



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IP SIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IP SCT-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

Formez^{PA}



CAF

For Miur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IP SIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE

Prot. 0010019 del 03/10/2024

IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE I

SEZ. H

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

ANNO SCOLASTICO 2024/25

Il Coordinatore del Consiglio di Classe
Prof. Vincenzo Russo

Il Dirigente Scolastico
Ing. Alfonso COSTANZA

1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	Belluci Sabina	Lingua italiana	
2	Franco Mirella	Lingua inglese	
3	Cribari Serena	Storia	
4	Romeo Chiara	Matematica	
5	Pagliaminuto Giuseppe	Diritto	
6	Belluci Sabina	Geografia	
7	Rotondaro Angela	Religione	
8	Potuto Pasquale	Scienze integrate–Scienze della Terra	
9	Valentini Grazia	Lab Scienze della Terra	
10	Iantorno Maria	Scienze motorie	
11	Corbo Pasquale	Francese	
12	Mundo Angela	Scienze degli alimenti	
13	Donato Pasquale	TIC	
14	Campolongo Giuseppe	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina	
15	Russo Vincenzo	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar – Sala e vendita	
16	Spena Alessandra	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	
17	Vitola Isabella	Sostegno	
18	Pagliaminuto Giuseppe	Coordinatore di Educazione Civica	

2.COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA ¹	PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)
M 1	Imp.	Scuola Media	
M 2	Rocca Imp	Scuola Media	
M 5	Trebisacce	Scuola Media	
F 1	Trebisacce	Scuola Media	
M 1	Sibari	Scuola Media	
M 6	Francavilla	Scuola Media	
M 6	Villapiana	Scuola Media	
F 1	Amendolara	Scuola Media	
M 3	Cassano	Scuola Media	

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

Bisogni Educativi Speciali

Tipologia	Numero casi
Certificati – PEI	1
Certificati – PDP	1
BES Non certificati	0

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

La classe prima I H ENO risulta composta da 26 alunni di cui due alunne, tutti provenienti dalle scuole di primo grado. Nel gruppo è presente uno studente con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92 per il quale è previsto un docente di sostegno che lo segue per 9 ore settimanali, mentre per l'alunno con “disturbi specifici dell'apprendimento” sarà predisposto un PDP.

Gli studenti, provenienti da contesti educativi e territoriali diversi, mostrano evidenti difficoltà nel mantenere un atteggiamento che faciliti lo svolgimento delle attività didattiche in classe con i docenti. Inoltre, un certo numero di studenti dimostra un vero e proprio scarso livello di scolarizzazione

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse linguaggi

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
/	/	4	24%	11	65%	2	11%

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
10	56%	6	33%	2	11%	/	/

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse matematico

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
19	100%	/	/	/	/	/	/

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse scientifico-tecnologico _____ (solo per il biennio)

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	52,38%	8	38,10%	2	9,52%	/	/

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse delle discipline professionali/tecniche enogastronomia

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
10	50%	10	50%	/	/	/	/

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

COMPORAMENTALE	Buono	Sufficiente	Non sufficiente
Apertura al dialogo educativo		10	16
Grado di motivazione	6	10	10
Atteggiamento collaborativo	6	10	10
Competenza relazionale		10	16
Livello di integrazione	6	10	10
Rispetto delle regole		10	16

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

Come viene evidenziato dagli esiti delle prove di ingresso per classi parallele la maggior parte degli studenti si attesta ai livelli iniziali e di base in quasi tutti gli assi disciplinari, tranne l'asse linguistico che va meglio, invece nell'asse matematico riscontriamo un livello iniziale del 100%. Dal dialogo con gli studenti e interpellando i docenti della classe si rilevano anche problematiche comportamentali e motivazionali.

Alla luce di queste rilevazioni iniziali e tenuto conto che gli studenti della classe si trovano ad affrontare il primo anno di un percorso educativo e disciplinare nuovo, si rende necessaria un'azione unanime e condivisa del C.d.C mirata alla scolarizzazione, al rispetto delle regole e alla motivazione degli studenti con l'intento di poter riuscire nella creazione di un contesto costruttivo.

