



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF
For Miur

IIS-IP SIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IP S CT-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)

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

FormezPA

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010318 del 07/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

della CLASSE V SEZ. H
CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

il Docente

Prof.ssa *Milena Sicilia*

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
3	21%	11	79%				

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 disciplinare è caratterizzata da un 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 di tre alunni che si presenta privo di un metodo di studio efficace ed ha bisogno di essere costantemente guidato e stimolato.

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
Partecipazione e cittadinanza attiva	La pianificazione aziendale: il consumatore al centro delle scelte aziendali- la Swot analysis	Tutte le discipline del CdC
Lavoro e sistemi produttivi	Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti	Tutte le discipline del CdC
Educazione Civica <ul style="list-style-type: none">Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale	La comunicazione nel marketing	Italiano Inglese Matematica DTASR Francese Laboratorio enogastronomia-cucina/arte bianca Laboratorio enogastronomia-sala e vendita
<ul style="list-style-type: none">La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell'Unione Europea in particolare la Francia e l'Inghilterra.	Gli Organi Costituzionali e Europei.	Italiano Storia Inglese Francese DTASR

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE

UNITÀ FORMATIVA 1: LA GESTIONE ECONOMICA- DETERMINAZIONE DEI PREZZI DI VENDITA

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

All. 2G

- 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.
- 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.
- 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.

ABILITÀ

- Classificare i costi di un'azienda ristorativa
- Calcolare il costo di un servizio ristorativo
- Determinare il prezzo di vendita dei prodotti ristorativi

CONOSCENZE

- 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

NUCLEI FONDANTI

- 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

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.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE

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

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- Aula
- Laboratorio di 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.

<ul style="list-style-type: none"> • Quotidiani 	
VALUTAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semistrustrate; • 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. 	
Settembre-ottobre - i tempi e i contenuti saranno 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: PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E CONTROLLO DI GESTIONE	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)	
<p>All. 2G</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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. 	
ABILITA'	
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale. • Analizzare i fattori che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare le tendenze future del modello alimentare. • Individuare le caratteristiche della pianificazione strategica. • Distinguere gli scopi ed il contenuto dell'attività di pianificazione. • Utilizzare il modello SWOT per procedere all'analisi di situazioni ambientali, aziendali e di prodotto predefinite. • Distinguere la mission, la vision e l'orientamento strategico in situazioni aziendali date. • Redigere prospetti che costituiscono il piano generale. Redigere semplici business plan • Individuare i vantaggi e gli svantaggi del processo di controllo. • Distinguere le varie fasi del processo di controllo di gestione • Redigere i budget di settore di un'impresa ristorativa. • Redigere semplici budget aziendali. • Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato dall'azienda. 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale. I fattori a cui sono legate le abitudini alimentari. I mutamenti nel modello alimentare italiano. • Il processo di pianificazione. • L'analisi SWOT. La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali. • Gli orientamenti strategici. I contenuti e gli scopi del controllo strategico. • Le funzioni e la struttura del business plan. • Le fasi del processo di controllo della gestione azienda. • La misurazione, la valutazione ed il reporting dei dati. • L'articolazione del sistema di budgeting. • I budget di settore delle imprese ristorative. • I componenti del budget aziendale di un'impresa ristorativa. • L'analisi degli scostamenti ed il sistema di reporting. 	

<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. • Compito di realtà • 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 di 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>Novembre- dicembre e poi i tempi e i contenuti saranno calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE
UNITA' FORMATIVA3: IL MARKETING
<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"> • 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. • 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. • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle

<p>tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i caratteri delle diverse politiche di mercato. • Distinguere i caratteri delle attività di marketing non convenzionale. • Segmentare un gruppo di consumatori sulla base di diversi criteri. • Individuare gli elementi del targeting e del posizionamento. • Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi. Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale. • Utilizzare le leve del marketing mix. • Definire semplici piani di marketing.
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le diverse politiche di mercato • Le attività di marketing non convenzionale • La segmentazione del mercato. • Le strategie di marketing • Il posizionamento sul mercato • Le leve di marketing e il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita. • La struttura del piano di marketing.
<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. • Compito di realtà • 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 di 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

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

Marzo – Aprile. I tempi e i contenuti saranno 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: QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

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

All. 2G

- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- 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.

