



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado “A. Moro”*

*Margherita di Savoia (BT)*

A.S

PIANO DI CLASSE

(Ai sensi del Decreto 24 Maggio 2018 n. 92, D.Lgs 13 Aprile 2017 n. 61, della Legge 107/15)

3 sez. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Coordinatore/tutor di classe prof.**

Liceo Scientifico – Liceo Linguistico – Scienze Applicate

IPSAR: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza turistica

Via Vanvitelli, 1 -, 76016 Margherita di Savoia (BT) - Tel 0883.655600 - C.M. FGIS05300R - C.F. 90111860723

Sito web: www.ipsarmoro.edu.it - Email: [fgis05300r@istruzione.it](mailto:fgis05300r@istruzione.it )- P.E.C. [fgis05300r@pec.istruzione.it](mailto:fgis05300r@pec.istruzione.it)

1. **SITUAZIONE DI PARTENZA**

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Componente Alunni** | *Firma* |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Componente Genitori** | *Firma* |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Componente Docenti** | **Materia** | *Firma* |
|  | ITALIANO, STORIA |  |
|  | INGLESE |  |
|  | FRANCESE |  |
|  | MATEMATICA EL INFORM |  |
|  | SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA |  |
|  | FISICA |  |
|  | DIRITTO ED ECONOMIA |  |
|  | GEOGRAFIA |  |
|  | PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE |  |
|  | LAB SERV RISTORAT CUCINA |  |
|  | LAB SERV RISTORAT SALA BAR |  |
|  | LAB SERV DI RICEVIMENTO |  |
|  | EDUCAZIONE FISICA |  |
|  | RELIGIONE |  |
|  | SOSTEGNO |  |

**PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tasso di  pendolarità | Pendolari n.\_\_ \_\_ | Residenti in loco n.\_\_\_ \_ |
| Alunni diversamente abili n.\_\_\_  Alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento n.\_\_\_  Alunni con svantaggio socioculturale n.\_\_  Alunni stranieri n.\_\_\_ | | |

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

n. totale studenti: \_\_\_\_\_\_\_

n. maschi: \_\_\_\_\_\_\_

n. femmine: \_\_\_\_\_\_\_

n. studenti che frequentano per la seconda volta: \_\_\_\_\_\_

n. studenti provenienti da altre scuole: \_\_\_\_\_\_

n. alunni ammessi alla classe seconda con revisione del PFI per non aver maturato tutte le competenze previste e valutazione negativa in una o più discipline \_\_\_\_\_\_

n. alunni ammessi alla classe seconda con adeguamento del PFI \_\_\_\_\_\_

**RISULTATI TEST DI INGRESSO O ALTRI STRUMENTI DI VALUTAZIONE UTILIZZATI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPOLOGIA DELLA**  **CLASSE %** | **LIVELLO DI PROFITTO**  **%** | **RITMO DI**  **APPRENDIMENTO %** | **CLIMA**  **RELAZIONALE**  **%** |
| tranquilla | alto | sostenuto | collaborativo |
| vivace | medio alto | produttivo | buono |
| problematica | medio | regolare | sereno |
| demotivata | medio basso | discontinuo | a volte conflittuale |
| poco rispettosa delle regole | basso | lento | problematico |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FASCE DI LIVELLO** | INDICATORI |  |
| 1 | STUDENTI CHE HANNO RAGGIUNTO **LIVELLO AVANZATO** | N° |
| 2 | STUDENTI CHE HANNO RAGGIUNTO **LIVELLO INTERMEDIO** | N° |
| 3 | STUDENTI CHE HANNO RAGGIUNTO **LIVELLO BASE** | N° |
| 4 | STUDENTI CHE NON HANNO RAGGIUNTO **LIVELLO BASE** | N° |

1. **PROGRAMMAZIONE** 
   1. **COMPETENZE CHIAVE***strategie, attività e metodologie didattiche per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell’istruzione obbligatoria*