Si rende necessario inoltre un costante dialogo con le famiglie

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

.1 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione dell'Unità di Apprendimento
<u>Insieme per il bene comune.</u>
COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> Y 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) Y 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) Y 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) Y 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) Y 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) Y 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) Y 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) Y Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (asse matematico. Asse scientifico-tecnologico) Y 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) Y 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)

- Y 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)
- Y 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)
- Y 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*

ASSICOINVOLTI

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

DISCIPLINE COINVOLTE

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

VERIFICAFORMATIVAEVALUTAZIONE

- 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.

AMBIENTIDIAPPRENDIMENTO

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

Lim.

computer.

Lim.

Strumentazione presente in laboratorio.

Intervista-dialogo con testimoni del territorio

Denominazione dell'Unità di Apprendimento

Innovazioni tecnologiche.

COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO

- Y 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)
 - Y 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)
 - Y 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)
 - Y 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)
 - Y 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)
 - Y 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)
-
- Y 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)
 - Y Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (Asse scientifico-tecnologico)
 - Y 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)
 - Y 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)
 - Y 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)
 - Y 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)
 - Y 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 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
 - 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

ASSICOINVOLTI

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

DISCIPLINE COINVOLTE DISCIPLINE COINVOLTE

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

AMBIENTE 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

II quadrimestre.

4.2UDA PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

**UDA DI EDUCAZIONE CIVICA
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
CORSO H
A.S. 2024/2025
Classe Prima**

1 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	Cittadinanza e..... educazione all'affettività: la famiglia, la parità di genere.	
Compito di realtà	Gli allievi entrano in contatto con le associazioni a difesa dei diritti delle donne a livello territoriale. La violenza domestica è un fenomeno di carattere sociale. Che cosa si può fare per combattere questo terribile dilagante fenomeno? Stilare un breve documento multimediale sull'argomento. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
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.	Consapevolezza di vivere in una società organizzata dove vengono riconosciuti i diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Partecipare a manifestazioni, eventi culturali, concorsi dando il proprio personale apporto. Sviluppare l'attitudine alla ricerca su questioni complesse afferenti diversi campi: esistenziale, sociale, scientifico, ecc... Riconoscere situazioni e forme del disagio giovanile e sviluppare l'attitudine a perseguire il benessere fisico e psicologico.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
La famiglia nella storia e nella società odierna. La famiglia nella Costituzione e nel diritto interno e internazionale. Problematiche familiari e parità di genere.	Descrivere i principi e le regole fondamentali della famiglia, riflettere sui compiti, funzioni e problemi della stessa e assumere la consapevolezza del proprio ruolo all'interno di essa. Comprendere e rispettare la pluralità delle forme di vita familiare. Riconoscere le radici culturali delle discriminazioni, delle disuguaglianze e della violenza di genere e individuarle nella realtà, a partire da se stessi e dai contesti di vita.	
Discipline coinvolte	Diritto Italiano Storia Religione Inglese Laboratorio dei servizi gastronomici-cucina Geografia Francese	2 2 1 1 2 1 1 1
TEMPI	Ott./nov.	Tot.11

1.Giornata mondiale dei diritti dei bambini e degli adolescenti. 2.Giornata contro la violenza sulle donne.	20 Novembre (tutte le classi) 25 Novembre (tutte le classi)	
--	--	--

