



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0008554 del 04/10/2023
IV (Entrata)

**PROGRAMMAZIONE DELLA
CLASSE I
SEZ. H
CORSO Enogastronomia e ospitalità
alberghiera
ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**Il Coordinatore del Consiglio di Classe
Prof. Elena Musacchio**

**Il Dirigente Scolastico
Alfonso COSTANZA**

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	Musacchio Elena	Lingua italiana	No
2	Franco Mirella	Lingua inglese	No
3	Cribari Serena	Storia	No
4	Siciliano Giuseppe	Matematica	No
5	Pagliaminuto Giuseppe	Diritto	No
6	Azzinari Cosmo	Geografia	No
7	Rinaldi Salavatore	Religione	No
8	Potuto Pasquale Pompeo	Scienze integrate - Fisica	No
9	Liguori Caterina	Scienze integrate - Chimica	No
10	Iantorno Maria Cecilia	Scienze motorie	No
11	Di Nicco Rina	Francese	No
12	Mundo Angela	Scienze degli alimenti	No
13	Donato Pasquale	TIC	No
14	Russo Vincenzo	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina	No
15	Stinca Annarita	Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-Sala e vendita	No
16	Sposaro Giuseppina	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	No

2. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA ¹	PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)
M	Trebisacce		
M	Trebisacce		
F	Francavilla M.ma		
M	Villapiana		
M	Trebisacce		
M	Villapiana		
M	Rocca Imperiale		
F	Trebisacce		
M	Francavilla M.ma		
M	Villapiana		

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

Bisogni Educativi Speciali

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

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	12,5	3	37,5	3	37,5	1	12,5

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
2	25	2	25	3	37,5	1	12,5

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse matematico

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
10	100	0	0	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	%
8	100	0	0	0	0	0	0

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	%
4	44,4	4	44,4	1	11,11	0	0

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

COMPORIMENTALE	Buono	Sufficiente	Non sufficiente
Apertura al dialogo educativo	4	4	2
Grado di motivazione	4	4	2
Atteggiamento collaborativo	4	4	2
Competenza relazionale	8	2	
Livello di integrazione	8	2	
Rispetto delle regole	8	1	1

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

L'analisi delle prove parallele evidenzia un livello di competenze intermedio nell'asse dei linguaggi e in quello storico sociale; un livello di competenza critica nell'asse matematico (100% iniziale), scientifico (100% iniziale) e professionale (50% iniziale e 50% base).

Per tutti si attiveranno strategie didattiche individualizzate per colmare le carenze e gradualmente rinforzare abilità e competenze. Si mira a potenziare ed assecondare inclinazioni positive e a sviluppare il senso di autostima. Si cercherà altresì di attivare strategie che favoriscano e incrementino l'interazione e la socializzazione fra compagni.

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

4.1 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"><input type="checkbox"/> 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)<input type="checkbox"/> 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)<input type="checkbox"/> 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)<input type="checkbox"/> 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 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*

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):

Racconto di un'esperienza a contatto con la natura.
Using english words about environment.

Esempio (Asse storico-sociale):

Compito di realtà: Vivere bene a scuola nel rispetto delle diversità sociali, culturali e religiose.
Elaborazione di proposta di un regolamento di classe.

Esempio (Asse Matematico):

Secondo gli ultimi dati pubblicati dal MATTM, nel 2016 l'immesso al consumo degli **pneumatici** nel mercato del ricambio è stato di 399,3 kt e nello stesso anno sono state gestite 354,9 kt di PFU, il 6% in più rispetto al 2015. Secondo i dati forniti da tre dei principali Consorzi di filiera (ECOPNEUS, ECOTYRE, GREENTYRE) nel 2017 si stima siano state avviate a recupero di materia oltre 123,8 kt di materie recuperate dagli PFU, di cui 91,9 kt sono costituite da gomma (74,3%), 32,3 kt da acciaio (24%) e 1,9 kt da fibre tessili (1,6%). Ammonta, invece a 175 kt il materiale avviato a recupero energetico.

Analizzare il caso in questione.

Esempio(Asse scientifico-tecnologico):

Norme di sicurezza nei laboratori. Uso di vetrerie e semplici attrezzature di laboratorio.

Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):

Il cibo: Dalla fame alla sazietà.

Denominazione dell'Unità di Apprendimento

Innovazioni tecnologiche.

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 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*

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):

Compito di realtà: Scrittura di una mail formale all'Amministrazione comunale per richiedere un'autorizzazione/collaborazione per la realizzazione di attività di tutela ambientale sul territorio e traduzione del testo in inglese.