Il 22 maggio 2018 il Consiglio europeo, accogliendo la proposta avanzata il 17 gennaio 2018 dalla Commissione europea, ha varato la *Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente* e l’Allegato *Quadro di riferimento europeo*, che sostituiscono la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 e relativo Allegato sullo stesso tema. Nello stesso giorno, e sempre sulla base di un’altra proposta della Commissione di pari data, il Consiglio ha adottato, a completamento e rafforzamento della prima, la *Raccomandazione sulla promozione di valori comuni, di un'istruzione inclusiva e della dimensione europea dell'insegnamento.*

Per competenze chiave si vuole intendere «quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Esse si sviluppano in una prospettiva di apprendimento *permanente*, dalla prima infanzia a tutta la vita adulta, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti, compresi la famiglia, la scuola, il luogo di lavoro, il vicinato e altre comunità».

«Le competenze chiave sono considerate *tutte di pari importanza*; ognuna di esse contribuisce a una vita fruttuosa nella società. Le competenze possono essere applicate in molti contesti differenti e in combinazioni diverse. Esse si sovrappongono e sono interconnesse; gli aspetti essenziali per un determinato ambito favoriscono le competenze in un altro. Elementi quali il pensiero critico, la risoluzione di problemi, il lavoro di squadra, le abilità comunicative e negoziali, le abilità analitiche, la creatività e le abilità interculturali sottendono a tutte le competenze chiave».

Il quadro di riferimento delinea otto tipi di competenze chiave così declinate:

1) competenza alfabetica funzionale

2) competenza multilinguistica

3) competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

4) competenza digitale

5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

6) competenza in materia di cittadinanza

7) competenza imprenditoriale

8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

* 1. **risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale di cui all’Allegato 1 del Decreto 24 maggio 2018, n. 92.**

**Competenza in uscita n° 1:** *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.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise | asse storico - sociale  asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 2:** *Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | Gestire l’interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.  comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimento ai periodi culturali.  produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentivo, e realizzare forme di scrittura intertestuale ( sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa) , con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e  professionale |

**Competenza in uscita n° 3:** *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.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti | Asse storico - sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 4:** *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.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva intercultura.  rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. | Asse dei linguaggi  Asse storico - sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 5:** *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere a raccontare esperienze ed eventi: per interagire in situazioni semplici di routine e anche piu’ generali e partecipare a conversazioni.  utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici di routine e partecipare a brevi conversazioni. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e  professionale |

**Competenza in uscita n° 6:** *Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all’area professionale di riferimento. | Asse dei linguaggi  Asse storico - sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 7:** *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.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l’attendibilita’ delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all’abito professionale di appartenenza sia in italiano sia in lingua straniera | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 8 :** *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all’area professionale di riferimento | Asse matematico  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 9:** *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.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | agire l’espressività corporea ed esercitare l’attivita’ sportiva in modo responsabile sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio | Asse storico - sociale  Asse Scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 10:** *Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia,**all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | applicare i concetti fondamentali relativi alla organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l’analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento. | Asse storico - sociale  Asse matematico  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 11:** *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.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| periodo | competenze intermedie | assi culturali |
| terzo anno | utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignita’ della persona, rispettando le normative in autonomia. | Asse storico - sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |

**Competenza in uscita n° 12 :** *Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per**comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **periodo** | **competenze intermedie** | **assi culturali** |
| terzo anno | utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturali, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. | Asse matematico  Asse storico - sociale  Asse Scientifico, tecnologico e professionale |

* 1. ***RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO***

**(di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell’articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)**

**Competenza in uscita n° 1(1):** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ MINIME** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZO ANNO | Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. | Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera e coglierne le differenze  ● Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.  ● Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali | Terminologia tecnica specifica di settore.  ● Software applicativi di settore.  ● Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  ● Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi. | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 |

**Competenza in uscita n° 2**(1)**:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZO ANNO | Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità | Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera  ● Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato | ● Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.  ● Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. | Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 3:** *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di**lavoro.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZO ANNO | Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali | Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio  applicare i protocolli di autocontrollo relativi alla igiene e alla sicurezza  leggere e interpretare le etichette alimentari | ● Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.  ● Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).  Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008 | Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 4:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TRIENNIO | Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. | Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.  Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale | Elementi di dietetica e nutrizione.  Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).  Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.  Tecniche per ridurre lo spreco.  Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12 |

