

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0008550 del 04/10/2023  
IV (Entrata)

# **PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSEII**

**SEZ. H**

**CORSO Enogastronomia e ospitalità  
alberghiera**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**Il Coordinatore del Consiglio di Classe  
Paolo Basile**

**Il Dirigente Scolastico  
Alfonso COSTANZA**

## 1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>CONTINUITÀ</b>
<b>1</b>	Musacchio Elena	Lingua italiana	NO
<b>2</b>	Murano Bianca	Lingua inglese	SI
<b>3</b>	Panio Emilio	Storia	SI
<b>4</b>	Siciliano Giuseppe	Matematica	NO
<b>5</b>	Pagliaminuto Rocco	Diritto – Coordinatore di Educazione Civica	NO
<b>6</b>	Savaglia Sergio	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina	NO
<b>7</b>	Greco Valeria	Religione	SI
<b>8</b>	Veneziano Vincenzo	Attività Alternativa RC	NO
<b>9</b>	Ciombo Saveria	Scienze integrate - Chimica	NO
<b>10</b>	Iantorno Mariella	Scienze motorie	SI
<b>11</b>	Di Nicco Rina	Francese	NO
<b>12</b>	Mundo Angela	Scienze degli alimenti	SI
<b>13</b>	Donato Pasquale	TIC	SI
<b>14</b>	Stinca Annarita	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina	SI
<b>15</b>	Russo Vincenzo	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-Sala e vendita	SI
<b>16</b>	Sposaro Giuseppina	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	NO
<b>17</b>	Basile Paolo	Sostegno	SI
<b>18</b>	Corrado Antonella	Sostegno	NO
<b>19</b>	Vuono Vincenzo	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-Sala e vendita	NO
<b>20</b>	Salerno Lucia	ITP Chimica	NO

## 2.COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

<b>GENERE (M/F)</b>	<b>COMUNE DI PROVENIENZA</b>	<b>CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA<sup>1</sup></b>	<b>PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)</b>
M	Villapiana	CONTINUITA'	NO
M	Villapiana	CONTINUITA'	NO
F	Cerchiara di Cal	CONTINUITA'	NO
F	Rocca Imperiale	CONTINUITA'	NO
F	Villapiana	CONTINUITA'	NO
M	Trebisacce	CONTINUITA'	NO
M	Trebisacce	CONTINUITA'	NO
M	Oriolo	CONTINUITA'	NO
M	Roseto C. S.	CONTINUITA'	NO
M	Oriolo	CONTINUITA'	NO
M	Trebisacce	CONTINUITA'	NO
M	Roseto C. S.	CONTINUITA'	NO
F	Villapiana	CONTINUITA'	NO
M	Cassano Ionio	CONTINUITA'	NO
M	Trebisacce	CONTINUITA'	NO
M	Cassano Ionio	CONTINUITA'	NO

*1 Indicare solo il tipo di curricolo e l'indirizzo, non lo specifico istituto*

***Bisogni Educativi Speciali***

<b>Tipologia</b>	<b>Numero casi</b>
<b>Certificati – PEI</b>	<b>4</b>
<b>Certificati – PDP</b>	<b>1</b>
<b>BES Non certificati</b>	

***Attività rivolte a studenti con bisogni educativi speciali***

- 1 Modulare l'azione didattica in riferimento al P.E.I., quale strumento di lavoro in itinere contenete le strategie di intervento programmate.
- 2 Promuovere un approccio cooperativo tra gli alunni.
- 3 Costruire e mantenere un clima relazionale positivo come elemento imprescindibile per consentire ad ognuno di sviluppare al meglio le proprie potenzialità nella prospettiva di una presa in carico globale ed inclusiva di tutti gli alunni BES.
- 4 Favorire l'attivazione di reti relazionali con colleghi, famiglie, territorio, esperti.
- 5 Nel caso in cui sia necessaria una didattica personalizzata, nel PDP saranno esplicitati gli strumenti compensativi e dispensativi.

