



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0008588 del 05/10/2023  
IV (Entrata)

# **PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE III**

**SEZ. H**

**CORSO Enogastronomia e Ospitalità  
Alberghiera**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

**Il Coordinatore del Consiglio di Classe  
Prof.ssa Maria FILOMENA**

**Il Dirigente Scolastico  
Alfonso COSTANZA**

## 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	FILOMENA MARIA	Sostegno	
2	FABIANO MARIA ANTONIETTA	Sostegno	X
3	PARTEPILO MARIA	Lingua e letteratura italiana	X
4	PARTEPILO MARIA	Storia	X
5	SANTAGADA LUISA	Lingua Francese	X
6	MURANO BIANCA NICOLETTA	Lingua Inglese	X
7	FRASSIA MARIA GIOVANNA	Matematica	
8	IANTORNO MARIA CECILIA	Scienze motorie e sportive	X
9	GRECO VALERIA	Religione	X
10	BASILE MONIA	Materia alternativa	
11	MUNDO ANGELA	Scienza e cultura dell'alimentazione	X
12	SAVAGLIA SERGIO	Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	
13	SAVAGLIA SERGIO	Laboratorio di arte bianca e pasticceria	
14	SICILIA MILENA	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	
15	BASILE MONIA	Coordinatore di Educazione civica	
16	STINCA ANNARITA	Compresenza-Completamento (Sc. e cultura dell'alimentazione)	X

## 2. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N.	GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA <sup>1</sup>	PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)
1	F	Montegiordano	SI	NO
2	M	Amendolara	SI	NO
3	M	Villapiana	SI	NO
4	M	Cassano allo Ionio	SI	NO
5	M	Villapiana	SI	NO
6	F	Rocca Imperiale	NO	NO
7	M	Villapiana	SI	NO
8	F	Francavilla Marittima	SI	NO
9	M	Cerchiara di Calabria	SI	NO
10	M	Villapiana	NO ( Liceo delle Scienze Applicate)	NO
11	F	Trebisacce	SI	NO
12	M	Francavilla Marittima	SI	NO
13	M	Villapiana	SI	NO
14	M	Roseto Capo Spulico	SI	NO
15	F	Cersosimo	SI	NO
16	M	Villapiana	SI	NO

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

### ***Bisogni Educativi Speciali***

<b>Tipologia</b>	<b>Numero casi</b>
<b>Certificati – PEI</b>	<b>2</b>
<b>Certificati – PDP</b>	<b>1</b>
<b>BES Non certificati</b>	<b>2 ( da concordare con le famiglie)</b>

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

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

### **3. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE**

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
2	13,33	2	13,33	8	53,33	3	20,00

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
5	3,33	9	60,00	1	6,66	0	0,00

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
15	100,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00

**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	%
11	85,00	2	15,00	0	0,00	0	0,00

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

COMPORAMENTALE	Buono	Sufficiente	Non sufficiente
Apertura al dialogo educativo	6	6	4
Grado di motivazione	6	6	4
Atteggiamento collaborativo	6	6	4
Competenza relazionale	10	5	1
Livello di integrazione	12	4	0
Rispetto delle regole	10	5	4

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

Le osservazioni preliminari e gli esiti delle prove parallele d'ingresso hanno rilevato una situazione di partenza diversificata e con evidenti criticità in particolare nell'asse matematico e nell'asse professionale. Per far crescere la loro partecipazione e migliorare il risultato degli apprendimenti si cercherà di favorire all'interno della classe la discussione e il dibattito fornendo spunti di riflessione da cui partire; di creare un clima sereno e di fiducia per migliorare la motivazione personale, la cooperazione, l'autostima e il senso critico. I docenti delle discipline che afferiscono agli assi sopra citati provvederanno ad attivare in itinere attività individualizzate per il recupero delle competenze e l'integrazione dei prerequisiti. Si adotteranno opportune strategie per favorire negli studenti la motivazione e l'interesse, e per fargli acquisire un efficace metodo di studio :

- Cooperative learning;
- Peer education;
- Attività laboratoriali;
- Strumenti multimediali.

