



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF

ForMiur



IIS-IPSA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)

IP SCT-INFORMATICA E

TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO:INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI



ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO:AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE)-TURISMO.- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0009933 del 02/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE 3 SEZ. H INDIRIZZO Enogastronomia e ospitalità alberghiera ANNO SCOLASTICO 2024/25

**Il Coordinatore del Consiglio di Classe
Prof.ssa Milena Sicilia**

**Il Dirigente Scolastico
Ing. Alfonso COSTANZA**

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	Pugliano Laura	Lingua italiana	No
2	Cortese Maria Luisa	Lingua inglese	No
3	Pugliano Laura	Storia	No
4	Leone Rocchino	Matematica	No
5	Iantorno Maria Cecilia	Scienze motorie	No
6	Greco Valeria	Religione	No
7	Pellegrino Laura	Francese	No
8	Mundo Angela	Scienza e cultura dell'alimentazione	No
9	Genovese Leonardo	Laboratorio Servizi Enogastronomia – Cucina	No
10	Genovese Leonardo	Laboratorio Servizi Enogastronomia –Arte bianca pasticceria	No
11	Sicilia Milena	Diritto e tecniche amministrative	No
12	Campolongo Giuseppe	Compresenza - Scienza e cultura dell'alimentazione	No
13	Pagliaminuto Giuseppe	Coordinatore di educazione civica	No
14	Tringali Maria Paola	Sostegno	No
15			

2. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N.	GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA ¹	PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)
1	F	Villapiana	Continuità	No
2	M	Cassano allo Ionio	Continuità	No
3	M	Cassano allo Ionio	Continuità	No
4	M	Cassano allo Ionio	Continuità	No
5	F	Cerchiara di Calabria	Continuità	No
6	M	Villapiana	Continuità	No
7	F	Rocca imperiale	Continuità	No
8	M	Cassano allo Ionio	Continuità	No
9	M	Villapiana	Continuità	No
10	F	Villapiana	Continuità	No
11	F	Cassano allo Ionio	Continuità	No
12	M	Oriolo	Continuità	No
13	F	Cassano allo Ionio	Continuità	No
14	M	Francavilla Marittima	Continuità	No
15	M	Roseto Capo Spulico	Continuità	No
16	M	Francavilla	Continuità	No
17	F	Villapiana	Continuità	No
18	M	Cassano allo Ionio	Continuità	No
19	M	Francavilla Marittima	Continuità	No
20	F	Villapiana	Continuità	No

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

Bisogni Educativi Speciali

Tipologia	Numero casi
Certificati – PEI	1
Certificati – PDP	2
BES Non certificati	1/2

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	6%	9	56%	5	31%	1	6%

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	69%	3	19%	2	12%	/	/

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse matematico

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
9	56,25%	7	43,75%				

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	%
9	60%	6	40%				

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

COMPORIMENTALE	Buono	Sufficiente	Non sufficiente
Apertura al dialogo educativo	6 (30%)	12 (60%)	2 (10%)
Grado di motivazione	6 (30%)	12 (60%)	2 (10%)
Atteggiamento collaborativo	6 (30%)	12 (60%)	2 (10%)
Competenza relazionale	17 (85%)	1 (5%)	2 (10%)
Livello di integrazione	17 (85%)	1 (5%)	2 (10%)
Rispetto delle regole	8 (40%)	10 (50%)	2 (10%)

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

Le osservazioni preliminari hanno rilevato una situazione di partenza diversificata sia tra gli studenti sia tra gli assi. In riferimento alle attività volte ad attivare la motivazione, si adotteranno opportune strategie che tenderanno a:

- recuperare negli alunni l'interesse verso lo studio, migliorando il risultato degli apprendimenti;
- favorire la messa in campo di nuovi approcci e modelli di insegnamento/apprendimento capaci di mettere gli alunni al centro del processo formativo e di orientarli anche dal punto di vista personale e formativo;
- potenziare ed assecondare inclinazioni positive;
- favorire il superamento delle difficoltà emerse;
- sviluppare il senso di autostima;
- essere attenti alle necessità ed ai bisogni individuali.

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

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 e 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*
 - *Applicar e 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-professionale dell'indirizzo: **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 cooperativa learning.
Classe e processo d'apprendimento capovolti.
Circle time
Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale.

VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semi strutturate;
- 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.

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

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 scientifico-tecnologico-professionale dell'indirizzo: 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 cooperativa learning.
Classe e processo d'apprendimento capovolti.
Circle time
Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale

VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semi strutturate;
- 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.

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

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

TEMPI

II quadrimestre.