2 UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo	Educazione all'Identità digitale: il mondo del web. Il galateo digitale.	
Compito di realtà	Gli allievi entrano in contatto con le associazioni a difesa dei diritti delle donne a livello territoriale. La violenza domestica è un fenomeno di carattere sociale. Che cosa si può fare per combattere questo terribile dilagante fenomeno? Stilare un breve documento multimediale sull'argomento. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
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.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Il diritto di cittadinanza digitale. L'identità digitale. 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.	Spiegare il concetto di "identità digitale" nei suoi diversi aspetti. 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. Saper inviare un 'email.	
Discipline coinvolte	Tic Diritto Inglese Italiano Matematica Storia Francese	2 2 1 2 2 1 1
TEMPI	dicem./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	Agenda 2030.	
Compito di realtà	Gli allievi entrano in contatto con le associazioni a difesa dei diritti delle donne a livello territoriale. La violenza domestica è un fenomeno di carattere sociale. Che cosa si può fare per combattere questo terribile dilagante fenomeno? Stilare un breve documento multimediale sull'argomento. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
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.	Rispettare l'ambiente e partecipare responsabilmente alla sua tutela. Adottare comportamenti adeguati, per garantire la sicurezza propria, degli altri e degli ambienti di vita. Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze sociali e ambientali ai diversi livelli, dal globale al locale; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità. Identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela ambientale, lo sviluppo eco sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Gli equilibri degli ecosistemi. L'influenza delle attività umane sull'ambiente: la desertificazione, la gestione sostenibile delle foreste e la perdita delle desertificazioni biologica.	Riconoscere gli effetti delle attività umane sugli ecosistemi e le conseguenze deleterie delle attività umane sugli ecosistemi. Partecipare alle attività comunitarie come piantare gli alberi, fare le eco pulizie, ecc... e ai dibattiti relative alla tutela ambientale, interagendo con istituzioni, enti, gruppi e associazioni ambientaliste sul web e nel proprio territorio. Analizzare e descrivere l'obiettivo 15 dell'Agenda 2030, le sue finalità e gli obiettivi in materia di sostenibilità ambientale.	
Discipline coinvolte	Italiano Inglese Scienze motorie Laboratorio dei servizi gastronomici-sala e vendita Laboratorio di accoglienza turistica Francese Scienza degli alimenti	2 2 1 1 1 2 2
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)	
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale,	

	Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD
DESTINATARI	Alumni classi prime
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving
RISORSE UMANE Interne/esterne	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	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.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	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.
Numero di ore	Tot. 33

5. VALUTAZIONE

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	PRIMOQUADRIMESTRE			SECONDOQUADRIMESTRE		
	SCRITTE	ORALI	PRATICHE	SCRITTE	ORALI	PRATICHE
Lingua italiana	Tre	Tre		Tre	Tre	
Lingua inglese	Tre	Tre		Tre	Tre	
Storia		Tre			Tre	
Matematica	Tre	Tre		Tre	Tre	
Diritto		Tre			Tre	
Geografia		Tre			Tre	
Religione		Tre			Tre	
Scienze integrate –Scienzedella terra		Tre	Tre		Tre	Tre
Scienze motorie		Tre	Tre		Tre	Tre
Francese	Tre	Tre		Tre	Tre	
Scienze degli alimenti		Tre			Tre	
TIC		Tre	Tre		Tre	Tre
Laboratorio dei servizi enogastronomia –Cucina		Tre	Tre		Tre	Tre
Laboratorio dei servizi enogastronomici–Bar-Sala e vendita		Tre	Tre		Tre	Tre
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica		Tre	Tre		Tre	Tre

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.

A.S. 2024/2025

Mi oriento...

Sede: Trebisacce – Aletti

Modulo 1	Bar didattico
Descrizione	<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 partecipano apportando sul campo le loro specifiche competenze.</p>
Obiettivi	<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</p>

	<p>competenze. 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. Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle attraverso il percorso PCTO.</p>
<p>Metodologie</p>	<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. 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. 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). 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>
<p>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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

	<p>Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)</p>
<p>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</p>	<p><input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Manutenzione e assistenza tecnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</i> ▪ <i>Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore</i> ▪ <i>Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti</i> ▪ <i>Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore</i> ▪ <i>Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento</i> ▪ <i>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente</i> <p><input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</i> ▪ <i>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente</i> ▪ <i>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali e informali</i> ▪ <i>Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di cultura e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza</i> ▪ <i>Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane</i> ▪ <i>Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita</i> ▪ <i>Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni</i> <p><input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di</i>

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 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*
 - *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*
- *Competenze relative all'ITI – Biotecnologie ambientali*
- *Acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate*
 - *Individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali*
 - *Utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro*

	<p><i>trasformazioni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio</i> ▪ <i>Controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza</i> ▪ <i>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</i> ▪ <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</i>
Durata	20 ore
Tempi	Ottobre - Maggio

