



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF

For Miur



Formez^{PA}



TREBISACCE (CS)

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
Prot. 0017329 del 28/09/2026
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE IV SEZ. I

CORSO Enogastronomia e ospitalità alberghiera

ANNO SCOLASTICO 2026/27

Il Coordinatore del Consiglio di Classe
Prof. ssa Valeria Greco

Il Dirigente Scolastico
Alfonso COSTANZA

1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	ACCOTI ANTONELLA	Lingua italiana – Storia- Ed. Civica	SI
2	MURANO BIANCA	Lingua inglese-Inglese professionale- Ed.Civica	SI
3	SICILIA LUCA	Matematica-Ed.Civica	SI
4	SANCINETO GIUSEPPE	Scienze motorie- Ed.Civica	SI
5	SIMONE MANOLA	Diritto e tecniche amministrative DTASR- Ed.Civica	SI
6	CORBO PASQUALE	Francese-Ed.Civica	SI
7	LOFRANO FILOMENA MARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione-Ed. Civica	SI
8	CAMPOLONGO GIUSEPPE	Laboratorio enogastronomia – Cucina. Ed. Civica	NO
9	RUSSO VINCENZO	Laboratorio enogastronomia – Sala-bar e vendita- ed. Civica	SI
10	VUONO VINCENZO	Laboratorio enogastronomia- compresenza	SI
10	GRECO VALERIA	Religione- Ed. Civica	SI
11	SICILIA MILENA	Attività alternativa- Ed. Civica	SI
12	PENNESTI' ALESSANDRA	Coordinatore di educazione civica	NO

2.COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA ¹	PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)
M	Villapiana C.	SI	NO
M	Villapiana C.	SI	NO
F	Trebisacce	SI	NO
F	Trebisacce	SI	NO
F	Castroregio	SI	NO
F	Trebisacce	SI	NO

Bisogni Educativi Speciali

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

Attività rivolte a studenti con bisogni educativi speciali

- 1 Promuovere un approccio cooperativo tra gli alunni.

- 2 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.
- 3 Favorire l'attivazione di reti relazionali con colleghi, famiglie, territorio, esperti.
- 4 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	%
0	0	2	50%	2	50%	0	0

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE - CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
0	0%	3	75%	1	25	0	0%

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse matematico

LIVELLI DI COMPETENZA							
INIZIALE - CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
0	0%	4	100%	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	%
0%	0%	4	67%	2	33%	0	0%

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

COMPORTAMENTALE	Buono	Sufficiente	Non sufficiente
Apertura al dialogo educativo	70%	30%	
Grado di motivazione	30%	70%	
Atteggiamento collaborativo	70%	30%	
Competenza relazionale	70%	30%	
Livello di integrazione	60%	40%	

Rispetto delle regole	60%	40%	
-----------------------	-----	-----	--

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

Gli esiti delle prove d'ingresso rivelano una situazione sufficiente nell'area dei linguaggi, in quella storico-sociale e in matematica. Nell'area professionale vi è un gruppo sufficiente e un gruppo che si attesta sui livelli intermedi.

Il Consiglio di classe metterà in atto tutte le strategie idonee ed adeguate per il recupero e il potenziamento delle competenze, in linea con la programmazione di Dipartimento, di Classe e Disciplinare.

In riferimento alle attività, esse saranno volte ad attivare la motivazione; si adotteranno opportune strategie che tenderanno a sviluppare negli studenti, il senso di fiducia e autostima, a rinforzare la motivazione allo studio.

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

4.1 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione dell'Unità di Apprendimento
<u>La tutela dell'ambiente.</u>
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: ▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i> ▪ <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i> ▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i> ▪ <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i> ▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i> ▪ <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i> ▪ <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i> ▪ <i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i> ▪ <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</i> ▪ <i>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</i> ▪ <i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</i>
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 Problemsolving. 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 cooperative learning.
 Classe e processo d'apprendimento capovolti.
 Circle time
 Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale.

VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

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

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Laboratorio di informatica.
 Aula.
 Laboratorio.

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

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

TEMPI I quadrimestre.	
VERIFICA AUTENTICA	
Tipo di verifica <i>Problemsolving – Studio di caso</i> Esempio (Asse professionale – Enogastronomia e ospitalità alberghiera): Lo spreco alimentare.	

Denominazione dell’Unità di Apprendimento
<u>Educazione sostenibile.</u>
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

Problemsolving.
 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 cooperative learning.
 Classe e processo d'apprendimento capovolti.
 Circle time
 Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale.

VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;

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

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Laboratorio di informatica.
Aula.
Laboratorio.

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

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

TEMPI

Il quadrimestre.

VERIFICA AUTENTICA

Tipo di verifica

Problemsolving – Studio di caso

Esempio (Asse professiona più sicurole – Enogastronomia e ospitalità alberghiera):
La dieta mediterranea.

