



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010035 del 03/10/2024  
IV (Entrata)

**PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE IV SEZ. I**  
***CORSO Enogastronomia e ospitalità alberghiera***

**ANNO SCOLASTICO 2024/25**

**Il Coordinatore del Consiglio di Classe**  
**Prof.ssa *Manola SIMONE***

**Il Dirigente Scolastico**  
***Alfonso COSTANZA***

## 1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	LICURSI MARINA	Lingua italiana - Storia	NO
2	MURANO BIANCA	Lingua inglese	NO
3	RUFFOLO HILARY	Matematica	NO
4	SANCINETO GIUSEPPE	Scienze motorie	NO
5	SIMONE MANOLA	Diritto e tecniche amministrative DTASR	SI
6	PELLEGRINO LAURA	Francese	NO
7	LO FRANO FILOMENA MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	NO
8	CAMPOLONGO GIUSEPPE	Laboratorio enogastronomia – Cucina	NO
9	VUONO VINCENZO	Laboratorio enogastronomia – Sala-bar e vendita	SI
10	GRECO VALERIA	Religione	SI
11	CURTO ASSUNTA	Docente di sostegno	SI
12	GAZZARUSO MARIANNA	Docente di sostegno	SI
13	TRIPODI MARIA ROSA	Coordinatore di educazione civica	SI

## 2.COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA <sup>1</sup>	PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)
M	FRANCAVILLA MARITTIMA	NO	NO
M	ALBIDONA	SI	NO
F	TREBISACCE	SI	NO
F	CASSANO ALLO IONIO	SI	NO
M	ROSETO CAPO SPULICO	SI	NO
M	CASSANO ALLO IONIO	NO	NO
M	MONTEGIORDANO	SI	NO
M	ROSETO CAPO SPULICO	SI	NO
M	TREBISACCE	SI	NO
M	ERCOLANO	ISTITUTO ALBERGHIERO	SI
M	CASSANO ALLO IONIO	SI	NO
M	VILLAPIANA	SI	NO
F	AMENDOLARA	NO	NO
M	CASSANO ALLO IONIO	NO	NO

### *Bisogni Educativi Speciali*

Tipologia	Numero casi
Certificati – PEI	3
Certificati – PDP	/
BES Non certificati	/

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

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

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

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE - CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	10%	1	10%	4	40%	4	40%

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE - CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	10%	2	20%	3	30%	4	40%

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE - CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
6	75%	2	25%	0	0	0	0

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE -CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	11.5%	7	77%	1	11.5%		

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

<b>COMPORAMENTALE</b>	<b>Buono</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Non sufficiente</b>
Apertura al dialogo educativo	70%	30%	
Grado di motivazione	20%	80%	
Atteggiamento collaborativo	60%	40%	
Competenza relazionale		100%	
Livello di integrazione		100%	
Rispetto delle regole	40%	60%	

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

Gli esiti delle prove d'ingresso rivelano una situazione che si attesta su livelli di piena sufficienza nell'asse dei linguaggi e in quello storico-sociale, mediamente sufficienti nell'asse professionale e livelli di criticità nell'asse matematico. Un numero esiguo di studenti consegue i livelli "Intermedio" e "Avanzato".

Dall'analisi iniziale fatta dai docenti in queste prime settimane di didattica, la classe, esclusi i casi Bes, non presenta problemi di apprendimento o di tipo cognitivo pertanto, i risultati negativi nel test d'ingresso sono da ricondursi ad un approccio alla didattica e allo studio individuale ancora superficiale e poco responsabile.

Tuttavia, la maggior parte degli allievi si presentano coesi e partecipi al dialogo educativo dimostrando sufficienti capacità relazionali sia nei rapporti tra di loro che con i docenti e il personale scolastico.

Per il recupero delle lacune e dei prerequisiti insufficienti si ravvisa la necessità di adottare metodologie didattiche di supporto mirate ad acquisire un metodo di studio appropriato e a potenziare le attività laboratoriali per le quali dimostrano una maggiore attitudine.

<b>LIVELLI DI COMPETENZA, ABILITA' E CONOSCENZA PREVISTI IN USCITA</b>	
<b>Asse dei Linguaggi</b>	/
<b>Asse Storico-Sociale</b>	/
<b>Asse Matematico</b>	/
<b>Asse Scientifico-Tecnologico</b>	/
<b>Asse Professionale</b>	/

## Denominazione dell'Unità di Apprendimento

### La tutela dell'ambiente.

#### 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 enogastronomia – Bar-Sala e vendita
- Diritto e tecniche amministrative DTASR

### **METODOLOGIE**

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

### **VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE**

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Restituzione di elaborati corretti;
- Griglie e rubriche di valutazioni condivise;
- Test interattivi online, a cura dell'insegnante, con restituzione istantanea delle risposte corrette e del punteggio ottenuto.
- Esercizi in classe e lavori assegnati e svolti a casa
- Colloqui
- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Trattazione sintetica di argomenti
- Prove grafiche ( mappe concettuali, diagrammi di flusso, tabelle)
- Relazioni sul modulo
- Esercitazioni in laboratorio
- Correzioni individuali o di gruppo
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. Tempi e contenuti calibrati sui

livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
<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>
<b>Tipo di verifica</b>
<i>Problem solving – Studio di caso</i>
<b>Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):</b> Lo spreco alimentare.