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

### Denominazione dell'Unità di Apprendimento

#### Disuguaglianze.

#### 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 professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera

## DISCIPLINE COINVOLTE

- Lingua italiana
- Lingua inglese
- Storia
- Matematica
- Religione
- Francese
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio enogastronomia – Cucina
- Laboratorio di arte bianca e pasticceria
- Diritto e tecniche amministrative

## METODOLOGIE

Problem solving.  
Didattica laboratoriale.  
Brainstorming.  
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 peer teaching e cooperative 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.

<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>
Laboratorio di informatica. Aula. Laboratorio.
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
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.
<b>TEMPI</b>
I quadrimestre.
<b>VERIFICA AUTENTICA</b>
<p><b>Tipo di verifica</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Problem solving – Studio di caso</i></p> <p><b>Esempio(Asse dei linguaggi):</b> Compito di realtà: Buone pratiche di rispetto della diversità. Describe the meaning of diversity in english.</p> <p><b>Esempio (Asse storico-sociale):</b> Delineare storicamente le fasi per il raggiungimento della parità di genere.</p> <p><b>Esempio (Asse Matematico):</b> L'indice di qualità dell'aria (IQA) dipende dalla qualità di inquinanti, quali il monossido di carbonio (CO), il biossido di azoto (NO<sub>2</sub>), l'ozono (O<sub>3</sub>), il biossido di zolfo (SO<sub>2</sub>). Se l'IQA è espresso dall'espressione <math>x^2 + 6x - 41</math>, dove <math>x</math> indica il quantitativo in <math>\mu g/m^3</math> di inquinanti nell'aria, e la qualità dell'aria è buona quando l'indice non è superiore a 50, per quali valori di <math>x</math> la qualità dell'aria è buona?</p> <p><b>Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):</b> Le malnutrizioni.</p>

## Denominazione dell'Unità di Apprendimento

### Il benessere: Dinamiche socio-culturali.

#### 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 professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera

## **DISCIPLINE COINVOLTE**

- Lingua italiana
- Lingua inglese
- Storia
- Matematica
- Religione
- Francese
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio enogastronomia – Cucina
- Laboratorio di arte bianca e pasticceria
- Diritto e tecniche amministrative

## **METODOLOGIE**

Problem solving.  
Didattica laboratoriale.  
Brainstorming.  
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 peer teaching e cooperative 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.

## 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):**

Realizzazione di un prospetto di presentazione dell'offerta di attività sportive con i relativi costi.

What's your favourite sport and describe it.

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

La valorizzazione del patrimonio naturalistico per il benessere sociale della popolazione del territorio.

Realizzazione di un report da analisi da laboratorio sulla purezza delle acque.

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

Per una unità di prodotto venduto, un'azienda ricava mensilmente in valuta  $70.000 - 4x$ , a fronte di una spesa unitaria in valuta di  $26.500 - x$ . Le spese fisse mensili ammontano a 100.000.000 in valuta per materie prime e noleggio macchinari e a 15.500.000 per provvigione dei rappresentanti.

Determina il modello di produzione.

Con una produzione di 12.000 pezzi, la ditta è in perdita o realizza un profitto? E con 5.000 pezzi prodotti?

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

Gli stili alimentari.

