



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF
For Miur



IIS-IPSI A - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IP S C T - I N F O R M A T I C A E
T E L E C O M U N I C A Z I O N I O r i o l o (C S)

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI – MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - **PROFESSIONALE:** SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE – SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. **TECNICO:** INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS - "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE – TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – GRAFICA E COMUNICAZIONE – COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE) – TURISMO.- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE – AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



Formez^{PA}

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010456 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

della CLASSE IV Sez H
CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

il Docente
Prof. Milena Sicilia

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Professionale Enogastronomia

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
7	64%			4	36%		

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza ha mirato a rilevare il possesso dei prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione didattica – educativa.

Per l'area non cognitiva si sono osservati aspetti del comportamento relativi alla partecipazione, all'impegno, al metodo di studio e al comportamento.

Per l'area cognitiva si è osservato il possesso dei prerequisiti indispensabili per iniziare la programmazione di classe.

La situazione della classe dal punto di vista didattico disciplinare è caratterizzata da piccolo gruppo di alunni che evidenzia un sufficiente livello di partenza e possiede adeguate capacità di ascolto e partecipazione. A questo si aggiunge un altro gruppo, più nutrito, che evidenzia delle carenze, si presenta a tratti disinteressato, superficiale ed incostante nella partecipazione alle attività proposte, sembrerebbe privo di un metodo di studio efficace, presenta dei limiti nella preparazione di base, ha bisogno di essere costantemente guidato, stimolato e gratificato. Per questo gruppo emerge maggiormente la necessità di stimolare la costanza nella partecipazione e nell'impegno scolastico, al fine di potenziare il loro bagaglio di conoscenze e di competenze.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Le attività di recupero dei prerequisiti saranno compiute durante la normale attività didattica attraverso il ripasso e, soprattutto, attraverso lo sviluppo di esercizi e casi volti al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla UdA
La tutela dell'ambiente	L'organizzazione Aziendale: il Green management	Tutte le discipline del CdC
Educazione sostenibile	La Gestione aziendale: Le fonti di Finanziamento	Tutte le discipline del CdC
Educazione Civica - Costituzione: Educazione alla legalità, il Cybercrime.	- La Mafia e settori dell'economia - Il Cybercrime	Italiano Storia Inglese Religione Francese DTASR
- Educazione Finanziaria	- L'interesse, l'usura, e le forme di finanziamento	Laboratorio-sala e vendita Laboratorio/arte bianca Inglese Matematica Francese DTASR

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE
UNITA' FORMATIVA 1: I TITOLI DI CREDITO
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017) All. 2G <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.• 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.
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">• Redigere e interpretare i documenti di regolamento degli scambi e distinguerne le tipologie• Applicare le tecniche di calcolo nei documenti di regolamento degli scambi• Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con riferimento alle attività delle aziende turistico-ristorative• Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• I titoli di credito• I mezzi di pagamento bancari
NUCLEI FONDANTI <ul style="list-style-type: none">• Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.• Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE <ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento.• Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.• Cooperative learning, peer tutoring
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE <ul style="list-style-type: none">• Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni• Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO <ul style="list-style-type: none">• Aula• Laboratorio d'informatica
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI <ul style="list-style-type: none">• Libro di testo,• LIM,• PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme,• fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,• appunti,• visione risorse video presenti sulla rete,

- documentari YouTube,
- dispositivi digitali.

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
 - risoluzioni di problemi ed esercizi;
 - interrogazione breve; colloquio;
 - osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione,
 - prove di realtà.
- La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.

TEMPI

Settembre-ottobre. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE

UNITA' FORMATIVA 2: LA GESTIONE FINANZIARIA

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)

All. 2G

- Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.

ABILITÀ

- Individuare e analizzare gli elementi che caratterizzano l'aspetto finanziario delle imprese ristorative
- Riconoscere le operazioni e le fonti di finanziamento delle imprese ristorative
- Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione
- Individuare gli elementi che caratterizzano le diverse forme del finanziamento bancario e del finanziamento pubblico e delle forme atipiche di finanziamento

CONOSCENZE

- Fabbisogno finanziario e fonti del finanziamento aziendale
- Il concetto di interesse gli elementi che ne determinano l'entità
- Capitale proprio e capitale di debito
- Il finanziamento bancario, il finanziamento pubblico e le forme atipiche di finanziamento

NUCLEI FONDANTI

- Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
- Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento.
- Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.
- Cooperative learning, peer tutoring.

<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni • Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio d'informatica
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • LIM, • PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme, • fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, • appunti, • visione risorse video presenti sulla rete, • documentari YouTube, • dispositivi digitali, • quotidiani.
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semistrutturate; • risoluzioni di problemi ed esercizi; • interrogazione breve; colloquio; • osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione, • prove di realtà. <p>La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.</p>
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Ottobre-novembre. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>

<p style="text-align: center;">DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE</p>
<p style="text-align: center;">UNITÀ FORMATIVA 3: LA GESTIONE PATRIMONIALE</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)</p> <p>All. 2G</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. • Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. • Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.
<p style="text-align: center;">ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificare gli elementi del patrimonio aziendale • Redigere lo stato patrimoniale di un'azienda ristorativa
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi costitutivi del patrimonio aziendale • Aspetto qualitativo e quantitativo del patrimonio