### 3.ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

#### Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse linguaggi

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	10	12	80	1	10	0	0

#### Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse storico-sociale

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
0	0	6	42,85	8	57,15	0	0

#### Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse matematico

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
7	58	5	42	0	0	0	0

#### Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse scientifico

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
3	27	7	64	1	9		

#### Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse delle discipline professionali Enogastronomia e ospitalità alberghiera

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
0	0	0	0	10	76,92	3	23,08

#### Profilo motivazionale-comportamentale (indicare il numero di casi o le percentuali)

COMPORIMENTALE	Buono	Sufficiente	Non sufficiente
Apertura al dialogo educativo	10	4	1
Grado di motivazione	11	4	
Atteggiamento collaborativo	10	4	1
Competenza relazionale	10	5	
Livello di integrazione	13	2	
Rispetto delle regole	11	2	2

## **Attività per il recupero dei prerequisiti e per la motivazione-rimotivazione**

Dagli esiti delle prove parallele d'ingresso emerge la necessità di fornire un supporto alla classe in quanto incontra difficoltà nel processo di apprendimento, relativamente all'asse matematico. A tal fine, si realizzeranno nelle ore curriculari procedimenti personalizzati, attraverso lettura e verifica della comprensione di testi vari e attività di studio anche individuali o per piccoli gruppi, in modo da recuperare i prerequisiti necessari, colmare le carenze di base e rinforzare gradatamente abilità e competenze. Si cercherà altresì di favorire il processo di crescita e di maturazione. Sotto l'aspetto disciplinare non sono emerse particolari problematiche. Per quanto riguarda la motivazione la classe appare poco propensa allo studio, quindi bisogna mettere in atto nuove strategie coinvolgendo tutti gli alunni.

<b>LIVELLI DI COMPETENZA, ABILITA' E CONOSCENZA PREVISTI IN USCITA</b> <b>(da compilare solo se diversi rispetto a quelli previsti nella programmazione dei Dipartimenti)</b>
<b>Asse dei Linguaggi</b>
<b>Asse Storico-Sociale</b>
<b>Asse Matematico</b>
<b>Asse Scientifico-Tecnologico</b>
<b>Asse Professionale</b>

### Denominazione dell'Unità di Apprendimento

#### Ambiente e territorio.

#### COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO

- 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 (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali 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 (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:
  - *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*
  - *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita 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*
  - *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
  - *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 tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy*
  - *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*
  - *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*
  - *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*

## ASSI COINVOLTI

- Asse dei linguaggi
- Asse storico-sociale
- Asse matematico
- Asse scientifico-tecnologico
- Asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera

## DISCIPLINE COINVOLTE

- Lingua italiana
- Lingua inglese
- Storia
- Matematica
- Diritto
- Geografia
- Religione
- Scienze integrate
- Scienze motorie
- Francese
- Scienze degli alimenti
- TIC
- Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina
- Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-Sala e vendita
- Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica

## METODOLOGIE

Problem solving.  
Didattica laboratoriale.  
Brain storming.  
Cooperative learning.  
Tutoring.  
Lezione frontale per esplicitare concetti-chiave a sostegno di contenuti fondamentali.  
Lezioni partecipate.  
Lavori di gruppo.  
Attività di laboratorio.  
Attività di ricerca.  
Scoperta guidata.  
Rinforzo attraverso peerteaching e cooperativa learning.  
Classe e processo d'apprendimento capovolti.  
Circle time  
Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale.

## VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Restituzione di elaborati corretti;
- Griglie e rubriche di valutazioni condivise;
- Test interattivi online, a cura dell'insegnante, con restituzione istantanea delle risposte corrette e del punteggio ottenuto.
- Esercizi in classe e lavori assegnati e svolti a casa
- Colloqui
- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Trattazione sintetica di argomenti
- Prove grafiche (mappe concettuali, diagrammi di flusso, tabelle)

- Relazioni sul modulo
- Esercitazioni in laboratorio
- Correzioni individuali o di gruppo
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

### AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Laboratorio di informatica.  
Aula.  
Laboratorio.  
Palestra.

### STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Schede guida.  
Software GeoGebra.  
Materiale multimediale.  
Libri di testo.  
Altri testi presenti in biblioteca.  
Schemi e mappe concettuali.  
Riviste di settore.  
Dispense.  
Software multimediali.  
Personal computer.  
Lim.  
Strumentazione presente in laboratorio.  
Intervista-dialogo con testimoni del territorio.

### TEMPI

I quadrimestre.

### VERIFICA AUTENTICA

#### Tipo di verifica

#### *Problem solving – Studio di caso*

#### **Esempio(Asse dei linguaggi):**

Descrizione delle attrattive turistiche locali legate al territorio.

Describe your favourite place to your english friends.

#### **Esempio (Asse storico-sociale):**

Compito di realtà: Organizza una giornata dedicata alla pulizia delle spiagge e indica le associazioni con cui vorresti collaborare.

#### **Esempio (Asse Matematico):**

Il rumore oggi è il principale fattore di inquinamento di natura fisica e rappresenta un problema di grande importanza economica e sociale sia per il numero di soggetti esposti che per gli effetti da questo provocati sulla salute umana. L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha stimato come livello di rumore la soglia di sicurezza di 65 dB. Se un Signore in un dato giorno è sottoposto ad un livello di rumore pari a 5 dB fino alle 13:00 e dopo questo orario si reca in una falegnameria, dove

verrebbe esposto ad un livello di rumore di 15 dB all'ora, per quante ore al massimo può rimanere in falegnameria per non superare la soglia di sicurezza di rumore?

**Esempio(Asse scientifico-tecnologico):**

Le reazioni chimiche nella vita di tutti i giorni.

**Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):**

I prodotti tipici del territorio.

## Denominazione dell'Unità di Apprendimento

**Vecchio, nuovo, moderno.**

### COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO

- 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 (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro(Asse dei linguaggi. (Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali 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 (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- 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 (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:
  - *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*
  - *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita 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 dilavoro*
  - *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche inrelazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività efavorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati*
  - *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
  - *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 dellespecifiche esigenze dietetiche*
  - *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*
  - *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 ilweb*
  - *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di HospitalityManagement,*

*rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale*

- *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*

### **ASSI COINVOLTI**

- Asse dei linguaggi
- Asse storico-sociale
- Asse matematico
- Asse scientifico-tecnologico
- Asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera

### **DISCIPLINE COINVOLTE**

- Lingua italiana
- Lingua inglese
- Storia
- Matematica
- Diritto
- Geografia
- Religione
- Scienze integrate
- Scienze motorie
- Francese
- Scienze degli alimenti
- TIC
- Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina
- Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-Sala e vendita
- Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica

### **METODOLOGIE**

Problem solving.  
Didattica laboratoriale.  
Brain storming.  
Cooperative learning.  
Tutoring.  
Lezione frontale per esplicitare concetti-chiave a sostegno di contenuti fondamentali.  
Lezioni partecipate.  
Lavori di gruppo.  
Attività di laboratorio.  
Attività di ricerca.  
Scoperta guidata.  
Rinforzo attraverso peerteaching e cooperativa learning.  
Classe e processo d'apprendimento capovolti.  
Circle time  
Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale.

### **VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE**

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Restituzione di elaborati corretti;
- Griglie e rubriche di valutazioni condivise;
- Test interattivi online, a cura dell'insegnante, con restituzione istantanea delle risposte corrette e del punteggio ottenuto.
- Esercizi in classe e lavori assegnati e svolti a casa

- Colloqui
- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Trattazione sintetica di argomenti
- Prove grafiche (mappe concettuali, diagrammi di flusso, tabelle)
- Relazioni sul modulo
- Esercitazioni in laboratorio
- Correzioni individuali o di gruppo
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

### **AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**

Laboratorio di informatica.  
Aula.  
Laboratorio.  
Palestra.

