e  professionale |

**Competenza in uscita n° 6:** *Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| quinto ANNO | Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei Allegato B beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale. | Asse dei linguaggi  Asse storico - sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 7:** *Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e**multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| quinto  ANNO | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all’area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 8 :** *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| quinto  ANNO | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente. | Asse matematico  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 9:** *Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| quinto  ANNO | Agire l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. | Asse storico - sociale  Asse Scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 10:** *Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia,**all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| quinto  ANNO | Utilizzare concetti e modelli relativi all’organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all’evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all’area professionale di riferimento. | Asse storico - sociale  Asse matematico  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 11:** *Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| periodo | competenze intermedie | assi culturali |
| quinto  ANNO | Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. | Asse storico - sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 12 :** *Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per**comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| quinto  ANNO | Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate | Asse matematico  Asse storico - sociale  Asse Scientifico, tecnologico e professionale |

* 1. ***RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO***

**(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)**

**Competenza in uscita n° 1(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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ MINIME** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | 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. | 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 | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 |

**Competenza in uscita n° 2**(1)**:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | 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. | 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. | Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 3:** *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di**lavoro.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | 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 | Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita 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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | 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. | 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 | 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. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12 |

**Competenza in uscita n° 5:** *Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e**internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. | 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. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12 |

**Competenza in uscita 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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ**  **MINIME** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | 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. | 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 | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12 |

**Competenza in uscita 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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | 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. | 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. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita 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***.**

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | 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. | 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. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita 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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale**  **(Allegato 1 del**  **Regolamento) (4)** |
| **QUINTO ANNO** | 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. | 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 clienti. 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. | Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita 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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | 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 | 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. | Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita 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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| **QUINTO ANNO** | 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. | 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 | Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

**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**

1. 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.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
3. 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.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5. Partecipare al dibattito culturale.
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7. 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.
8. Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9. 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.
10. 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.
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12. 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.
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| EDUCAZIONE CIVICA | | | | | |
| NUCLEI CONCETTUALI | DISCIPLINE COINVOLTE | ORE CERTIFICABILI | ATTIVITA’ | VALUTAZIONE | VALUTATORE |
| LA COSTITUZIONE |  |  |  | SI/NO |  |
| **SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **CITTADINANZA DIGITALE** |  |  |  |  |  |

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

Ogni insegnante/ gruppo di materia presenta il piano di lavoro individuale.

**METODOLOGIE E STRATEGIE D’INSEGNAMENTO – STRUMENTI**

L’attività didattica, tenendo conto del particolare livello di sviluppo degli studenti, si servirà dei seguenti metodi:

* partire dal concreto e dal particolare;
* porre in discussione contenuti culturali motivandoli e spiegandone finalità e significato;
* utilizzare in maniera differenziata la lezione frontale, interattiva, dialogata, lavori di gruppi autonomi o guidati, utilizzo di studenti tutor, attività di laboratorio;
* discutere le risposte sbagliate e trovare in esse il mezzo per sviluppare la correzione, anche intesa come autocorrezione;
* guidare lo studente a saper motivare le proprie prestazioni o risposte;
* ricorrere a strumenti sia multimediali che tecnici come lucidi, mappe concettuali, testi diversi da quelli in uso, riviste, esperienze sul territorio,
* guidare gli studenti a servirsi di strategie d’apprendimento specifiche per le varie discipline;
* insegnare agli studenti l’uso del libro di testo, dei dizionari, delle mappe concettuali, o degli appunti o delle sintesi, la loro costruzione e il loro utilizzo nello studio.

Qualora, particolari condizioni dovessero rendere necessarie forme di didattica a distanza in sincrono o asincrono , saranno utilizzate la piattaforma AXIOS/COLLABORA e gli applicativi G-SUITE ( mail istituzionale, drive, meet, classroom, calendar, moduli ), youtube per i video.

La comunicazione con famiglie e studenti è, infatti, sempre costante e si attua attraverso molteplici canali: si usa la bacheca del registro elettronico; l’e-mail istituzionale , il sito web dell’Istituto e le telefonate dirette ai genitori per comunicazioni di servizio e organizzative.

**METODOLOGIE PER IL RECUPERO E L’APPROFONDIMENTO**

Per effettuare attività di recupero il Consiglio di Classe individua le seguenti modalità:

* recupero in itinere;
* eventuali corsi extracurricolari;
* studio individuale con/senza sportello didattico;
* eventuale organico di potenziamento
* attività per gruppi di livello
* attività per classi aperte

Per l’approfondimento vengono indicate le seguenti modalità:

* lavori multidisciplinari;
* approfondimenti dei singoli docenti indicati nei piani di lavoro;
* eventuale organico di potenziamento;
* attività per gruppi di livello
* attività per classi aperte

**A**l fine di promuovere l’integrazione e l’inclusione degli studenti con BES –DSA, il Consiglio di Classe rinvia ai piani particolareggiati.