<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. • Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento. • Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi. • Cooperative learning, peer tutoring.
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni • Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio d'informatica
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • LIM, • PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme, • fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, • appunti, • visione risorse video presenti sulla rete, • documentari YouTube, • dispositivi digitali.
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semistrutturate; • risoluzioni di problemi ed esercizi; • interrogazione breve; colloquio; • osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione, • prove di realtà. <p>La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.</p>
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Dicembre-gennaio. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>

<p style="text-align: center;">DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE</p>
<p>UNITA' FORMATIVA 4: LA GESTIONE ECONOMICA</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)</p> <p>All. 2G</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. • Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la

<p>filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</p>
<p style="text-align: center;">ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le diverse operazioni aziendali individuandone l'aspetto economico • Calcolare il reddito d'esercizio • Classificare i costi di un'azienda ristorativa • Calcolare il costo di un servizio ristorativo ed individuarne il prezzo di vendita
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetto economico della gestione • Il significato e la determinazione del reddito d'esercizio • L'analisi della redditività dell'azienda ristorativa • La fissazione dei prezzi di vendita
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. • Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento. • Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi. • Cooperative learning, peer tutoring •
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni • Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio d'informatica
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, • LIM, • PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme, • fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, • appunti, • visione risorse video presenti sulla rete, • documentari YouTube, • dispositivi digitali. • Quotidiani
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semistrutturate; • risoluzioni di problemi ed esercizi; • interrogazione breve; colloquio; • osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione, • prove di realtà. <p>La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.</p>

TEMPI

Febbraio-marzo. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 5: L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE. LE RISORSE UMANE

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)

All. 2G

- Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
- Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.

ABILITA'

- Riconoscere i modelli organizzativi delle aziende ristorative
- Individuare il ruolo del personale nelle aziende ristorative
- Individuare diritti ed obblighi dei soggetti coinvolti nelle diverse tipologie contrattuali

CONOSCENZE

- L'organizzazione aziendale
- L'organizzazione delle risorse umane nel settore ristorativo
- Il mercato del lavoro
- I contratti di lavoro
- La determinazione della retribuzione netta
- Foglio paga
- Norme in materia di sicurezza sul lavoro

NUCLEI FONDANTI

- Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
- Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale, partecipata e discussione guidata con l'utilizzo del PowerPoint per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento.
- Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.
- Cooperative learning, peer tutoring

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni
- Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- Aula
- Laboratorio d'informatica

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo,
- LIM,

- PowerPoint realizzati dal docente o presenti sulle piattaforme,
- fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento,
- appunti,
- visione risorse video presenti sulla rete,
- documentari YouTube,
- dispositivi digitali.
- Quotidiani

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
- risoluzioni di problemi ed esercizi;
- interrogazione breve; colloquio;
- osservazioni sistematica sull'impiego, partecipazione e attenzione,
- prove di realtà.

La valutazione esprimerà i livelli raggiunti, rapportandoli alle reali conoscenze e capacità dello studente.

TEMPI

Aprile-maggio. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

2 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	Costituzione: Educazione alla legalità, il Cybercrime.	
Compito di realtà	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone. Agire con senso di legalità e solidarietà sociale, riconoscendo e condannando comportamenti illegali, corruzione, criminalità atteggiamenti mafiosi, cultura omertosa.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Mafia e mafie: ecomafia, agromafia, archeomafia. L'intervento contro le mafie. Le origini della mafia. L'estensione delle mafie. I colletti bianchi. Mafia e sport. La Mafia e il Web.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema. Ecomafie ed ecocidi.	
Discipline coinvolte	Italiano Storia Inglese Religione Francese DTASR	2 2 2 1 2 2
TEMPI	Dic./feb	Tot.11
1.Giorno della memoria	27 gennaio (tutte le classi)	
2. Giornata contro gli sprechi alimentari	5 febbraio (tutte le classi)	
3.Giorno del ricordo	10 febbraio (tutte le classi)	
4.Giornata mondiale delle donne in scienza	11 febbraio (tutte le classi)	

3 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	Educazione Finanziaria	
Compito di realtà	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Saper leggere e interpretare i certificati dei crediti. Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Fonti normative specifiche Forme e finalità del denaro, semplici transazioni monetarie: spese e pagamenti quotidiani, rapporto costi-benefici. Istituti di Credito, carte bancarie-assegni, conti bancari e le valute, banca Centrale Europea, organizzazione bancaria, l'home banking, microcredito.	Riconoscere le informazioni di base riguardanti il denaro e le principali forme di transazione, riconoscere le principali banconote e monete; comprendere che il denaro si può dare o ricevere in prestito e le ragioni per cui si pagano o si percepiscono gli interessi; riconoscere i principali modi per ricevere denaro da altri e di trasferire denaro tra persone o organizzazioni. Saper gestire le operazioni di base di un conto corrente, saper utilizzare contanti, carte e altre forme di pagamento per l'acquisto di beni; saper utilizzare i dispositivi automatici per ritirare contanti o chiedere un estratto conto.	
Discipline coinvolte	Laboratorio-sala e vendita Laboratorio/arte bianca Inglese Matematica Francese DTASR	1 1 2 2 2 3
TEMPI	Mar./mag.	Tot.11
1.Giornata mondiale della Terra 2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

SIX **NO**

Trebisacce, 05/10/2024

Il Docente
Milena Sicilia