|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO “ANDREA MANTEGNA”**SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIATEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it [www.istitutomantegna.edu.it](http://www.istitutomantegna.edu.it) |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

 **PIANO FORMATIVO**

**AREA PROFESSIONALE**

**SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**

**QUALIFICA**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

***Profilo di qualifica professionale***

***“Preparazione degli alimenti e allestimenti piatti”***

L’Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell’applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, secondo l’indirizzo, attività concernenti la preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

**INDIRIZZO**

 **Preparazione degli alimenti e allestimenti piatti**

**Classe ^A IFP cucina**

**Anno scolastico**

**……………….**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **STANDARD MINIMI FORMATIVI DELLE COMPETENZE DI BASE DEL TERZO ANNO DELL’ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE** |

|  |
| --- |
| **1 - COMPETENZE CULTURALI DI BASE***COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI ‐ COMUNICAZIONE***1.1 Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita**1.1.1 adottare specifiche strategie di lettura e di interazione comunicativa in rapporto allo scopo e alla tipologia di comunicazione1.1.2 comprendere testi orali e continui, non continui e misti di diversa complessità, finalità e tipologia, prodotti da una pluralità di canali comunicativi1.1.3 identificare le informazioni e i diversi punti di vista di testi o fonti di diversa natura1.1.4 applicare modalità di redazione di testi di diversa tipologia e funzione, anche di tipo professionale e in formato digitale **1.2 Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative**1.2.1 utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto1.2.2 applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali1.2.3 applicare criteri di lettura e interpretazione dei beni storici, culturali ed artistici, con particolare riferimento al proprio territorio* + 1. utilizzare semplici tecniche e strumenti delle arti visive (disegno, pittura, fotografia, grafica, cinema) per esprimere concetti, vissuti, esperienze

***COMPETENZA LINGUISTICA**** 1. **Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita**

1.3.1 identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all’ambito professionale1.3.2 redigere semplici testi di diversa tipologia, relativi a situazioni di vita e professionali1.3.3 sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti familiari e di ambito professionale1.3.4 comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard1.3.5 riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all’altro in contesti multiculturali**COMPETENZE MATEMATICHE, SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE****1.4**  **Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale**1.4.1 Utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto* + 1. descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica
		2. individuare e rappresentare relazioni e funzioni
		3. risolvere e interpretare graficamente equazioni, disequazioni, sistemi di equazioni disequazioni

1.4.5 riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui1.4.6 applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti* 1. **Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell’ambiente**

1.5.1 utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto1.5.2 descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica1.5.3 individuare e rappresentare relazioni e funzioni1.5.4 risolvere e interpretare graficamente equazioni, disequazioni, sistemi di equazioni e disequazioni1.5.5 riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui1.5.6 applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti**1.6 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell’ambiente*** + 1. osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati
		2. identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico
		3. riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse all’ambiente e al proprio ambito professionale

1.6.4 applicare il metodo della progettazione per la risoluzione di semplici problemi pratici**COMPETENZE STORICO‐GEOGRAFICO‐GIURIDICHE ED ECONOMICHE*** 1. **Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio‐economico territoriale e complessivo**

1.7.1 identificare le caratteristiche principali e i fattori fondamentali che regolano l’economia e il mercato del lavoro* + 1. identificare le opportunità lavorative del sistema socio‐ economico di appartenenza
		2. identificare i principali strumenti e le modalità di gestione del denaro in rapporto al suo valore e alle finalità d’uso

1.7.4 individuare i settori economici e le principali strutture e funzioni aziendali**1.8 Leggere il proprio territorio e contesto storico‐culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali*** + 1. collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
		2. individuare, secondo le coordinate spazio temporali, i cambiamenti relativi al vivere quotidiano e i fenomeni principali nell’evoluzione ~~e~~ del sistema socio economico di appartenenza
		3. leggere ‐ anche in modalità multimediale ‐ le differenti fonti storiche, letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche
		4. riconoscere le specificità storico‐ culturali e socio‐economiche del territorio
		5. individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l’innovazione tecnico‐ scientifica nel

 corso della storia**COMPETENZA DIGITALE****1.9 Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni**1.9.1 utilizzare programmi base e app su PC, tablet e smartphones1.9.2 effettuare le più comuni operazioni di ricerca, memorizzazione e organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di dati e informazioni* + 1. utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale e professionale e per partecipare alla vita sociale
		2. riconoscere i vincoli e i rischi dell’uso della rete
		3. applicare misure definite di sicurezza e norme basilari di privacy