## 4.2 UDA PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

<b>1 UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>		
<b>Titolo</b>	La cittadinanza globale internazionale: educazione digitale. Il galateo digitale	
<b>Compito di realtà</b>	A scuola hanno organizzato una settimana dedicato al risparmio energetico. Alla vostra classe è stato affidato il compito di elaborare alcune proposte per ridurre i consumi in particolare gli sprechi, da presentare alle altre classe. Si chiede di preparare un decalogo salva clima.(Durante tutto l'anno).	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	Riconoscere i comportamenti dannosi per l'ambiente, la società e i diritti umani e individuare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Individuare e rappresentare comportamenti miranti allo sviluppo eco-sostenibile e alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio. Acquisire consapevolezza di cittadino attivo, consapevole, sia dal punto di vista scientifico-culturale che dal punto di vista etico-legislativo, nell'esercizio del proprio processo decisionale in merito alle tematiche ambientali.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Le organizzazioni internazionali: OIG e ONG. L'ONU. La Dichiarazione universale dei diritti umani. La cittadinanza internazionale delle persone fisiche. La Globalizzazione. I migranti.	Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento. Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con particolare riferimento alla Dichiarazione universale dei diritti umani.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Italiano Matematica Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio enogastronomia – Cucina Laboratorio di arte bianca e pasticceria Diritto e tecniche amministrative Inglese Francese	2 2 1 1 1 2 1 1
<b>TEMPI</b>	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

<b>Titolo</b>	Agenda 2030: educazione ambientale, obiettivo 13 cambiamento climatico.	
<b>Compito di realtà</b>	A scuola hanno organizzato una settimana dedicato al risparmio energetico. Alla vostra classe è stato affidato il compito di elaborare alcune proposte per ridurre i consumi in particolare gli sprechi, da presentare alle altre classe. Si chiede di preparare un decalogo salva clima.(Durante tutto l'anno).	
<b>Competenze disciplinare</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	Rispettare l'ambiente e partecipare responsabilmente alla sua tutela. 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.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Gli equilibri degli ecosistemi. L'influenza delle attività umane sull'ambiente. Il clima e i fattori che lo determinano. L'atmosfera. L'inquinamento, l'effetto serra, le piogge acide. L'influenza dell'uomo sui cambiamenti climatici. Riscaldamento globale.	Saper individuare i fattori che hanno determinato i cambiamenti climatici negli ultimi anni. Saper confrontare dati e tabelle relative a più periodi storici. Saper reperire informazioni attraverso l'uso di strumenti informatici e multimediali. Sapersi esprimere con chiarezza e proprietà di linguaggio.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Italiano Storia Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio enogastronomia – Cucina Diritto e tecniche amministrative Inglese Francese Religione	2 1 2 1 2 1 1 1
<b>TEMPI</b>	dic./feb.	Tot. 11
1.Giorno della memoria 2. Giornata contro gli sprechi alimentari 3.Giorno del ricordo 4.Giornata mondiale delle donne in scienza	27 gennaio (tutte le classi) 5 febbraio (tutte le classi) 10 febbraio (tutte le classi) 11 febbraio (tutte le classi)	

## 3 UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Titolo</b>	La protezione civile e il volontariato	
<b>Compito di realtà</b>	A scuola hanno organizzato una settimana dedicato al risparmio energetico. Alla vostra classe è stato affidato il compito di elaborare alcune proposte per ridurre i consumi in particolare gli sprechi, da presentare alle altre classe. Si chiede di preparare un decalogo salva clima.(Durante tutto l'anno).	

<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	Individuare e rispettare regole e comportamenti idonei a tutelare la sicurezza propria, degli altri e degli ambienti in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, e acquisire una formazione di base in materia di primo intervento e protezione civile. Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
La storia della protezione civile in Italia. Il Servizio Nazionale della Protezione Civile. Il Codice della Protezione Civile e il Piano Nazionale della Protezione Civile. Il Volontariato nella Protezione Civile. Regole generali di comportamento in situazioni di emergenza. Manovre di primo soccorso.	Riconoscere la storia della protezione civile in Italia. Descrivere la struttura del Servizio Nazionale di Protezione civile e le regole basilari del settore. Riconoscere il ruolo del volontariato nella Protezione Civile. Individuare i fondamentali comportamenti da tenere in caso di emergenza. Effettuare le principali manovre di primo soccorso (abilità da conseguire su base volontaria con la guida di personale esperto).	
<b>Discipline coinvolte</b>	Italiano Storia Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio enogastronomia – Cucina Diritto e tecniche amministrative Inglese Francese Scienze motorie Religione	2 1 1 1 2 1 1 1 1
<b>TEMPI</b>	<b>Mar./mag.</b>	<b>Tot. 11</b>
1.Giornata mondiale della Terra 2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD	
<b>DESTINATARI</b>	Alunni classe terze	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving	
<b>RISORSE UMANE Interne/esterne</b>		
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari,	

	personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	Prove strutturate e semi strutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
<b>Numero di ore</b>	<b>33</b>

