A.S 2022/2023

PIANO DI CLASSE

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

4 ENOGASTRONOMIA -CUCINA sez. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Coordinatore/tutor di classe prof.**

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Componente Docenti** | **Materia** | *Firma* |
|  | ITALIANO |  |
|  | INGLESE |  |
|  | STORIA |  |
|  | MATEMATICA |  |
|  | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |  |
|  | DIRITTO E TECN.AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA |  |
|  | LAB SERV RISTORAT CUCINA |  |
|  | EDUCAZIONE FISICA |  |
|  | RELIGIONE |  |
|  | SOSTEGNO |  |

**PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

**PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ANNOSCOLASTICO | | ISCRITTI | | PROMOSSI | NON PROMOSSI | | RITIRATI | TRASFERITI |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
|  | |  | |  |  | |  |  |
| Tasso di  pendolarità | Pendolari n.\_\_ | | | | | Residenti in loco n.\_\_ \_\_ | | |
| Alunni con *“Sospensione del Giudizio”* - a.s. 2015-2016 | | | | | | | | |
| Promossi n.\_\_\_\_\_  Non promossi n.\_\_\_\_\_ | | | Discipline  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | n.  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_ | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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: \_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| Altro…………… | Altro……… | Altro………… | Altro…………….. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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° |

**COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA**

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** |
| QUARTO ANNO | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. | 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** |
| QUARTO ANNO | Gestire l’interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana. | 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** |
| QUARTO ANNO | Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. | 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** |
| QUARTO ANNO | Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.. | 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** |
| QUARTO ANNO | Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato | 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** |
| QUARTO ANNO | Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l’ambito professionale di appartenenza. | 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** |
| QUARTO ANNO | Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all’ambito 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** |
| QUARTO ANNO | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale. | 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** |
| QUARTO ANNO | Agire l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato. | 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** |
| QUARTO ANNO | Applicare i concetti fondamentali relativi all’organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica. | 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 |
| QUARTO ANNO | Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell’ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell’area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.. | 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** |
| QUARTO ANNO | Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore 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** |
| QUARTO ANNO | Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. | Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.  Partecipare alla gestione dell’intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. | Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali | 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** |
| QUARTO ANNO | Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione. | Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi Applicare tecniche di controllo della qualità dell’offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera | Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. | 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** |
| QUARTO ANNO | Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. | Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili | Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente | 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** |
| QUARTO ANNO | Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. | Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. | Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. .Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione | 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** |
| QUARTO ANNO | Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. | Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l’aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità | Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.  Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. | 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** |
| QUARTO ANNO | Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. | Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori | Elementi di antropologia culturale. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente. | 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** |
| QUARTO ANNO | Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. | Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all’identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.e delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. | Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione. | 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** |
| QUARTO ANNO | Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell’eco sostenibilità ambientale. | Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell’offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell’eco sostenibilità. | Mercato turistico e sue tendenze. Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare. Principi e metodi dell’eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. | 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)** |
| QUARTO ANNO | Applicare tecniche di Hospitality management all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale. | Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un’ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato | Metodologie e tecniche di gestione dell’accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. Tecniche per l’analisi dei punti di forza/debolezza dell’offerta servita (ANALISI SWOT) | Asse dei linguaggi 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** |
| QUARTO ANNO | Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. | Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati | Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di benchmarking. | Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale | Competenza 1, 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** |
| QUARTO ANNO | Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. | Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio | Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario | Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico 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.

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

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

**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.

**METODOLOGIE PER IL RECUPERO E L’APPROFONDIMENTO**

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

**A**l fine di promuovere l’integrazione e l’inclusione degli studenti con BES –DSA, il Consiglio di Classe rinvia ai piani particolareggiati.

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

Il Consiglio prevede l'adozione delle seguenti prove nel numero indicato: almeno tre 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

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.

**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. Essendo la tappa finale di un percorso didattico, scandito da obiettivi, strumenti e contenuti, dovrà porsi prima di tutto come verifica degli obiettivi conseguiti, strettamente correlati all’efficacia del percorso stesso continuamente monitorato, ed essere :

|  |  |
| --- | --- |
| **­diagnostica** | per scoprire eventuali insuccessi e reimpostare procedure didattiche; |
| **­orientativa** | per individuare attitudini, interessi e progressi; |
| **-formativa** | per adeguare l’azione didattica alle necessità formative degli studenti; |
| **­dinamica** | per cogliere il processo di crescita dell’alunno. |

Essa svolgerà, pertanto, un ruolo di accertamento in itinere e l’oggetto da verificare sarà il percorso cognitivo dello studente (*valutazione formativa*); al termine del percorso, giudicherà l’intero processo in rapporto ai traguardi programmati (*valutazione sommativa*). Poiché alla scuola sono demandati e il compito prioritario dell’apprendimento e la funzione formativa sul piano umano socio-affettivo, il complesso momento della valutazione finale accerterà non solo il livello cognitivo raggiunto dallo studente nelle singole discipline ma anche la crescita umana e culturale . Riguardo alla valutazione si stabiliscono i seguenti punti:

1. renderla oggettiva attraverso griglie;
2. renderla trasparente attraverso la comunicazione diretta dei risultati agli alunni, con le indicazioni per migliorare il rendimento;

La valutazione di fine anno scolastico tiene conto dei risultati del processo formativo sia del primo che del secondo quadrimestre (compresi recuperi e approfondimenti) avendo riguardo per:

* le competenze acquisite;
* l'impegno, la partecipazione, l'assiduità nella frequenza;
* la progressione nell'apprendimento

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

**ATTIVITA’ INTEGRATIVE PREVISTE**

1. 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 |  |

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

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

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

**ADESIONE DEL CONSIGLIO A PROGETTI D’ISTITUTO**

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

**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 IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Valentino DI STOLFO**