1.9.6 utilizzare strumenti per gestire una rete di contatti su un social network**COMPETENZA DI CITTADINANZA****2.0 Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell’ambiente**2.0.1 adottare comportamenti responsabili in relazione ai valori della Costituzione e delle norme, nell’ambito della sfera privata e di quella sociale e lavorativa* + 1. identificare le norme di base che regolano il mercato del lavoro e le diverse tipologie di contratti di lavoro
		2. fruire dei servizi del territorio anche on‐line messi a disposizione del cittadino

2.0.4 identificare le strutture e le modalità di partecipazione ed esercizio dei propri diritti‐doveri nell’ambito della comunità professionale locale e allargata2.0.5 adottare comportamenti rispetto si di sé, degli altri e dell’ambiente e delle sue risorse**2 STANDARD FORMATIVI MINIMI AREA TECNICO-PROFESSIONALE*** 1. **ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO**

2.1.1 Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, ella documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.2.1.2 Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.2.1.3. Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare.2.1.4Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico sanitarie.2.1.5 Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.2.1.6 Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto.2.1.7\*\* Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico sanitarie**.****COMPETENZE TRASVERSALI****3 Competenze afferenti la sicurezza e la qualità****3.1** Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente**3.2** Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.**4. Comportamento****4.1** Dimostrare consapevolezza che la libertà personale si realizza nell’adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell’esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile nei contesti di vita scolastica.**4.2** Dimostrare consapevolezza, rispettando i regolamenti interni, che le norme di sicurezza e di igiene personali, dell’ambiente e degli strumenti di lavoro sono in dispensabili per la definizione di una figura professionale di qualità |

|  |
| --- |
| **ORARIO PERCOSO**  OPERATORE DELLA RISTORAZIONE **INDIRIZZO: Preparazione degli alimenti e allestimenti piatti** |
|   |  | **Cl. Concorso** | **primo anno**  | **Tot** **Anno** | **secondo anno** | **Tot anno** | **terzo anno** | **Tot anno** | **Ore triennio** | **% curricolo triennale** |
| **Area di base**  | **Discipline** |
| Competenze linguistiche | Italiano - inglese | A050 - A046 | 4 ore2 ore | 198 | 4 ore3 ore | 231 | 4 ore3 ore | 231 |   |   |
| Competenze matematiche  | Matematica | A047 |  |  | 3 ore | 99 | 4 ore | 132 |   |   |
| Competenze scientifiche e tecnologiche | Sc. terra - biologia | A060 | 3 ore |  99 |  |  |   |  |   |   |
| Competenze storico-sociali ed economiche | Dirittostoria | A019\*A050\* | 2 ore (A050) |  99 | 2 ore (A019) 1 ora (A050) | 99 | 1 ore (A050) | 33 |   |   |
| Attività fisiche e motorie | Ed. fisica | A029 | 2 ore |  66 | 2 ore | 66 | 2 ore | 66 |   |   |
|  Totale Ore area |   |   | 13 | 462 | 15 | 495 | 14 | 462 | 1419 | **44%** |
| **Area tecnico professionaleAlternanza scuola lavoro** |   |   |   |   |   |   |   |
|  | cucina | C500 | 13 ore | 429 | 12 ore |  396  | 10 ore |   330 |   |   |
|   | Alimentazione | A057 |  |  | 3 ore | 99 | 2 ore | 66 |   |   |
|   |  II Lingua |  A046 |   |   | 1+1\* ore | 66 | 1+1\* ore | 66 |   |   |
|   |  Economia |  A017\*-A019\* | 2 ore(A017) | 66 |  |  | 1\*ora  | 33 |   |   |
|  Totale ore Area |   |   | ***15*** | 495 | **17** | **561** | 15 | **495** | **1551** | **46 %** |
| **Personalizzazione** | Religione |   | 1 ora | 33 | 1 ora | 33 | 1 ora | 33 |   |   |
|   | cucina | C510 | 3 ore | 99 |   |  |  2 ore 66 |   |   |
|   | Tutor | A050C510 | 2 ore |  | 2 ore |  | 2 ore |  |   |   |
|   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
|  Totale ore area |   |   | **4** | **132** | **1** | **33** | **3** | 99 | **264** | **10%** |
|   |   |  Ore settimanali | Organico **32 ore**. | **1089** | organico **32 ore**  | **1089** | organico **32 ore** | **1056** | **3234** | **100%** |

\*Con l’asterisco s’intende indicare classi di concorso che possono entrambe partecipare alla certificazione delle competenze.