4.2 UDA PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

1 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	Agenda 2030: Obiettivo16 – Pace,giustizia istituzioni solide	
Compito di realtà	Costruire una scuola più giusta ed inclusiva: Osservare e discutere i principali problemi presenti nella scuola e svolgere un breve questionario tra compagni e insegnanti pper preparare un prodotto finale(cartellone, presentazione digitale, video) al fine di migliorare e rendere la scuola un ambiente più sicuro e rispettoso dei diritti di tutti.	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	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.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
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.	
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio ENOG. – Cucina Laboratorio ENOG. – Bar-Sala e vendita Francese Inglese Scienze motorie Italiano	3 2 2 1 1 1 1
TEMPI	Ott./nov.	Tot. 11
1.Giornata mondiale dei diritti dei bambini e degli adolescenti.	20 Novembre (tutte le classi)	
2.Giornata contro la violenza sulle donne	25 Novembre (tutte le classi)	

2 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	Costituzione: Educazione alla legalità,il Cybercrime.	
Compito di realtà	Realizzare un articolo giornalistico oppure un video di massimo 3 minuti, che tratti un fenomeno di criminalità in Italia, possibilmente legato al territorio in cui si vive. Si può scegliere tra i diversi temi, come ad esempio:	

	- La diffusione del cyber crime, come le truffe informatiche, il phishing e i furti di dati; - Il traffico di stupefacenti e il controllo del territorio da parte delle mafie; - Le conseguenze sociali dei reati contro la persona (femminicidi e violenze).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	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.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
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.	
Discipline coinvolte	Storia Italiano Francese DTASR Inglese Religione	2 3 1 2 2 1
TEMPI	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 UNITÀ' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	Educazione Finanziaria	
Compito di realtà	Immaginate di partecipare a un viaggio di studio all'estero di due settimane. Vivrete in piccoli appartamenti dove dovrete prepararvi da mangiare e gestirvi da soli in gruppi di 3 studenti. Vi viene assegnato un budget di 500 euro per gruppo, che deve essere suddiviso in base alle vostre priorità. Ogni gruppo deve presentare una relazione alla classe sulle scelte effettuate, riflettere, tutti insieme, sulle gerarchie di priorità scelte e sull'importanza di rispettare un vincolo di bilancio.	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie	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	

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.	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.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
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.	
Discipline coinvolte	Matematica DTASR Francese Inglese Laboratorio ENOG. – Cucina Laboratorio ENOG. – Bar-Sala e vendita Italiano	2 3 1 2 1 1 1
TEMPI	Mar./mag.	Tot.11
1.Giornata mondiale della Terra 2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM	
DESTINATARI	Alunni classe quarte	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problemsolving	
RISORSE UMANE Interne/esterne		
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi strutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di	

	realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
Numero di ore	33

4.3 SERVICE LEARNING

Titolo del progetto: <i>IL FUTURO È UNA SCOMMESSA CHE PARTE DA LONTANO</i>	
Durata	Anno scolastico 2026/27
Motivazione del progetto	Riscoperta e valorizzazione del patrimonio enogastronomico dell'Alto Ionio
Descrizione del contesto dell'attività	Il progetto si svolge in un territorio, l'Alto Ionio, ricco di tradizioni enogastronomiche. La zona è caratterizzata da una forte identità culturale legata al cibo, con piccole aziende agricole, artigiani del gusto e piatti tipici locali tramandati da generazioni. L'attività nasce dal desiderio di valorizzare i sapori tradizionali, coinvolgendo gli studenti in un percorso concreto e significativo che favorisca non solo lo sviluppo di competenze trasversali e di cittadinanza attiva, ma una conoscenza del patrimonio enogastronomico anche al di fuori del territorio locale.
Identificazione del problema/bisogno	Nel territorio scolastico, nonostante la ricchezza di tradizioni enogastronomiche, molti giovani non conoscono i prodotti tipici locali né le radici culturali legate al cibo, rischiando così di perdere un importante patrimonio identitario. Inoltre, manca un collegamento diretto tra scuola, territorio e comunità locale per valorizzare queste risorse in modo educativo e partecipato. Serve quindi un'iniziativa che unisca apprendimento scolastico e servizio al territorio per preservare, trasmettere e valorizzare la cultura enogastronomica locale.
Obiettivi Servizio	- Rafforzare il legame tra scuola e territorio - Sviluppare nei ragazzi consapevolezza culturale e competenze pratiche. - Offrire un servizio utile alla comunità attraverso la realizzazione di brochure, eventi, incontri informativi, degustazioni. - Incentivare la promozione del patrimonio enogastronomico locale su tutto il territorio regionale.
Competenze di cittadinanza da promuovere	- Collaborare e partecipare – lavorare in gruppo e cooperare per un obiettivo comune. - Agire in modo autonomo e responsabile – prendersi cura del