**Competenza in uscita n° 5:** *Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e**internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZA | Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato | Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione  Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione  Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti  Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti | chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico  ● Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.  ● Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.  ● Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.  ● Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.  ● Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 6:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ**  **MINIME** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZA | Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato | ● Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.  ● Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali  ● Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste | ● Tecniche di ascolto attivo del cliente.  ● Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.  ● Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.  ● Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 7:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZA | Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. | Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.  Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento  Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell’evento. | Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi  Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente del lavoro.  Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 8:** *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***.**

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZA | Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell’eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. | ● Identificare i principi dell’eco sostenibilità ambientale in relazione all’offerta turistica  ● Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web  ● Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. | ● Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l’abbinamento cibi-prodotti locali  ● L’offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.  ● Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell’eco sostenibilità ambientale. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 9:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale**  **(Allegato 1 del**  **Regolamento) (4)** |
| TERZA | Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato | ● Utilizzare correttamente tecniche di base di *Hospitality Management*  ● Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi  di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore  ● Utilizzare software gestionali | ● Tecniche di base di *Hospitality Management.*  ● Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.  ● Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.  ● Elementi di contabilità generale e bilancio.  ● Normativa di settore.  ● Software applicativi | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 10:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZA | Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di *budgeting-reporting* aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati | ● Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell’utenza  ● Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale | ● Tecniche di base della gestione budgetaria.  ● Tecniche di promozione e vendita.  ● Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.  ● Tecniche e strumenti per il posizionamento dell’offerta turistica. | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 5, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 11:** *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.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/Annualità** | **COMPETENZE**  **Intermedie** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale** |
| TERZA | Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di *Destination marketing* secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati | ● Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio di appartenenza  Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.  ● Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. | ● Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.  ● Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).  ● Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.  ● Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

**Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all’insegnamento trasversale dell’educazione civica**

1. Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5. Partecipare al dibattito culturale.
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell’azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
15. **CONTENUTI DISCIPLINARI**

Ogni insegnante/gruppo di materia presenta il piano di lavoro individuale.

1. **COMPORTAMENTI COMUNI DEL CDC NEI CONFRONTI DELLA CLASSE**

I docenti adotteranno comportamenti comuni indirizzati a facilitare la comunicazione, motivare e responsabilizzare gli studenti, incoraggiarli tenendo conto delle diversità culturali e dei ritmi di apprendimento individuali, favorire l’autovalutazione, garantire e richiedere il rispetto delle regole.

Per raggiungere gli obiettivi sopra indicati si privilegeranno: *(indicare)*

* la centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento (partire dalle conoscenze possedute e dalle esperienze dell’alunno; esplicitare i percorsi svolti, le modalità di verifica e di valutazione; consigliare strategie di studio; concordare le prove con anticipo e attenzione al carico di lavoro…). il coordinatore tutor, stenderà, per ciascuno, il bilancio delle competenze in entrata e curerà e aggiornerà il P.F.I.;
* la coerenza da parte del Consiglio di classe nella trasmissione dei messaggi agli studenti;
* il costante riferimento alla figura del coordinatore/tutor che inviterà i colleghi, in occasione soprattutto dei Consigli di classe, a riflettere sul percorso svolto e a verificare il conseguimento o meno degli obiettivi trasversali prefissi;
* le lezioni finalizzate all’individuazione dei nodi concettuali disciplinari;
* l’attività di autovalutazione e autocritica;
* la programmazione mirata e attenta delle verifiche scritte per evitarne quanto più possibile la concentrazione in particolari giornate;
* l’avvio alla consapevolezza degli errori commessi per imparare ad utilizzarli come risorsa per l’apprendimento;
* l’organizzazione del lavoro in attività individuali e di gruppo, in particolare in laboratorio;
* lo stimolo alla comunicazione, al confronto tra studenti ed insegnanti, alla collaborazione, al rispetto;
* il rispetto dell’ambiente di lavoro/studio e del materiale scolastico;
* la sollecitazione alla riflessione sul proprio comportamento;
* la diversificazione dell’attività didattica;
* lo stimolo ad affrontare autonomamente situazioni di studio per imparare a risolvere eventuali difficoltà.