**Situazione di partenza**

Esempio : La classe è composta da 29 alunni di cui 19 femmine e 10 maschi.

Nella classe sono presenti:

2 alunne diversamente abili con PEI semplificato

5 alunni con DSA

1 alunna con BES

 La vivacità della classe, che spesso accompagna le lezioni, non fa registrare comportamenti scorretti, l’atmosfera è serena e collaborativa.

Durante l’attività didattica un discreto numero di allievi dimostra un atteggiamento propositivo e costruttivo, distinguendosi per interesse, partecipazione attiva e impegno proficuo; altri allievi si distinguono per impegno discontinuo, interesse superficiale e comportamento non sempre responsabile.

Nel complesso, rispetto alle conoscenze e alle competenze possedute, il gruppo classe è eterogeneo.

La frequenza alle lezioni è regolare.

**Obiettivi educativi**

Scelte specifiche del docente, alla luce degli obiettivi educativi concordati in sede di consiglio di classe (progetto educativo)

**Riferiti a se stesso**

* saper valutare il proprio comportamento
* saper utilizzare modalità comportamentali corrette
* saper manifestare i propri bisogni e individuare l'interlocutore efficace
* saper usare le proprie potenzialità e risorse

**Riferite al rapporto con i compagni**

* favorire dinamiche relazionali che instaurino un clima sereno per sé e per gli altri
* saper rispettare le opinioni altrui
* essere disponibili alla cooperazione/collaborazione

**Riferite al personale**

* riconoscere il ruolo del docente
* saper offrire stimoli per riflessioni e approfondimenti
* rispettare i tempi prefissati nell'eseguire il lavoro
* riconoscere il ruolo del personale non docente

**Riferite al bene comune**

* rispettare l'ambiente scolastico
* non danneggiare arredi, strutture e attrezzature
* contribuire a tenere puliti gli ambienti comuni
* rispettare gli orari di uffici, laboratori, biblioteca, ...

3) **Il Consiglio di classe, nell’ambito della definizione degli *obiettivi educativi*, decide che tutte le discipline, nella loro specificità, si attiveranno per il raggiungimento di quanto segue:**

* far acquisire efficaci metodi di lavoro individuali e di gruppo
* potenziare il metodo di studio attraverso un uso consapevole ed appropriato di diversi elementi di lavoro (laboratori, testi, manuali, strumenti, ...)
* favorire l'uso del linguaggio appropriato per ogni contesto
* stimolare all'individuazione degli strumenti più efficaci e del procedimento migliore per risolvere un problema, tenendo conto di vincoli e risorse
* interpretare fatti e fenomeni

**Metodologie e strumenti didattici**

Premesso che la scelta della metodologia dipende dalla valutazione di alcune variabili quali: i bisogni formativi e le caratteristiche dei corsisti, gli obiettivi didattici da conseguire e i contenuti da trasmette. La scelta della metodologia si baserà su lezioni che verranno affrontate dai docenti sia utilizzando un metodo intuitivo che attraverso il ragionamento, ciò a seconda degli argomenti e delle discipline da trattare.

Agli allievi si cercherà di trasmettere non solo il contenuto di conoscenze ma di fornire loro strumenti adatti per potersi costruire autonomamente un percorso di comprensione

Vista l’utenza dei corsisti, gli argomenti saranno trattati agendo sia sui contenuti sia sui mezzi per il raggiungimento delle specifiche competenze, la comprensione dei contenuti sarà facilitata mediante esercitazioni ed esemplificazioni il più possibile vicini alla quotidianità degli studenti.

Le competenze professionali verranno raggiunte attraverso attività diretta in laboratori specifici del settore di appartenenza, dove gli allievi potranno applicare in parziale autonomia quanto in precedenza appreso.

La didattica,quindi è centrata sul compito o prodotto che è l’oggetto intorno al quale si realizza l’attività dello studente e del docente..

|  |  |
| --- | --- |
| Metodologia | Strumenti |
| Tipologie di apprendimento - insegnamento previste(indicare le tipologie prevalenti)[[1]](#footnote-1) | Strumentazione didattica prevista nell’attività curricolare(indicare le tipologie prevalenti) |
|  | Didattica tutoriale |  | Libri di testo/Dispensa |
|  | Lezione frontale di esposizione |  | Lettura diretta di testi/documenti |
|  | Lezione frontale di sintesi/sistematizzazione |  | Supporti audiovisivi |
|  | Problem solving |  | Laboratori (di settore professionale, informatici) |
|  | Videolezioni di esposizione |  | Link |
|  | Videolezioni di sintesi/sistematizzazione |  | Video |
|  | Tutorial per didattica laboratoriale |  | Riassunti/Mappe |
|  | Cooperative learning |  | Palestra |
|  | Didattica laboratoriale |  | Altro (specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | Altro (specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Verifica - valutazione**

La programmazione didattica si avvale de i momenti di verifica ed valutazione come strumenti di regolazione nell’attività d’insegnamento- apprendimento.