Modulo 2	Open day
Descrizione	Il modulo prevede l'incontro tra studenti di un ciclo inferiore e superiore per esperienze di peer tutoring.
Obiettivi	Rafforzare il raccordo tra il primo e secondo ciclo di istruzione. Stimolare l'analisi critica delle proprie risorse personali.
Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)	<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)
Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)	<input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Manutenzione e assistenza tecnica: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</i> ▪ <i>Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore</i> ▪ <i>Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti</i> ▪ <i>Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore</i>

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento</i> ▪ <i>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente</i> <p>□ <i>Competenze relative all'asse professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</i> ▪ <i>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente</i> ▪ <i>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali e informali</i> ▪ <i>Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di cultura e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza</i> ▪ <i>Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane</i> ▪ <i>Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita</i> ▪ <i>Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni</i> <p>□ <i>Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <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> ▪ <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> ▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i> ▪ <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> ▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di</i>
--	--

	<p><i>prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <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> ▪ <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> ▪ <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> ▪ <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> ▪ <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> ▪ <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> <p>□ Competenze relative all'ITI – Biotecnologie ambientali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate</i> ▪ <i>Individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali</i> ▪ <i>Utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni</i> ▪ <i>Elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio</i> ▪ <i>Controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza</i> ▪ <i>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</i> ▪ <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</i>
Durata	5 ore
Tempi	Dicembre - Gennaio

Modulo 3	Incontri con gli esperti
Descrizione	Collaborazione con enti pubblici e privati, anche del terzo settore, nonché con il mondo del lavoro (incontro con esperti). 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.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Definire o ridefinire un progetto formativo e/o professionale. • Facilitare il processo di conoscenza delle possibili strade da intraprendere. • Far riflettere su capacità, possibilità, sentimenti, idee, piani e strategie che hanno a che fare con il futuro.
Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)	<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)
Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)	<input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Manutenzione e assistenza tecnica: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</i> ▪ <i>Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore</i> ▪ <i>Esequire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti</i> ▪ <i>Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore</i> ▪ <i>Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento</i> ▪ <i>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente</i> <input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</i> ▪ <i>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la</i>

salvaguardia dell'ambiente

- *Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali e informali*
- *Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di cultura e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza*
- *Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane*
- *Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita*
- *Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni*

□ **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 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*
- *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,*

	<p>nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 <p>□ Competenze relative all'ITI – Biotecnologie ambientali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate ▪ Individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali ▪ Utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni ▪ Elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio ▪ Controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Durata	5 ore
Tempi	Aprile - Maggio

7. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

□ Visite aziendali

- Laboratori di imbottigliamento di industrie agro-alimentari della Calabria:

- Acqua minerale “Fontenoce”
- Az. Agricola “Torre di Mezzo”

Visite guidate

- luoghi della Magna Grecia e degli Enotri:
- l'area archeologica di "Broglione" a Trebisacce,
- l'area archeologica di Francavilla Marittima,
- il Museo archeologico di Amendolara,
- il Parco archeologico e il Museo di Sibari,
- le Grotte del Romito di Papisidero.
- Castelli Federiciani dell'Alto Jonio Cosentino (Roseto, Oriolo e Rocca Imperiale)
- Altomonte
- Museo di Rossano, "Codex purpureus rossanensis"
- Museo di Castrovilla
- Laboratorio del CNR di Rende
- Notte dei ricercatori Unical
- Museo naturalistico il "Nibbio" di Morano Calabro.

Viaggi di istruzione

- Napoli
- Palermo
- "settimana bianca" in Sila

Partecipazione a rappresentazioni teatrali e/o cinematografiche

- Teatro in lingua inglese
- Teatro in lingua francese

Trebisacce 02/10/2024

Il Coordinatore del Consiglio di Classe

Vincenzo Russo

I componenti del Consiglio di Classe

Belluci Sabina
Franco Mirella
Cribari Serena
Romeo Chiara
Pagliaminuto Giuseppe
Rotondaro Angela
Potuto Pasquale
Valentini Grazia
Iantorno Maria
CorboPasquale
Mundo Angela
DonatoPasquale
Campolongo Giuseppe
Russo Vincenzo
Spena Alessandra
Vitola Isabella