<b>Denominazione dell'Unità di Apprendimento</b>
<b><u>Educazione sostenibile.</u></b>
<b>COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO</b>
<input type="checkbox"/> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico) <input type="checkbox"/> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico) <input type="checkbox"/> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico) <input type="checkbox"/> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (Asse dei linguaggi. (Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (Asse dei linguaggi. Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (Asse dei linguaggi. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio (Asse storico-sociale. Asse scientifico-tecnologico)
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (Asse storico-sociale. Asse matematico. Asse scientifico-tecnologico)
- Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:
  - *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche*
  - *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione*
  - *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro*
  - *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati*
  - *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
  - *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche*
  - *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy*
  - *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web*
  - *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale*
  - *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing*
  - *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio*

### ASSI COINVOLTI

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

### DISCIPLINE COINVOLTE

- Lingua italiana
- Lingua inglese
- Storia
- Matematica
- Religione
- Francese
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio enogastronomia – Cucina
- Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita
- Diritto e tecniche amministrative DTASR

### **METODOLOGIE**

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

### **VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE**

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Restituzione di elaborati corretti;
- Griglie e rubriche di valutazioni condivise;
- Test interattivi online, a cura dell'insegnante, con restituzione istantanea delle risposte corrette e del punteggio ottenuto.
- Esercizi in classe e lavori assegnati e svolti a casa
- Colloqui
- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Trattazione sintetica di argomenti
- Prove grafiche ( mappe concettuali, diagrammi di flusso, tabelle)
- Relazioni sul modulo
- Esercitazioni in laboratorio
- Correzioni individuali o di gruppo
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

### **AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**

Laboratorio di informatica  
Aula  
Laboratorio

### **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
<b>TEMPI</b> Il quadrimestre.
<b>VERIFICA AUTENTICA</b>  <b>Tipo di verifica</b>  <i>Problemsolving – Studio di caso</i>  <b>Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):</b> La dieta mediterranea.

#### 4.2 UDA PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

1 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
<b>Titolo</b>	Agenda 2030: educazione alla salute e al benessere della persona	
<b>Compito di realtà</b>	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese.(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.	Acquisire azioni rivolte a migliorare la salute e il benessere per sé come pure per gli altri membri della comunità migliorando anche il rendimento scolastico. Comprendere le problematiche specifiche come il tabagismo, il consumo di alcolici, l'attività fisica, l'alimentazione, la sessualità, ecc. Favorire l'adozione di comportamenti corretti per la salvaguardia della salute e del benessere personale, favorendo l'adozione di sani comportamenti alimentari e di atteggiamenti corretti ed educati a tavola e negli ambienti di lavoro.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Conoscere i principi nutritivi e le loro caratteristiche. Conoscere la piramide alimentare e la dieta mediterranea. Conoscere le regole per una corretta ed equilibrata alimentazione.	Sviluppare la cura e il controllo della propria salute e del proprio corpo, attraverso una corretta alimentazione basata sulla scelta di alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi. Assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita utilizzando il proprio patrimonio di conoscenze.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione	3

	Laboratorio ENOG. – Cucina Laboratorio ENOG. – Bar-Sala e vendita Francese Inglese Scienze motorie	2 2 1 1 2
<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>	Costituzione: Educazione alla legalità, il Cybercrime.	
<b>Compito di realtà</b>	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese.(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.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone. Agire con senso di legalità e solidarietà sociale, riconoscendo e condannando comportamenti illegali, corruzione, criminalità atteggiamenti mafiosi, cultura omertosa.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Mafia e mafie: ecomafia, agromafia, archeomafia. L'intervento contro le mafie. Le origini della mafia. L'estensione delle mafie. I colletti bianchi. Mafia e sport. La Mafia e il Web.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema. Ecomafie ed ecocidi.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Storia Italiano Francese DTASR Inglese Religione	2 2 2 2 2 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>	Educazione Finanziaria	
<b>Compito di realtà</b>	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese.(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.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Saper leggere e interpretare i certificati dei crediti. 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>	
Fonti normative specifiche Forme e finalità del denaro, semplici transazioni monetarie: spese e pagamenti quotidiani, rapporto costi-benefici. Istituti di Credito, carte bancarie-assegni, conti bancari e le valute, banca Centrale Europea, organizzazione bancaria, l'home banking, microcredito.	Riconoscere le informazioni di base riguardanti il denaro e le principali forme di transazione, riconoscere le principali banconote e monete; comprendere che il denaro si può dare o ricevere in prestito e le ragioni per cui si pagano o si percepiscono gli interessi; riconoscere i principali modi per ricevere denaro da altri e di trasferire denaro tra persone o organizzazioni. Saper gestire le operazioni di base di un conto corrente, saper utilizzare contanti, carte e altre forme di pagamento per l'acquisto di beni; saper utilizzare i dispositivi automatici per ritirare contanti o chiedere un estratto conto.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Matematica DTASR Francese Inglese Laboratorio ENOG. – Cucina Laboratorio ENOG. – Bar-Sala e vendita	2 3 2 2 1 1
<b>TEMPI</b>	Mar./mag.	Tot.11
1.Giornata mondiale della Terra 2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM	
<b>DESTINATARI</b>	Alunni classe quarte	
<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