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

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

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

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

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

DISCIPLINA	PRIMO QUADRIMESTRE			SECONDO QUADRIMESTRE		
	SCRITTE	ORALI	PRATICHE	SCRITTE	ORALI	PRATICHE
Lingua italiana	3	3	//	3	3	//
Lingua inglese	3	3	//	3	3	//
Storia	3	3	//	3	3	//
Matematica	3	3	//	3	3	//
Diritto e tecniche amministrative	3	3	//	3	3	//
Scienze motorie	//	3	3	//	3	3
Religione	//	3	//	//	3	//
Francese	3	3	//	3	3	//
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	//	3	3	//
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina	//	3	3	//	3	3
Laboratorio di arte bianca e pasticceria	//	3	3	//	3	3
Educazione civica	//	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 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.

**Moduli curriculari di orientamento**  
**A.S. 2023/2024**

*Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera*

<b>Modulo 1</b>	<b>Bar didattico</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il modulo prevede l'implementazione di un'impresa formativa simulata con attività laboratoriali di sala, cucina e ricevimento. Con essa si tende a riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso degli studi. Gli studenti assumono il ruolo di giovani imprenditori e riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare, sviluppando da un lato le competenze imprenditoriali e dall'altro, l'acquisizione delle competenze professionali di indirizzo.</p> <p>Gli studenti di ogni indirizzo dell'Istituto partecipano apportando sul campo le loro specifiche competenze.</p>
<b>Obiettivi</b>	<p>Avvicinare gli studenti al mondo del lavoro. Promuovere competenze coerenti con il percorso di studi scelto, facendo sperimentare abilità e conoscenze acquisite a scuola realizzando percorsi personalizzati per il raggiungimento di livelli adeguati di competenze.</p> <p>Conoscere l'organizzazione e le dinamiche relazionali che caratterizzano il mondo del lavoro.</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.</p> <p>Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle attraverso il percorso PCTO.</p>
<b>Metodologie</b>	<p>Per l'esercitazione pratica di laboratorio nel bar didattico, ogni giorno, sarà coinvolto, a rotazione, un gruppo di studenti dei corsi H e I dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" con il proprio docente e con il supporto dell'assistente tecnico di laboratorio. Questi studenti si cimenteranno nella preparazione/servizio di prodotti di caffetteria e di gastronomia.</p> <p>Le classi del corso E dell'indirizzo "Servizi per</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><b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)</li> </ul>
<p><b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i></li> <li>▪ <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i></li> <li>▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i></li> <li>▪ <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i></li> <li>▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></li> <li>▪ <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto</i></li> </ul> </li> </ul>

	<p><i>professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i></li> <li>▪ <i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i></li> <li>▪ <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</i></li> <li>▪ <i>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</i></li> <li>▪ <i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</i></li> </ul>
<b>Durata</b>	20 ore
<b>Tempi</b>	Ottobre - Maggio

<b>Modulo 2</b>	<b>Open day</b>
<b>Descrizione</b>	Il modulo prevede l'incontro tra studenti di un ciclo inferiore e superiore per esperienze di peer tutoring.
<b>Obiettivi</b>	Rafforzare il raccordo tra il primo e secondo ciclo di istruzione. Stimolare l'analisi critica delle proprie risorse personali.
<b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
<b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b>	<input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-</i></li> </ul>