### **STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI**

Schede guida.  
Software GeoGebra.  
Materiale multimediale.  
Libri di testo.  
Altri testi presenti in biblioteca.  
Schemi e mappe concettuali.  
Riviste di settore.  
Dispense.  
Software multimediali.  
Personal computer.  
Lim.  
Strumentazione presente in laboratorio.  
Intervista-dialogo con testimoni del territorio.

### **TEMPI**

Il quadrimestre.

### **VERIFICA AUTENTICA**

#### **Tipo di verifica**

#### ***Problem solving – Studio di caso***

#### ***Esempio (Asse dei linguaggi):***

Intervista ad una persona anziana sulle tradizioni popolari del tuo territorio.  
Write three of the questions in english.

#### ***Esempio (Asse storico-sociale):***

Compito di realtà: tradizioni culturali e folklore tra passato, presente e futuro.  
Elabora un calendario delle manifestazioni del tuo paese spiegandone le peculiarità.

#### ***Esempio (Asse Matematico):***

Un cartolaio compera da un grossista un certo numero di quaderni per una spesa di 36,00 €, poi si accorge che 5 anni fa lo stesso grossista vendeva gli stessi quaderni scontati di 0,10 € ciascuno per cui ne avrebbe acquistati 12 di più con la stessa spesa. Quanti quaderni ha comprato?

**Esempio(Asse scientifico-tecnologico):**  
Reazioni chimiche nella vita di tutti i giorni.

**Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):**  
Metodi di cottura.

## 4.2UDA PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

<b>1 UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Titolo</b>	Cittadinanza italiana: i diritti umani e le migrazioni.
<b>Compito di realtà</b>	Vedere un video in cui viene simulata una guida in stato di ebbrezza. Specificare come viene sanzionato un individuo nel momento in cui assume sostanze alcoliche. Saper qual è il tasso alcolemico tollerato dalla legge, fare un'autovalutazione, quali sono i rischi in una guida dopo assunzione di sostanze stupefacenti, gli accertamenti, le terapie farmacologiche ed gli effetti collaterali, l'alimentazione e il suo ruolo nel settore della sicurezza stradale, il ruolo delle forze dell'ordine, le responsabilità civili e penali. Costruire un piccolo documento in attività multimediale o cartaceo in cui vengono descritte tutte queste informazioni.(Durante tutto l'anno).
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>
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. Avere capacità di raccontare, giustificandole, le scelte operative fatte nello svolgimento di un compito. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Sapere utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi, individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Sapere svolgere un compito o realizzare un prodotto. Sapere valutare il proprio lavoro.	Individuare le Istituzioni di riferimento per l'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dal proprio territorio, e interagire con esse. Riconoscere l'appartenenza, come cittadini italiani, a comunità e organizzazioni internazionali di cui si comprendono i valori fondanti. Esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri di studente e la rappresentanza in ambito scolastico. Partecipare a manifestazioni, eventi culturali, concorsi dando il proprio personale apporto. Comprendere le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli, dal globale al locale.
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
Principi della convivenza civile: responsabilità, partecipazione, rispetto, reciprocità, giustizia, legalità, metodo democratico. La Repubblica Italiana, breve storia e suoi simboli: l'inno nazionale, il tricolore, l'emblema. I principi fondamentali della Costituzione Repubblicana: libertà, uguaglianza, giustizia sociale, diritti umani, solidarietà. I principi fondamentali nella Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea. Razzismi, discriminazioni, disuguaglianze.	Descrivere i basilari principi di civiltà per una convivenza sociale pacifica e serena e adottare a scuola comportamenti coerenti con essi. Individuare i simboli della Repubblica Italiana e il loro valore unificante. Riconoscere la propria appartenenza ad una comunità più grande, quella europea, fondata sui medesimi valori di civiltà a cui si ispira la nostra Costituzione. Riconoscere i comportamenti discriminatori di qualunque tipo e sviluppare empatia per le vittime. Riconoscere i maltrattamenti, sapere come cercare aiuto per sé e per gli altri. Partecipare ad eventi e manifestazioni contro razzismo, disuguaglianze e discriminazioni.