**SISTEMI DI VERIFICA (tipologie e numero)**

Il Consiglio prevede l'adozione delle seguenti prove nel numero indicato: almeno tre prove a quadrimestre per disciplina, optando per forme dematerializzate qualora le condizioni non consentano altre modalità

**Tipologie previste:**

* ⁯prove grafiche,
* ⁯prove pratiche;
* ⁯testi di varia tipologia;
* ⁯esercitazioni e traduzioni in lingua,
* ⁯problemi;
* ⁯esperienze di laboratorio e relazioni;
* ⁯test a risposta multipla;
* ⁯ trattazioni sintetiche;
* ⁯quesiti a risposta aperta;
* ⁯relazioni scritte successive a lavori svolti,
* ⁯ interrogazioni tradizionali;
* ⁯interrogazioni tradizionali programmate

In merito alla quantità di verifiche da effettuarsi giornalmente il Consiglio di Classe stabilisce:

* ogni studente è chiamato, di norma, a sostenere nella giornata al massimo n. 1 verifica scritta e n. 1 altra tipologia di verifica come specificato nell’apposito paragrafo;
* …………………………………………………………………………………

Le prove svolte verranno restituite corrette in tempi ragionevoli, in ogni caso prima dell’effettuazione della successiva prova.

**CRITERI DI VALUTAZIONE IN TERMINI DI COMPETENZE**

La valutazione occupa un posto di primaria importanza nel progetto educativo didattico, per cui è parte integrante della programmazione. Essa, intesa come attività di valorizzazione, dovrà discendere da una rinnovata consapevolezza delle finalità dell’intervento educativo e dal superamento degli stereotipi valutativi fissati in base a modelli astratti. Essendo la tappa finale di un percorso didattico, scandito da obiettivi, strumenti e contenuti, dovrà porsi prima di tutto come verifica degli obiettivi conseguiti, strettamente correlati all’efficacia del percorso stesso continuamente monitorato, ed essere :

|  |  |
| --- | --- |
| **­diagnostica** | per scoprire eventuali insuccessi e reimpostare procedure didattiche; |
| **­orientativa** | per individuare attitudini, interessi e progressi; |
| **-formativa** | per adeguare l’azione didattica alle necessità formative degli studenti; |
| **­dinamica** | per cogliere il processo di crescita dell’alunno. |

Essa svolgerà, pertanto, un ruolo di accertamento in itinere e l’oggetto da verificare sarà il percorso cognitivo dello studente (*valutazione formativa*); al termine del percorso, giudicherà l’intero processo in rapporto ai traguardi programmati (*valutazione sommativa*). Poiché alla scuola sono demandati e il compito prioritario dell’apprendimento e la funzione formativa sul piano umano socio-affettivo, il complesso momento della valutazione finale accerterà non solo il livello cognitivo raggiunto dallo studente nelle singole discipline ma anche la crescita umana e culturale . Riguardo alla valutazione si stabiliscono i seguenti punti:

1. renderla oggettiva attraverso griglie;
2. renderla trasparente attraverso la comunicazione diretta dei risultati agli alunni, con le indicazioni per migliorare il rendimento;

La valutazione di fine anno scolastico tiene conto dei risultati del processo formativo sia del primo che del secondo quadrimestre (compresi recuperi e approfondimenti) avendo riguardo per:

* le competenze acquisite;
* l'impegno, la partecipazione, l'assiduità nella frequenza;
* la progressione nell'apprendimento

Qualora, particolari condizioni dovessero rendere necessarie forme di didattica a distanza in sincrono o asincrono saranno applicati criteri previsti dal Piano per la didattica integrata e il PTOF

**INDIVIDUAZIONE DI PERCORSI INTERDISCIPLINARI E/O MACROARGOMENTI (UDA)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Titolo del percorso | Discipline coinvolte | Modalità di verifica | Periodo di verifica | Indicare  in caso di codocenza | N° di ore |
| **1** |  |  |  |  |  |  |

**ATTIVITA’ INTEGRATIVE PREVISTE**

1. Valorizzazione delle eccellenze (*iniziative culturali: Olimpiadi, Gare Nazionali ed interne,)*

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Uscite didattiche, visite guidate, scambi:

|  |  |
| --- | --- |
| Tipologia |  |
| Destinazione |  |
| Finalità |  |
| Obiettivi |  |
| Docente proponente |  |
| Periodo proposto e durata |  |
| Mezzo di trasporto suggerito |  |
| Note |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tipologia |  |
| Destinazione |  |
| Finalità |  |
| Obiettivi |  |
| Docente proponente |  |
| Periodo proposto e durata |  |
| Mezzo di trasporto suggerito |  |
| Note |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tipologia |  |
| Destinazione |  |
| Finalità |  |
| Obiettivi |  |
| Docente proponente |  |
| Periodo proposto e durata |  |
| Mezzo di trasporto suggerito |  |
| Note |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tipologia |  |
| Destinazione |  |
| Finalità |  |
| Obiettivi |  |
| Docente proponente |  |
| Periodo proposto e durata |  |
| Mezzo di trasporto suggerito |  |
| Note |  |

**ADESIONE DEL CONSIGLIO A PROGETTI D’ISTITUTO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| AMBITO | PROGETTO | N.ORE | DISCIPLINE ED INSEGNANTI COINVOLTI | PERIODO DI SVOLGIMENTO |
| Attività extra curricolari |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DEI GENITORI E DEGLI STUDENTI NELLA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

* Ora settimanale di ricevimento;
* Comunicazioni e/o convocazioni in casi particolari (debiti formativi, scarso impegno, assenze ingiustificate, ritardi frequenti, comportamenti censurabili sotto il profilo disciplinare, etc.);
* Incontri collegiali scuola – famiglia: n. 2

**Margherita di Savoia,**

**Il Segretario verbalizzante IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Valentino DI STOLFO**