ABILITA'

- Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative.
- Individuare le fasi dell'implementazione del sistema di gestione della qualità nell'azienda ristorativa.
- Applicare la normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare.
- Individuare le diverse fattispecie di frode alimentare.
- Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.
- Individuare i principi e gli scopi della normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti.
- Saper leggere ed interpretare correttamente una etichetta alimentare.
- Saper leggere e interpretare i dati riportati nelle etichette nutrizionali.
- Saper interpretare correttamente le informazioni contenute nell'etichetta ambientale
- Classificare i marchi

CONOSCENZE

- Il concetto di qualità nelle aziende ristorative. La qualità dei prodotti alimentari. Il sistema di gestione della qualità nell'azienda ristorativa
- Normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare.
- Le frodi alimentari.
- Normativa di settore in materia di tracciabilità dei prodotti.
- La normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti.
- Le indicazioni obbligatorie riportate nell'etichetta dei prodotti alimentari.
- Gli scopi dell'etichettatura nutrizionale.
- Gli scopi dell'etichettatura ambientale.
- Marchi di qualità alimentare e prodotti a km zero.

NUCLEI FONDANTI

- Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione

<p>all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati e della clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.
<p>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>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. • Compito di realtà • Esercitazioni assistite; scoperta guidata; problem solving e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).
<p>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di informatica
<p>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>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>TEMPI</p> <p>Maggio - i tempi e i contenuti saranno calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

2 UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo	Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale	
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
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. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	Navigare in rete e partecipare ai social network consapevolmente e responsabilmente, adottando stili di comunicazione e comportamenti rispettosi delle persone, rispettando la sicurezza e la privacy altrui e proteggendo la propria, riconoscendo pericoli e insidie, sapendo come difendersi dagli attacchi; comprendere l'importanza di possedere competenze digitali adeguate, per partecipare attivamente alla vita della società, godere di tutte le opportunità che essa offre, esercitare diritti e doveri.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Caratteristiche e tipologie di social network, email, pec, social e privacy, youtube, l'ebook o libro elettronico, le biblioteche digitali, curriculum vitae digitale, la net art, l'intelligenza artificiale.	Sapersi orientare in modo essenziale sulla rete svolgendo le fondamentali procedure per fare ricerche e comunicare. Adottare adeguate regole di comportamento nella navigazione in rete. Essere consapevoli che non tutte le fonti sono attendibili e credibili, saper confrontare e scegliere le fonti. Analizzare i messaggi in rete per valutare la veridicità delle informazioni. Praticare sul web una comunicazione gentile, orientata al rispetto e al dialogo.	
Discipline coinvolte	Italiano Inglese Matematica DTASR Francese Laboratorio enogastronomia-cucina/arte bianca Laboratorio enogastronomia-sala e vendita	2 1 2 2 1 1 2
TEMPI	Dic./feb.	Tot.11
1.Giorno della memoria 2. Giornata contro gli sprechi alimentari 3.Giorno del ricordo 4.Giornata mondiale delle donne in scienza	27 gennaio (tutte le classi) 5 febbraio (tutte le classi) 10 febbraio (tutte le classi) 11 febbraio (tutte le classi)	

3 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell'Unione Europea.	
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
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. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Conoscere funzioni e atti normativi fondamentali degli organi dello Stato italiano e dell'Unione Europea. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui, portare a termine gli impegni con responsabilità. Rispettare e valorizzare i beni pubblici comuni.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Il Parlamento: come funzionano le due Camere, l'iter legislativo, il procedimento di revisione costituzionale, le altre competenze parlamentari. Il Governo: come si forma il Governo, le crisi di Governo, le funzioni del Governo, gli atti normativi del Governo. Il Presidente della Repubblica: l'elezione, gli atti del P.d.R., la responsabilità del P.d.R. La Corte Costituzionale: formazioni e compiti. La Magistratura: principii in tema di giustizia contenuti nella Costituzione, i diversi tipi di giurisdizione e processo, il Consiglio Superiore della Magistratura. L'elettorato.	Distinguere e analizzare le funzioni del Parlamento, del Governo, del Presidente della Repubblica. Distinguere i diversi tipi di giudici del nostro sistema giudiziario e individuare le principali differenze tra i vari tipi di processi.	
Discipline coinvolte	Italiano Storia Inglese Francese DTASR	2 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

SI x NO

Il Docente

Trebisacce, 05/10/2024

Milena Sicilia