<b>Discipline coinvolte</b>	Diritto Italiano Storia Religione Inglese Francese Tic Scienze motorie	2 2 1 1 1 1 2 1
<b>TEMPI</b>	Ott/nov.	tot.11
1.Giornata mondiale dei diritti dei bambini e degli adolescenti.	20 Novembre (tutte le classi)	
2.Giornata contro la violenza sulle donne.	25 Novembre (tutte le classi)	

## 2 UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Titolo</b>	L'educazione digitale: i media nel digitale, il galateo digitale.	
<b>Compito di realtà</b>	Vedere un video in cui viene simulata una guida in stato di ebbrezza. Specificare come viene sanzionato un individuo nel momento in cui assume sostanze alcoliche. Saper qual è il tasso alcolemico tollerato dalla legge, fare un'autovalutazione, quali sono i rischi in una guida dopo assunzione di sostanze stupefacenti, gli accertamenti, le terapie farmacologiche ed gli effetti collaterali, l'alimentazione e il suo ruolo nel settore della sicurezza stradale, il ruolo delle forze dell'ordine, le responsabilità civili e penali. Costruire un piccolo documento in attività multimediale o cartaceo in cui vengono descritte tutte queste informazioni.(Durante tutto l'anno).	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
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. Avere capacità di raccontare, giustificandole, le scelte operative fatte nello svolgimento di un compito. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Sapere utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi, individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Sapere svolgere un compito o realizzare un prodotto. Sapere valutare il proprio lavoro.	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.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Rete internet, motori di ricerca, siti web, servizi e applicazioni Blog, forum, social media, chat private. Regole di comportamento per interagire in modo sicuro sui social media. Attendibilità e credibilità delle fonti.	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.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Diritto Italiano Storia Matematica Inglese	2 2 1 1 2

	Francese Tic	2 1
<b>TEMPI</b>	Dic/feb.	
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

<b>Titolo</b>	Agenda 2030: sviluppo sostenibile. Educazione alimentare: alcool, droga e sicurezza stradale.	
<b>Compito di realtà</b>	Vedere un video in cui viene simulata una guida in stato di ebbrezza. Specificare come viene sanzionato un individuo nel momento in cui assume sostanze alcoliche. Saper qual è il tasso alcolemico tollerato dalla legge, fare un'autovalutazione, quali sono i rischi in una guida dopo assunzione di sostanze stupefacenti, gli accertamenti, le terapie farmacologiche ed gli effetti collaterali, l'alimentazione e il suo ruolo nel settore della sicurezza stradale, il ruolo delle forze dell'ordine, le responsabilità civili e penali. Costruire un piccolo documento in attività multimediale o cartaceo in cui vengono descritte tutte queste informazioni.(Durante tutto l'anno).	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
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. Avere capacità di raccontare, giustificandole, le scelte operative fatte nello svolgimento di un compito. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Sapere utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi, individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Utilizzare e produrre testi multimediali. Sapere svolgere un compito o realizzare un prodotto. Sapere valutare il proprio lavoro.	Essere consapevoli dell'importanza del rapporto cibo-salute così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva. Essere consapevoli della trasversalità dell'Educazione Alimentare sugli aspetti scientifici, storici, geografici, culturali, antropologici, ecologici, sociali e psicologici legati al rapporto personale e collettivo con il cibo. Dare attenzione costante alla dimensione della territorialità. Conservare il passato della tradizione alimentare. Cogliere la pericolosità personale e sociale connessa all'uso di sostanze stupefacenti e alcoliche, con particolare riferimento alla circolazione stradale, e ricercare idee e soluzioni per promuovere il benessere proprio e altrui.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Alimentazione, principi di una sana nutrizione. La sicurezza alimentare: igiene alimentare e accesso al cibo, normativa, qualità degli alimenti, frodi e adulterazioni, cibo "spazzatura". Le etichette di alimenti e acque, i marchi di qualità degli alimenti. La sicurezza stradale, la segnaletica stradale, regole di comportamento degli utenti della strada, norme generali per la condotta dei veicoli. Circolazione stradale e inquinamento.	Riconoscere le conseguenze sulla salute derivanti da una cattiva alimentazione. Valutare le proprie abitudini alimentari ed essere in grado di modificarle per il proprio benessere. Reperire informazioni circa la sicurezza degli alimenti per una scelta consapevole e riconoscere il cibo "spazzatura". Essere in grado di scegliere i prodotti alimentari attraverso una lettura attenta e adeguata delle etichette. Riconoscere i principali marchi europei e italiani di qualità. Riconoscere la segnaletica per fruire in modo corretto e sicuro della strada. Descrivere le regole di comportamento da osservare come utente nella circolazione stradale.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Diritto Scienze integrate Scienze degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina Laboratorio dei servizi	1 2 2 2  2