Esempio (Asse storico-sociale):

Compito di realtà: Individua il social media e spiega come pubblicizzeresti il tuo territorio (bellezze culturali, artistiche, religiose).

Esempio (Asse Matematico):

Un'azienda metallurgica utilizza un software per il calcolo del costo settimanale sostenuto dall'azienda per la produzione dei suoi prodotti. Tra i vari prodotti, l'azienda produce bulloni. La quantità settimanale di bulloni prodotti è pari ad x . I costi fissi sostenuti dall'azienda per la produzione di bulloni è pari a 5.000,00 €, inoltre per ogni bullone prodotto è prevista una spesa di 6,00 €. Qual è il costo settimanale sostenuto dall'azienda per la produzione di bulloni?

Esempio (Asse scientifico-tecnologico):

Norme di sicurezza nei laboratori. Uso di vetrerie e semplici attrezzature di laboratorio.

Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):

I nuovi prodotti alimentari: insetti, carne prodotta in laboratorio.

4.2 UDA PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

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 famigliare 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 Francese Tic	2 2 1 1 2 2 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 Francese Italiano Matematica Storia	2 2 1 1 2 2 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: sviluppo sostenibile obiettivo 15 vita sulla Terra.
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 Storia Inglese Francese Diritto T.I.C.	2 1 2 2 4 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 (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	
Geografia		3			3	
Religione	3	3		3	3	
Scienze integrate - Fisica		3	3		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 curricolari di orientamento.

Moduli curriculari di orientamento
A.S. 2023/2024

Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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 competenze.</p> <p>Conoscere l'organizzazione e le dinamiche relazionali che caratterizzano il mondo del lavoro.</p> <p>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>
Metodologie	<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</p>

	<p>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>
<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 Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
<p>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <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 prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>

	<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>
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 Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti</i>

	<p><i>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <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 prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i> ▪ <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>
Durata	5 ore
Tempi	Dicembre - Gennaio

Modulo 3	Incontri con gli esperti
Descrizione	<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</p>

	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)	<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 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)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <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 prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i> ▪ <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</i>

	<p>aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing ▪ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
Durata	5 ore
Tempi	Aprile - Maggio

7. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Viaggi di istruzione (Città di interesse culturale: Napoli, Palermo e Roma);

Alla scoperta del patrimonio naturalistico calabrese della Sila

TEATRO IN LINGUA

Partecipazione alla giornata di studio in occasione del centenario del CNR-CALABRIA SCIENCE SHOW presso aula magna UNICAL dal titolo SCIENZA E TECNOLOGIA PER UN FUTURO SOSTENIBILE E RESILIENTE.

Nell'ottica trasversale di cultura del territorio sono state proposte uscite didattiche presso i siti della rete museale di Cosenza e provincia, a cominciare dal parco archeologico di BROGLIO DI TREBISACCE, TIMPONE DELLA MOTTA, FRANCAVILLA, MUSEO LAVIOLA di AMENDOLARA, MUSEO E PARCO ARCHEOLOGICO DELLA SIBARITIDE, SIMUCCA' CASTROVILLARI, Museo del CODEX ROSSANO, Musei di Cosenza.

Progetti di arricchimento didattico: LIBRIAMOCI, IO LEGGO PERCHE', QUOTIDIANO IN CLASSE, GIORNATE DELLA MEMORIA, PREMIO ARTISTICO- LETTERARIO TERSICORE in collaborazione con FIDAPA, PREMIO GIORNALISTICO IL PONTILE, in collaborazione con associazione IL PONTILE. Si intende proseguire nella collaborazione con il museo Ferramonti di Tarsia e aderire alle giornate di visita e di studio nel campo, riproporre in collaborazione con il comitato 10 febbraio a ricordo dei martiri delle foibe, giornate di sensibilizzazione, tra cui gli studi della figura di Norma Cossetto ed altri italiani vittime.

Trebisacce 04/10/2023

Il Coordinatore del Consiglio di Classe

Musacchio Elena

I componenti del Consiglio di Classe

Franco Mirella

Cribari Serena

Siciliano Giuseppe

Pagliaminuto Giuseppe

Azzinari Cosmo

Rinaldi Salavatore

Potuto Pasquale Pompeo

Liguori Caterina

Iantorno Maria Cecilia

Di Nicco Rina

Mundo Angela

Donato Pasquale

Russo Vincenzo

Stinca Annarita

Sposaro Giuseppina