1. **INDIVIDUAZIONE DI PERCORSI INTERDISCIPLINARI -UDA**

|  |  |
| --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | |
| **Denominazione** |  |
| **Compito - prodotto** |  |
| **Denominazione** |  |
| **Compito-prodotto** |  |

1. **METODOLOGIE E STRATEGIE D’INSEGNAMENTO – STRUMENTI**

L’attività didattica, tenendo conto del particolare livello di sviluppo degli studenti, si servirà dei seguenti metodi:

* partire dal concreto e dal particolare;
* porre in discussione contenuti culturali motivandoli e spiegandone finalità e significato;
* utilizzare in maniera differenziata la lezione frontale, interattiva, dialogata, lavori di gruppi autonomi o guidati, utilizzo di studenti tutor, attività di laboratorio;
* discutere le risposte sbagliate e trovare in esse il mezzo per sviluppare la correzione, anche intesa come autocorrezione;
* guidare lo studente a saper motivare le proprie prestazioni o risposte;
* ricorrere a strumenti sia multimediali che tecnici come lucidi, mappe concettuali, testi diversi da quelli in uso, riviste, esperienze sul territorio;
* guidare gli studenti a servirsi di strategie d’apprendimento specifiche per le varie discipline;
* insegnare agli studenti l’uso del libro di testo, dei dizionari, delle mappe concettuali, o degli appunti o delle sintesi, la loro costruzione e il loro utilizzo nello studio.

Qualora, particolari condizioni dovessero rendere necessarie forme di didattica a distanza in sincrono o asincrono , saranno utilizzate la piattaforma AXIOS/COLLABORA e gli applicativi G-SUITE ( mail istituzionale, drive, meet, classroom, calendar, moduli ), youtube per i video.

La comunicazione con famiglie e studenti è, infatti, sempre costante e si attua attraverso molteplici canali: si usa la bacheca del registro elettronico; l’e-mail istituzionale , il sito web dell’Istituto e le telefonate dirette ai genitori per comunicazioni di servizio e organizzative.

1. **METODOLOGIE PER IL RECUPERO E L’APPRENDIMENTO**

Per effettuare attività di recupero il Consiglio di Classe individua le seguenti modalità:

* recupero in itinere;
* eventuali corsi extracurricolari;
* studio individuale con/senza sportello didattico;
* eventuale organico di potenziamento;
* attività per gruppi di livello;
* attività per classi aperte.

Per l’approfondimento vengono indicate le seguenti modalità:

* lavori multidisciplinari;
* approfondimenti dei singoli docenti indicati nei piani di lavoro;
* eventuale organico di potenziamento;
* attività per gruppi di livello;
* attività per classi aperte.

Al fine di promuovere l’integrazione e l’inclusione degli studenti con disabilità si rinvia al PEI, mentre per gli studenti con BES –DSA, il Consiglio di Classe rinvia ai P.F.I.

Qualora, particolari condizioni dovessero rendere necessarie forme di didattica a distanza in sincrono o asincrono , la metodologia si arricchisce rispetto a quella progettata per il Curriculo che dunque risulta modificato. La metodologia proposta permette un approccio didattico basato sullo sviluppo delle competenze, orientato all’imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all’interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente e si articola attraverso l’uso di AXIOS e COLLABORA ; gli applicativi G-SUITE ( mail istituzionale, drive, meet, classroom, calendar, moduli ), youtube per i video per garantire una personalizzazione dello studio nonché un approfondimento e un aggiornamento continuo della materia, anche accogliendo suggerimenti, curiosità e desideri degli studenti stessi.

1. **SISTEMI DI VERIFICA (tipologie e numero)**

Il Consiglio prevede l'adozione delle seguenti prove nel numero indicato: fino a un massimo di 4 prove a quadrimestre per disciplina, optando per forme dematerializzate qualora le condizioni non consentano altre modalità .