	enogastronomici – Bar-Sala e vendita Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2
<b>TEMPI</b>	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)	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD	
<b>DESTINATARI</b>	Alunni classi seconde	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving	
<b>RISORSE UMANE</b> Interne/esterne		
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.	
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	Prove strutturate e semi strutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.	
<b>Numero di ore</b>	<b>33</b>	

## 5.VALUTAZIONE (Collegio Docenti n. 2 del 02/09/2021)

Pur essendo la valutazione espressione dell'autonomia del docente, si ricorda che essa si configura come "proposta" che egli fa al Consiglio stesso. Accanto a questa dimensione individuale vi è la "dimensione collegiale". Infatti, è poi il Consiglio di Classe che si esprime e delibera su questo stesso voto.

Si ricorda ancora il diritto dello studente alla trasparenza rispetto a tutte le fasi del procedimento che portano alla sua attribuzione. I docenti hanno quindi il dovere di informare gli studenti in merito al loro profitto, di utilizzare e condividere le griglie di valutazione e di far visionare gli elaborati con relativa valutazione entro un massimo di 10 giorni.

A titolo esemplificativo, si riportano i criteri storicamente usati nell'Istituto: impegno e partecipazione, progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza; integrazione tra gli aspetti cognitivi e non cognitivi del processo di formazione; realizzazione degli obiettivi programmati; efficacia del metodo; qualità della produzione scritta, orale e pratica. (Il Consiglio di classe ne aggiungerà ulteriori se necessario)

## Numero minimo di prove tre per ognuna delle tipologie specificatamente previste per la disciplina

DISCIPLINA	PRIMO QUADRIMESTRE			SECONDO QUADRIMESTRE		
	SCRITTE	ORALI	PRATICHE	SCRITTE	ORALI	PRATICHE
Lingua italiana	3	3		3	3	
Lingua inglese	3	3		3	3	
Storia		3			3	
Matematica	3	3		3	3	
Diritto	3			3		
Religione		3			3	
Scienze integrate - Chimica	3	3		3	3	
Scienze motorie		3	3		3	3
Francese	3	3		3	3	
Scienze degli alimenti	3			3		
TIC	3	3		3	3	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina		3	3		3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-Sala e vendita		3	3		3	3
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica		3	3		3	3

## 6. MODULI CURRICULARI DI ORIENTAMENTO

In attuazione della riforma dell'orientamento, disegnata dal Piano nazionale di ripresa e resilienza, che ha la finalità di rafforzare il raccordo tra il primo ciclo di istruzione e il secondo ciclo di istruzione e formazione, per una scelta consapevole e ponderata, che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti, nonché di contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e di favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria sono state diramante dal MIM le linee guida sull'orientamento.