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 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	
DTASR	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 enogastronomia – Cucina		3	3		3	3
Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita		3	3		3	3

## 6. MODULI CURRICULARI DI ORIENTAMENTO

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

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

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

Per la migliore efficacia dei percorsi orientativi, i moduli curricolari di orientamento formativo nelle classi terze, quarte e quinte sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, di cui al successivo punto 12.3, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

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

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

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

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

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

**Moduli curriculari di orientamento  
A.S. 2024/2025**

***Mi oriento...***

***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. Offrire agli studenti l'opportunità di inserirsi in contesti lavorativi adatti a stimolare la capacità di scegliere consapevolmente e porre le basi per uno scambio di esperienze e crescita reciproca.</p> <p>Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle attraverso il percorso PCTO.</p>
<b>Metodologie</b>	<p>Per l'esercitazione pratica di laboratorio nel bar didattico, ogni giorno, sarà coinvolto, a rotazione, un gruppo di studenti dei corsi H e I dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" con il proprio docente e con il supporto dell'assistente tecnico di laboratorio. Questi studenti si cimenteranno nella preparazione/servizio di prodotti di caffetteria e di gastronomia.</p> <p>Le classi del corso E dell'indirizzo "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" e del corso A dell'indirizzo "Biotecnologie ambientali", con i propri insegnanti, potranno partecipare al progetto Bar didattico, curando alcune fasi</p>

	<p>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 professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle</i></li> </ul> </li> </ul>

	<p><i>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>	<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>	<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</i></li> </ul>

	<p><i>lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</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>	Collaborazione con enti pubblici e privati, anche del terzo settore, nonché con il mondo del lavoro

	<p>(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.</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</i></li> </ul> </li> </ul>

	<p><i>patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i></li> <li>▪ <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</i></li> <li>▪ <i>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</i></li> <li>▪ <i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</i></li> </ul>
<b>Durata</b>	5 ore
<b>Tempi</b>	Aprile - Maggio

## 7. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Si propone quanto segue:

- Viaggio di istruzione in Sila (1 pernottamento) per il 1° Biennio, 1°/2° quadrimestre.
  - Viaggio di istruzione a Napoli (1/2 pernottamenti) per il 2° Biennio e Monoennio, 1°/2° quadrimestre.
  - Viaggio di istruzione a Palermo (2/3 pernottamenti) per il 2° Biennio e Monoennio, 1°/2° quadrimestre.
  - Viaggio di istruzione 5° anno (da definire).
  - Stages*, uscite didattiche e visite guidate presso aziende, strutture ricettive e luoghi dell'enogastronomia regionale ed extraregionale.
  - Partecipazione a concorsi, fiere ed eventi di settore (in periodi da definire).
  - Partecipazione a spettacoli teatrali in presenza in Lingua Francese.
  - Attività di PCTO nel triennio: "ESPERTO ENOGASTRONOMICO NEL TERRITORIO DELL' ALTO IONIO"
- Inoltre, si prende atto delle proposte degli altri assi e delle indicazioni dei Consigli di classe svolti in parallelo.
- Possibili accompagnatori: i docenti afferenti all'indirizzo.

Trebisacce \_02\_/10\_/2024

**Il Coordinatore del Consiglio di Classe**

\_\_\_\_Prof.ssa Manola Simone\_\_\_\_

## **I componenti del Consiglio di Classe**

<i>CAMPOLONGO</i>	<i>GIUSEPPE</i>
<i>CURTO</i>	<i>ASSUNTA</i>
<i>GAZZARUSO</i>	<i>MARIANNA</i>
<i>GRECO</i>	<i>VALERIA</i>
<i>LOFRANO</i>	<i>FILOMENA MARIA</i>
<i>LICURSI</i>	<i>MARINA</i>
<i>MURANO</i>	<i>BIANCA</i>
<i>PELLEGRINO</i>	<i>LAURA</i>
<i>RUFFOLO</i>	<i>HILARY</i>
<i>SANCINETO</i>	<i>GIUSEPPE</i>
<i>SIMONE</i>	<i>MANOLA</i>
<i>TRIPODI</i>	<i>MARIA ROSA</i>
<i>VUONO</i>	<i>VINCENZO</i>