	<p><i>alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i></li> <li>▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i></li> <li>▪ <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i></li> <li>▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></li> <li>▪ <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i></li> <li>▪ <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i></li> <li>▪ <i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i></li> <li>▪ <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</i></li> <li>▪ <i>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</i></li> <li>▪ <i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</i></li> </ul>
<b>Durata</b>	5 ore
<b>Tempi</b>	Dicembre - Gennaio

<b>Modulo 3</b>	<b>Incontri con gli esperti</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Collaborazione con enti pubblici e privati, anche del terzo settore, nonché con il mondo del lavoro (incontro con esperti).</p> <p>I colloqui hanno l'obiettivo di offrire uno spazio di ascolto, comprensione e orientamento in merito al bisogno vissuto da studenti e studentesse nel loro percorso scolastico.</p>

<b>Obiettivi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire o ridefinire un progetto formativo e/o professionale.</li> <li>• Facilitare il processo di conoscenza delle possibili strade da intraprendere.</li> <li>• Far riflettere su capacità, possibilità, sentimenti, idee, piani e strategie che hanno a che fare con il futuro.</li> </ul>
<b>Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)</li> </ul>
<b>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i></li> <li>▪ <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i></li> <li>▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i></li> <li>▪ <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i></li> <li>▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i></li> <li>▪ <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i></li> <li>▪ <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i></li> <li>▪ <i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i></li> <li>▪ <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</i></li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</li> </ul>
<b>Durata</b>	5 ore
<b>Tempi</b>	Aprile - Maggio

## 7. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

- visite aziendali da definire, n. \_\_\_\_\_
  - stages, uscite didattiche e visite guidate presso aziende, strutture ricettive e luoghi dell'enogastronomia regionale ed extraregionale, partecipazione a fiere ed eventi di settore (in periodi da definire);
  - uscite didattiche presso i siti della rete museale di Cosenza e provincia, a cominciare dal parco archeologico di Broglio (Trebisacce), Timpone Della Motta (Francavilla), Museo Laviola ( Amendolara), Museo e Parco Archeologico della Sibaritide , Simucca' (Castrovillari), museo del Codex ( Rossano), musei di Cosenza.
  - uscite didattiche alla scoperta del patrimonio naturalistico della Sila.

**accompagnatore/i** \_\_\_\_\_

- viaggi di istruzione, n. 3
  - Napoli ( 1/ 2 pernottamenti – 1° quadrimestre)
  - Palermo (2/3 pernottamenti- 1° o 2° quadrimestre)
  - Roma (1 /2 pernottamenti - 1° o 2° quadrimestre)

**accompagnatore/i** \_\_\_\_\_

- incontri con esperti, da definire, n. \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_

**accompagnatore/i** \_\_\_\_\_

- partecipazione ai campionati studenteschi n. \_\_\_\_\_
  - campionati sportivi studenteschi

**accompagnatore/i** \_\_\_\_\_

- partecipazione a rappresentazioni teatrali e/o cinematografiche, n. 1
  - spettacoli teatrali in presenza in Lingua Francese

**accompagnatore/i** \_\_\_\_\_

□ Altro

- attività di PCTO: “La cultura dell’accoglienza turistica nella Sibaritide e in Alto Ionio”
- progetti didattici “Libriamoci”, “Io Leggo Perché”, “Quotidiano in classe”, “Giornate della Memoria”, “Premio artistico- letterario Tersicore” in collaborazione con FIDAPA, Premio giornalistico “Il Pontile “.
- 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.

accompagnatore/i \_\_\_\_\_

Trebisacce 04/10/2023

**Il Coordinatore del Consiglio di Classe**

Prof.ssa Maria Filomena

**I componenti del Consiglio di Classe**

**Proff.:**

Fabiano Maria Antonietta
Partepilo Maria
Santagada Luisa
Murano Bianca Nicoletta
Frassia Maria Giovanna
Iantorno Maria Cecilia
Greco Valeria
Basile Monia
Mundo Angela
Savaglia Sergio
Sicilia Milena
Stinca Annarita