Le scuole secondarie di secondo grado attivano a partire dall'anno scolastico 2023-2024:

- moduli di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore, anche extra curricolari, per anno scolastico, nelle classi prime e seconde;
- moduli curricolari di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore per anno scolastico, nelle classi terze, quarte e quinte.

Per la migliore efficacia dei percorsi orientativi, i moduli curricolari di orientamento formativo nelle classi terze, quarte e quinte sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO),

nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, di cui al successivo punto 12.3, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

I moduli di 30 ore non vanno intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separata dalle altre. Sono invece uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione.

Le 30 ore possono essere gestite in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica e non devono essere necessariamente ripartite in ore settimanali prestabilite. Esse vanno considerate come ore da articolare al fine di realizzare attività per gruppi proporzionati nel numero di studenti, distribuite nel 5 corso dell'anno, secondo un calendario progettato e condiviso tra studenti e docenti coinvolti nel complessivo quadro organizzativo di scuola. In questa articolazione si possono anche collocare, a titolo esemplificativo, tutti quei laboratori che nascono dall'incontro tra studenti di un ciclo inferiore e superiore per esperienze di peer tutoring, tra docenti del ciclo superiore e studenti del ciclo inferiore, per sperimentare attività di vario tipo, riconducibili alla didattica orientativa e laboratoriale, comprese le iniziative di orientamento nella transizione tra istruzione e formazione secondaria e terziaria e lavoro, laboratori di prodotto e di processo, presentazione di dati sul mercato del lavoro.

La progettazione didattica dei moduli di orientamento e la loro erogazione si realizzano anche attraverso collaborazioni che valorizzino l'orientamento come processo condiviso, reticolare, coprogettato con il territorio, con le scuole e le agenzie formative dei successivi gradi di istruzione e formazione, con gli ITS Academy, le università, le istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica, il mercato del lavoro e le imprese, i servizi di orientamento promossi dagli enti locali e dalle regioni, i centri per l'impiego e tutti i servizi attivi sul territorio per accompagnare la transizione verso l'età adulta.

I moduli di orientamento saranno oggetto di apposito monitoraggio tramite il sistema informativo del Ministero dell'istruzione e del merito, nonché documentati nell'E-Portfolio.

In attesa del Decreto attuativo il Consiglio di Classe si impegna ad integrare la programmazione di classe con opportuni moduli curriculari di orientamento.

## **Moduli curriculari di orientamento**

**A.S. 2023/2024**

### ***Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera***

<b>Modulo 1</b>	<b>Bar didattico</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il modulo prevede l'implementazione di un'impresa formativa simulata con attività laboratoriali di sala, cucina e ricevimento. Con essa si tende a riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso degli studi. Gli studenti assumono il ruolo di giovani imprenditori e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare, sviluppando da un lato le competenze imprenditoriali e dall'altro, l'acquisizione delle competenze professionali di indirizzo.</p> <p>Gli studenti di ogni indirizzo dell'Istituto</p>