VERIFICA AUTENTICA

Tipo di verifica

Problem solving – Studio di caso

4.2 UDA PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

1 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	La cittadinanza globale internazionale: educazione digitale. Il galateo digitale	
Compito di realtà	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).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	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.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
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.	
Discipline coinvolte	Italiano Matematica Inglese Francese Scienza dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina/arte bianca	2 1 2 2 1 3
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	Agenda 2030.	
Compito di realtà	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).	
Competenze disciplinare	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	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.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
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.	
Discipline coinvolte	Italiano Storia Inglese Religione DTASR Francese Scienza dell'alimentazione Laboratorio-cucina	2 1 1 1 2 1 2 1
TEMPI	dic./feb.	
1.Giorno della memoria	27 gennaio (tutte le classi)	
2. Giornata contro gli sprechi alimentari	5 febbraio (tutte le classi)	
3.Giorno del ricordo	10 febbraio (tutte le classi)	
4.Giornata mondiale delle donne in scienza	11 febbraio (tutte le classi)	

3 UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo	La protezione civile e il volontariato	
Compito di realtà	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).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	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.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
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).	
Discipline coinvolte	Italiano Storia Inglese Scienze motorie Francese Religione	1 2 2 2 2 2
TEMPI	Mar./mag.	Tot. 11
1.Giornata mondiale della Terra 2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD	
DESTINATARI	Alunni classe terze	
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	33

5.VALUTAZIONE

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

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

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

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

DISCIPLINA	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	-
Scienze motorie	-	3	3	-	3	3
Religione	-	3	-	-	3	-
Francese	3	3			3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3			3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomia – Cucina		3	3		3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomia –Arte bianca pasticceria		3	3			
Diritto e tecniche amministrative	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 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.

Moduli previsti per la classe 3 H

Modulo	Denominazione	N° ore
1	Bar didattico	20
2	Open day	5
3	Incontri con gli esperti	5
Totale ore		30

Modulo 1	Bar didattico
<p>Descrizione</p>	<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>
<p>Obiettivi</p>	<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. Conoscere l'organizzazione e le dinamiche relazionali che caratterizzano il mondo del lavoro. Offrire agli studenti l'opportunità di inserirsi in contesti lavorativi adatti a stimolare la capacità di scegliere consapevolmente e porre le basi per uno scambio di esperienze e crescita reciproca. Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle attraverso il percorso PCTO.</p>
<p>Metodologie</p>	<p>Per l'esercitazione pratica di laboratorio nel bar didattico, ogni giorno, sarà coinvolto, a rotazione, un gruppo di studenti dei corsi H e I dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" con il proprio docente e con il supporto dell'assistente tecnico di laboratorio. Questi studenti si cimenteranno nella preparazione/servizio di prodotti di caffetteria e di gastronomia. Le classi del corso E dell'indirizzo "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" e del corso A dell'indirizzo "Biotecnologie ambientali", con i propri insegnanti, potranno partecipare al progetto Bar didattico, curando alcune fasi dell'organizzazione: predisposizione della lista delle merende, delle targhette informative relative agli ingredienti per ogni prodotto distribuito, come previsto dal sistema HACCP e dalle norme sugli allergeni e del listino di vendita e di menù del giorno.</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.</p> <p>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)

<p>Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07) <input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Manutenzione e assistenza tecnica: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</i> ▪ <i>Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore</i> ▪ <i>Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti</i> ▪ <i>Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore</i> ▪ <i>Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento</i> ▪ <i>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente</i> <input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale: <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività</i> ▪ <i>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente</i> ▪ <i>Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali e informali</i> ▪ <i>Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di cultura e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza</i> ▪ <i>Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane</i> ▪ <i>Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita</i> ▪ <i>Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni</i> <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> <p><input type="checkbox"/> Competenze relative all'ITI – Biotecnologie ambientali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate</i> ▪ <i>Individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali</i> ▪ <i>Utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni</i> ▪ <i>Elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio</i> ▪ <i>Controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza</i> ▪ <i>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</i> ▪ <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</i>
Durata	20 ore
Tempi	Ottobre - Maggio

Modulo 2	Open day
Descrizione	Il modulo prevede l'incontro tra studenti di un ciclo inferiore e superiore per esperienze di peer tutoring.
Obiettivi	Rafforzare il raccordo tra il primo e secondo ciclo di istruzione. Stimolare l'analisi critica delle proprie risorse personali.
Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07) <input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) <input checked="" type="checkbox"/> Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)	<input type="checkbox"/> Competenze relative all'asse professionale Manutenzione e assistenza tecnica:

- *Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività*
- *Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore*
- *Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti*
- *Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore*
- *Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento*
- *Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente*
- **Competenze relative all'asse professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale:**
 - *Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività*
 - *Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente*
 - *Collaborare nella gestione di progetti e attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale e altri soggetti in situazione di svantaggio, anche attraverso lo sviluppo di reti territoriali e informali*
 - *Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di cultura e contesti diversi, adottando modalità comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza*
 - *Prendersi cura e collaborare al soddisfacimento dei bisogni di base di bambini, anziani nell'espletamento delle più comuni attività quotidiane*
 - *Curare l'allestimento dell'ambiente di vita della persona in difficoltà con riferimento alle misure per la salvaguardia della sua sicurezza e incolumità, anche provvedendo alla promozione e al mantenimento delle capacità residue e della autonomia nel proprio ambiente di vita*
 - *Realizzare, in autonomia o in collaborazione con altre figure professionali, attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali adeguate ai diversi contesti e ai diversi bisogni*
- **Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:**
 - *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche*
 - *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione*
 - *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro*
 - *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati*
 - *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
 - *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche*
 - *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità*

	<p>locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web ▪ Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale ▪ Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing ▪ Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio <p>☐ Competenze relative all'ITI – Biotecnologie ambientali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate ▪ Individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali ▪ Utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni ▪ Elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio ▪ Controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Durata	5 ore
Tempi	Dicembre - Gennaio

Modulo 3	Incontri con gli esperti
Descrizione	Collaborazione con enti pubblici e privati, anche del terzo settore, nonché con il mondo del lavoro (incontro con esperti). I colloqui hanno l'obiettivo di offrire uno spazio di ascolto, comprensione e orientamento in merito al bisogno vissuto da studenti e studentesse nel loro percorso scolastico.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Definire o ridefinire un progetto formativo e/o professionale. • Facilitare il processo di conoscenza delle possibili strade da intraprendere. • Far riflettere su capacità, possibilità, sentimenti, idee, piani e strategie che hanno a che fare con il futuro.
Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) ☒ Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) ☒ Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07) ☒ Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) ☒ Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Competenze relative all'asse professionale Manutenzione e assistenza tecnica: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi

predisponendo le attività

- *Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore*
- *Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti*
- *Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore*
- *Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento*
- *Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente*

□ **Competenze relative all'asse professionale Servizi per la sanità e l'assistenza sociale:**

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

□ **Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:**

- *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche*
- *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione*
- *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro*
- *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati*
- *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
- *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche*
- *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy*
- *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco*

	<p><i>sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</i> ▪ <i>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</i> ▪ <i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</i> <p>□ Competenze relative all'ITI – Biotecnologie ambientali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Acquisire i dati ed esprimere qualitativamente e quantitativamente i risultati delle osservazioni di un fenomeno attraverso grandezze fondamentali e derivate</i> ▪ <i>Individuare e gestire le informazioni per organizzare le attività sperimentali</i> ▪ <i>Utilizzare i concetti, i principi e i modelli della chimica fisica per interpretare la struttura dei sistemi e le loro trasformazioni</i> ▪ <i>Elaborare progetti chimici e biotecnologici e gestire attività di laboratorio</i> ▪ <i>Controllare progetti e attività, applicando le normative sulla protezione ambientale e sulla sicurezza</i> ▪ <i>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</i> ▪ <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</i>
Durata	5 ore
Tempi	Aprile - Maggio

7. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

□ Visite aziendali

- Stages, uscite didattiche e visite guidate presso aziende, strutture ricettive e luoghi dell'enogastronomia Regionale ed extraregionale
- Partecipazione ad eventi, fiere e concorsi di settore.

□ Visite guidate

- Parco archeologico di Broglio di Trebisacce
- Parco archeologico e museo della sibaritide
- -SiMuCCà Sistema Museale Città di Castrovillari
- Museo del Codex Rossano
- Museo dei Bretti Cosenza
- Partecipazione ad eventi nel borgo di Altomonte
- Castello federiciano di Rocca Imperiale e visita distretto agricolo legato ai limoni ed altri prodotti tipici.
- Campo di Ferramonti di Tarsia in occasione delle giornate della memoria
- Partecipazione ad eventi legati alla tradizione culinaria dei nostri territori: cibo e cultura

□ Viaggi di istruzione, n. ____

- Napoli
- Palermo
- Settimana Bianca in Sila

- **Incontri con esperti**, n. ____
- **Partecipazione a rappresentazioni teatrali e/o cinematografiche**, n. ____
 - Teatro in lingua francese
 - Teatro in lingua inglese

Trebisacce, 01/10/ 2024

Il Coordinatore del Consiglio di Classe

Milena Sicilia

I componenti del Consiglio di Classe

Pugliano Laura

Cortese Maria Luisa

Pugliano Laura

Leone Rocchino

Iantorno Maria Cecilia

Cortese Maria Luisa

Pugliano Laura

Greco Valeria

Pellegrino Laura

Mundo Angela

Genovese Leonardo

Sicilia Milena

Campolongo Giuseppe

Pagliaminuto Giuseppe

Tringali Maria Paola