Al termine di ogni unità formativa e/o durante le varie attività, gli insegnanti somministrano diversi tipi di verifiche, volte a valutare il grado di raggiungimento e interiorizzazione, da parte di ogni studente, degli obiettivi proposti. Il processo valutativo è da intendersi, quindi, in senso formativo, per offrire all’alunno possibilità immediate di riflessione e di consapevole richiesta di aiuto che ogni docente assicura attraverso interventi individualizzati e diversificati al fin di garantire il raggiungimento degli obiettivi minimi.

La valutazione finale tiene conto dei momenti di verifica formali (interrogazioni, compiti scritti, prove pluridisciplinari) e di tutte le osservazioni sistematiche registrate dai docenti nel corso dell’anno scolastico, comprese qualificate esperienza, stage- banchettistica esterna,debitamente documentata, maturata dall’alunno in orario scolastico (stage) ed extrascolastico dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di indirizzo frequentato.

La misurazione delle verifiche scritte, pratiche e orali è solamente uno degli elementi che contribuiscono a determinare il livello di apprendimento, che, invece, fa riferimento a una valutazione più ampia e articolata che tiene conto anche dell’interesse, della partecipazione e dell’impegno, della situazione di partenza dello studente, del contesto-socio-affettivo-culturale, del ritmo di apprendimento e delle capacità individuali.

La valutazione finale dunque non è mai il risultato della media aritmetica delle valutazioni misurative delle conoscenze possedute dallo studente, ma è una valutazione autentica, che tiene conto della complessità dei risultati, dei comportamenti di un intero anno scolastico/percorso, acquisiti con diverse modalità, finalizzati a determinare le competenze acquisite dall’alunno, adeguate per affrontare il futuro percorso formativo/lavorativo. In un’ottica di apprendimento continuo.

**Tipologie delle verifiche**

|  |
| --- |
| Modalità di verifica cl.1^-2^-3^ |
| Tipologie di verifica prevalenti | UF n.1 | UF n.2 | UF n. 3 | UF n. 4 |
|  | Osservazione sistematica impegno, interesse e partecipazione |  |  |  |  |
|  | Prove pratiche: attività in laboratorio o in palestra  |  |  |  |  |
|  | Interrogazioni orali |  |  |  |  |
|  | Prove strutturate /semistrutturate |  |  |  |  |
|  | Prove scritte |  |  |  |  |
|  | Domande a risposta aperta |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Quesiti a risposta singola/ multipla |  |  |  |  |
|  | Caso pratico/ stage |  |  |  |  |
|  | Problemi a soluzione rapida |  |  |  |  |
|  | Prove Interdisciplinari |  |  |  |  |
|  | Ricerche individuali e/o di gruppo  |  |  |  |  |
|  | Realizzazione /presentazione di prodotti multimediali |  |  |  |  |
|  | Relazioni orali e/o scritte |  |  |  |  |

**Alternanza scuola lavoro**

**(annualità 2^/3^)**

Tutti gli studenti durante il primo anno scolastico affrontano tematiche riguardanti le problematiche e le richieste del mondo esterno, attraverso visite guidate in aziende del settore, lezioni frontali con esperti esterni ed interni, lettura di riviste del settore con elaborazione dei contenuti, visione di CD settoriali con elaborazione degli stessi e sistematiche simulazioni di esperienze lavorative nei laboratori scolastici.

 L’alternanza, intesa e valorizzata in senso pedagogico come un continuo scambio tra contesti e modalità di apprendimento finalizzato ad incrementare l’efficacia delle azioni formative attraverso una potenziale ricomposizione/integrazione tra l’apprendimento che si realizza in aula e laboratorio e l’apprendimento che si realizza in azienda, viene realizzata attraverso la pratica dello stage .Lo stage in qualità di area non disciplinare si connota come un’esperienza complessa e integratacon diverse valenze:

1. **EDUCATIVA**, perché consente agli allievi di fare un’esperienza di crescita

personale, nel confronto con adulti che ricoprono nei loro confronti un ruolo diverso da quello dei genitori e dei formatori;

2. **ORIENTATIVA,** perché consente agli allievi di conoscere meglio il mondo del lavoro, la professione e la realtà aziendale e quindi di poter compiere scelte formative e professionali con maggior consapevolezza;

3. **FORMATIVA**, perché consente agli allievi di provare ad applicare/mettere in pratica quanto appreso presso la scuola presso e di apprenderne di nuove;

4. **PROFESSIONALIZZANTE**, perché in alcuni casi consente agli allievi di completare/integrare il percorso formativo con competenze specialistiche;

5. **ACCOMPAGNAMENTO/TRANSIZIONE** al lavoro, perché può offrire agli allievi una chance di futuro inserimento professionale e lavorativo.