	<p>compartecipano apportando sul campo le loro specifiche competenze.</p>
<b>Obiettivi</b>	<p>Avvicinare gli studenti al mondo del lavoro. Promuovere competenze coerenti con il percorso di studi scelto, facendo sperimentare abilità e conoscenze acquisite a scuola realizzando percorsi personalizzati per il raggiungimento di livelli adeguati di competenze.</p> <p>Conoscere l'organizzazione e le dinamiche relazionali che caratterizzano il mondo del lavoro. Offrire agli studenti l'opportunità di inserirsi in contesti lavorativi adatti a stimolare la capacità di scegliere consapevolmente e porre le basi per uno scambio di esperienze e crescita reciproca.</p> <p>Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle attraverso il percorso PCTO.</p>
<b>Metodologie</b>	<p>Per l'esercitazione pratica di laboratorio nel bar didattico, ogni giorno, sarà coinvolto, a rotazione, un gruppo di studenti dei corsi H e I dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" con il proprio docente e con il supporto dell'assistente tecnico di laboratorio. Questi studenti si cimenteranno nella preparazione/servizio di prodotti di caffetteria e di gastronomia.</p> <p>Le classi del corso E dell'indirizzo "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" e del corso A dell'indirizzo "Biotecnologie ambientali", con i propri insegnanti, potranno partecipare al progetto Bar didattico, curando alcune fasi dell'organizzazione: predisposizione della lista delle merende, delle targhette informative relative agli ingredienti per ogni prodotto distribuito, come previsto dal sistema HACCP e dalle norme sugli allergeni e del listino di vendita e di menù del giorno.</p> <p>Infine le classi del corso C dell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" cureranno l'impianto elettrico dei locali adibiti a bar didattico (verifica lampade segnalazione di emergenza e funzionalità interruttori di protezione del quadro elettrico).</p> <p>Le attività saranno finalizzate ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento. Il servizio sarà effettuato tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato.</p>
<b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)</li> </ul>

	<input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
<b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b>	<input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> </ul>
<b>Durata</b>	20 ore
<b>Tempi</b>	Ottobre - Maggio

<b>Modulo 2</b>	<b>Open day</b>
-----------------	-----------------

<b>Descrizione</b>	Il modulo prevede l'incontro tra studenti di un ciclo inferiore e superiore per esperienze di peer tutoring.
<b>Obiettivi</b>	Rafforzare il raccordo tra il primo e secondo ciclo di istruzione. Stimolare l'analisi critica delle proprie risorse personali.
<b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
<b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b>	<input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>Supportare le attività di budgeting-reporting</i></li> </ul>

	<p>aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> </ul>
<b>Durata</b>	5 ore
<b>Tempi</b>	Dicembre - Gennaio

<b>Modulo 3</b>	<b>Incontri con gli esperti</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Collaborazione con enti pubblici e privati, anche del terzo settore, nonché con il mondo del lavoro (incontro con esperti).</p> <p>I colloqui hanno l'obiettivo di offrire uno spazio di ascolto, comprensione e orientamento in merito al bisogno vissuto da studenti e studentesse nel loro percorso scolastico.</p>
<b>Obiettivi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire o ridefinire un progetto formativo e/o professionale.</li> <li>• Facilitare il processo di conoscenza delle possibili strade da intraprendere.</li> <li>• Far riflettere su capacità, possibilità, sentimenti, idee, piani e strategie che hanno a che fare con il futuro.</li> </ul>
<b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)</li> </ul>
<b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</li> <li>▪ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),</li> </ul> </li> </ul>

	<p><i>perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> <li>▪ <i>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</i></li> </ul>
<b>Durata</b>	5 ore
<b>Tempi</b>	Aprile - Maggio

## 7. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

- Viaggio di istruzione in Sila ( 1 pernottamento) primo quadrimestre.
- Visite da definire presso aziende, strutture ricettive e luoghi dell'enogastronomia regionale ed extraregionale, partecipazione a fiere ed eventi di settore in periodi da stabilire.
- Partecipazione a spettacoli teatrali in presenza in Lingua Italiana, Inglese e Francese.
- Attività di PCTO presso strutture ricettive da definire (2/3) giorni.

**Il Coordinatore del Consiglio di Classe**

Prof. Basile Paolo

**I componenti del Consiglio di Classe**

Musacchio Elena  
Murano Bianca  
Panio Emilio  
Siciliano Giuseppe  
Pagliaminuto Rocco  
Savaglia Sergio  
Greco Valeria  
Veneziano Vincenzo  
Ciombo Saveria  
Iantorno Mariella  
Di Nicco Rina  
Mundo Angela  
Donato Pasquale  
Stinca Annarita  
Russo Vincenzo  
Sposaro Giuseppina  
Basile Paolo  
Corrado Antonella  
Vuono Vincenzo  
Salerno Lucia