**Tipologie previste:**

* prove grafiche,
* prove pratiche;
* testi di varia tipologia;
* esercitazioni e traduzioni in lingua,
* problemi;
* esperienze di laboratorio e relazioni;
* test a risposta multipla;
* trattazioni sintetiche;
* quesiti a risposta aperta;
* relazioni scritte successive a lavori svolti;
* interrogazioni tradizionali;
* interrogazioni tradizionali programmate;
* compiti di realtà.

In merito alla quantità di verifiche da effettuarsi giornalmente il Consiglio di Classe stabilisce:

* ogni studente è chiamato, di norma, a sostenere nella giornata al massimo n. 1 verifica scritta e n. 1 altra tipologia di verifica come specificato nell’apposito paragrafo;
* …………………………………………………………………………………

Le prove svolte verranno restituite corrette in tempi ragionevoli, in ogni caso prima dell’effettuazione della successiva prova.

1. **CRITERI DI VALUTAZIONE IN TERMINI DI COMPETENZE**

La valutazione occupa un posto di primaria importanza nel progetto educativo didattico, per cui è parte integrante della programmazione. Essa, intesa come attività di valorizzazione, dovrà discendere da una rinnovata consapevolezza delle finalità dell’intervento educativo e dal superamento degli stereotipi valutativi fissati in base a modelli astratti.

La valutazione per competenze è finalizzata alla certificazione delle stesse mentre la valutazione degli insegnamenti è legata alla progressione scolastica. Ciascun docente, sulla base delle evidenze raccolte attraverso la somministrazione di verifiche e/o compiti di realtà, formulerà valutazioni che saranno registrate sul proprio registro elettronico personale. Sulla base di tali valutazioni il docente formulerà le proposte motivate di voto da sottoporre alla approvazione del consiglio di classe in occasione degli scrutini intermedi e finali. La valutazione per competenze, invece, non sarà ricondotta alla singola disciplina e richiederà una valutazione collegiale del consiglio di classe che potrà essere documentata sul progetto formativo individuale (P.F.I.), tenuto conto della valutazione delle UDA che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi, sviluppano specifici percorsi di metodo e contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui le studentesse e gli studenti maturato le competenze attese. Qualora, particolari condizioni dovessero rendere necessarie forme di didattica a distanza in sincrono o asincrono saranno applicati criteri previsti dal Piano per la didattica integrata e il PTOF.

1. **ATTIVITÀ INTEGRATIVE PREVISTE**

Valorizzazione delle eccellenze (*iniziative culturali: Olimpiadi, Gare Nazionali ed interne)*

……………………………………………………………………………………………………….....................................

………………………………………………………………………………………………………………………………..

.………………………………………………………………………………………………………....................................

……………………………………………………………………………………………………….....................................

……………………………………………………………………………………………………….....................................

…………………………………………………………………………………………………………………………………...

.………………………………………………………………………………………………………....................................

……………………………………………………………………………………………………….....................................

1. **USCITE DIDATTICHE, VISITE GUIDATE, SCAMBI:**

|  |  |
| --- | --- |
| Tipologia |  |
| Destinazione |  |
| Finalità |  |
| Obiettivi |  |
| Docente proponente |  |
| Periodo proposto e durata |  |
| Mezzo di trasporto suggerito |  |
| Note |  |

1. **ADESIONE DEL CONSIGLIO A PROGETTI D’ISTITUTO P.O.F. E P.O.N.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| AMBITO | PROGETTO | N. ORE | DISCIPLINE ED INSEGNANTI COINVOLTI | PERIODO DI SVOLGIMENTO |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO DEI GENITORI E DEGLI STUDENTI NELLA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

* Ora settimanale di ricevimento;
* Comunicazioni e/o convocazioni in casi particolari (debiti formativi, scarso impegno, assenze ingiustificate, ritardi frequenti, comportamenti censurabili sotto il profilo disciplinare, etc.);
* Incontri collegiali scuola – famiglia: n. 2.

**Margherita di Savoia,**

**Il Segretario verbalizzante**

**LA DIRIGENTE SCOLASTICA**

**Prof.ssa Anna Antonietta LAMACCHIA**