L’esperienza di stage sollecita e incrementa l’apprendimento integrato di conoscenze, abilità e comportamenti che interagiscono nella realizzazione di compiti attività reali, secondo una visione “solistica” dell’apprendimento e coerentemente con l’approccio metodologico della “pedagogia del compito”. E’ un’esperienza che mette in gioco più dimensioni personali (cognitive, emozionali, affettive, relazionali, motorie) e risulta quindi potenzialmente efficace in termini di apprendimento.

Lo stage offre agli allievi la possibilità di:

* sperimentarsi in contesti diversi
* confrontarsi con figure, stili e modalità di insegnamento/apprendimento diverse
* attivare risorse interne diverse

|  |
| --- |
| Programmazione annuale del Consiglio di classe |

**ATTIVITA’ CONNESSE AL
PIANO DIDATTICO EDUCATIVO**

Nell’ambito della programmazione delle *attività connesse al piano didattico educativo*, il Consiglio di Classe formula le seguenti proposte:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Attività/meta | Periodo (indicativo) | Competenze di riferimento | Docentiaccompagnatori |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |

Il Consiglio di classe si riserva di aderire alle iniziative che si presenteranno nel corso dell'anno scolastico e che saranno valutate pertinenti alle programmazioni disciplinari e utili allo sviluppo delle competenze.

***INTERVENTI COMPENSATIVI INTEGRATIVI***

Il Consiglio di classe, nella fase di programmazione, definisce i seguenti interventi a sostegno e/o potenziamento del percorso formativo degli studenti (ogni disciplina deve indicare almeno una modalità di intervento):

|  |  |
| --- | --- |
| **MATERIA** | **MODALITA' DI INTERVENTO** |
| **STUDIO AUTONOMO** | **CORSO DI RECUPERO** | **SPORTELLO DIDATTICO** | **RECUPERO IN ITINERE** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**GRIGLIA PER LIVELLI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PUNTI | VOTO | ESITO | ABILITÁ | LIVELLO | CODIFICA DELLE VOCI INERENTI GLI ESITI |
| 0 | 1 | MANCANTE | NON CERTIFICATA | NON RAGGIUNTO | NESSUNA PRODUZIONE REALIZZATA |
| 1-29 | 2 | CARENTE | PRODUZIONE MOLTO STENTATA E LIMITATA |
| 30-39 | 3 | SCARSO | PRODUZIONE CONFUSA E FRAMMENTARIA |
| 40-49 | 4 | LACUNOSO | PRODUZIONE IMPRECISA E APPROSSIMATA |
| 50-59 | 5 | INSUFFICIENTE | PRODUZIONE NON SEMPRE CHIARA E CORRETTA |
| 60-69 | 6 | SUFFICIENTE | SUFFICIENTE | BASE | PRODUZIONE SUFFICIENTEMENTE CHIARA E CORRETTA |
| 70-79 | 7 | BUONO | BUONA | INTERMEDIO | PRODUZIONE CHIARA E CORRETTA |
| 80-89 | 8 | DISTINTO | PRODUZIONE ORGANICA E COERENTE |
| 90-95 | 9 | OTTIMO | OTTIMA | AVANZATO | PRODUZIONE COMPLETA E ARTICOLATA |
| 96-100 | 10 | ECCELLENTE | PRODUZIONE APPROFONDITA EBEN ARTICOLATA  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **Composizione del Consiglio di classe** |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COGNOME E NOME** | **DISCIPLINA** | **FIRMA** |
|  | **Italiano/storia** |  |
|  | **Inglese** |  |
|  | **Francese** |  |
|  | **Alimentazione** |  |
|  | **Lab. Enogastronomia cucina/pasticceria** |  |
|  | **Economia aziendale/diritto** |  |
|  | **Matematica** |  |
|  | **Scienze motorie** |  |
|  | **IRC** |  |
|  | **Sostegno** |  |
|  | **Scienze integrate** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Indicare con “x” nella colonna accanto. [↑](#footnote-ref-1)