	proprio ruolo e dei compiti assegnati. - Risolvere problemi – affrontare situazioni nuove trovando soluzioni pratiche. - Acquisire e interpretare l'informazione – raccogliere dati su tradizioni locali e cultura alimentare. - Consapevolezza ed espressione culturale – valorizzare il patrimonio locale. - Spirito di iniziativa – proporre idee e partecipare attivamente alla progettazione.
Discipline e docenti coinvolti	Lab. di cucina – Lab di sala – Scienze e cult. degli alimenti /Scienze e cult. alimentazione – Francese - DTASR
Area tematica	Educazione alimentare e valorizzazione dei prodotti tipici
Destinatari	Tutte le classi del quinquennio
Altri soggetti coinvolti/collaborazioni	Aziende del territorio, enti locali, associazioni di categoria
Azioni insegnanti	- Pianificazione del progetto: definire obiettivi, tempi e modalità. - Supporto: ▪ a ricerche documentali e raccolta dati: ricerca e raccolta di informazioni sui prodotti e ricette della tradizione; ▪ all'organizzazione di eventi e incontri con aziende, enti locali e/o associazione di categoria: predisposizione di interviste e/o interventi; preparazione di buffet e/o degustazioni; ▪ alla realizzazione della brochure anche in lingua. - Monitoraggio dei risultati

5.VALUTAZIONE

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

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

A titolo esemplificativo, si riportano i criteri storicamente usati nell'Istituto: impegno e partecipazione, progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza; integrazione tra gli aspetti cognitivi e non cognitivi

del processo di formazione; realizzazione degli obiettivi programmati; efficacia del metodo; qualità della produzione scritta, orale e pratica. (Il Consiglio di classe ne aggiungerà ulteriori se necessario)

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

DISCIPLINA	PRIMO QUADRIMESTRE			SECONDO QUADRIMESTRE		
	SCRITTE	ORALI	PRATICHE	SCRITTE	ORALI	PRATICHE
Lingua italiana	3	3		3	3	
Lingua inglese	3	3		3	3	
Storia		3			3	
Matematica	3	3		3	3	
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 curriculari di orientamento.

Moduli curriculari di orientamento

A.S. 2026/2027

Mi oriento...

Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Modulo 1	Bar didattico
Descrizione	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. Gli studenti di ogni indirizzo dell'Istituto partecipano apportando sul campo le loro specifiche competenze.
Obiettivi	Avvicinare gli studenti al mondo del lavoro. Promuovere competenze coerenti con il percorso di studi scelto, facendo sperimentare abilità e conoscenze acquisite a scuola realizzando percorsi personalizzati per il raggiungimento di livelli

	adeguati di competenze. Conoscere l'organizzazione e le dinamiche relazionali che caratterizzano il mondo del lavoro. Offrire agli studenti l'opportunità di inserirsi in contesti lavorativi adatti a stimolare la capacità di scegliere consapevolmente e porre le basi per uno scambio di esperienze e crescita reciproca. Sensibilizzare i ragazzi sull'importanza delle competenze trasversali, stimolandoli ad allenarle attraverso il percorso PCTO.
Metodologie	Per l'esercitazione pratica di laboratorio nel bar didattico, ogni giorno, sarà coinvolto, a rotazione, un gruppo di studenti dei corsi H e I dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" con il proprio docente e con il supporto dell'assistente tecnico di laboratorio. Questi studenti si cimenteranno nella preparazione/servizio di prodotti di caffetteria e di gastronomia. Le classi del corso E dell'indirizzo "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" e del corso A dell'indirizzo "Biotechnologie ambientali", con i propri insegnanti, potranno partecipare al progetto Bar didattico, curando alcune fasi dell'organizzazione: predisposizione della lista delle merende, delle targhette informative relative agli ingredienti per ogni prodotto distribuito, come previsto dal sistema HACCP e dalle norme sugli allergeni e del listino di vendita e di menù del giorno. 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). 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.
Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)	☒ Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) ☒ Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) ☒ Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07) ☒ Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) ☒ Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs.	☐ Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

61/2017)	▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i> ▪ <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i> ▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i> ▪ <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i> ▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i> ▪ <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i> ▪ <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i> ▪ <i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i> ▪ <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</i> ▪ <i>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</i> ▪ <i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</i>
Durata	20 ore
Tempi	Ottobre - Maggio

Modulo 2	Open day
Descrizione	Il modulo prevede l'incontro tra studenti di un ciclo

	inferiore e superiore per esperienze di peer tutoring.
Obiettivi	Rafforzare il raccordo tra il primo e secondo ciclo di istruzione. Stimolare l'analisi critica delle proprie risorse personali.
Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)	☒ Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) ☒ Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) ☒ Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07) ☒ Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) ☒ Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)	☐ Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: ▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</i> ▪ <i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</i> ▪ <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i> ▪ <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</i> ▪ <i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i> ▪ <i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</i> ▪ <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</i> ▪ <i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</i>

	▪ <i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</i> ▪ <i>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</i> ▪ <i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</i>
Durata	5 ore
Tempi	Dicembre - Gennaio

Modulo 3	Incontri con gli esperti
Descrizione	Collaborazione con enti pubblici e privati, anche del terzo settore, nonché con il mondo del lavoro (incontro con esperti). I colloqui hanno l'obiettivo di offrire uno spazio di ascolto, comprensione e orientamento in merito al bisogno vissuto da studenti e studentesse nel loro percorso scolastico.
Obiettivi	• Definire o ridefinire un progetto formativo e/o professionale. • Facilitare il processo di conoscenza delle possibili strade da intraprendere. • Far riflettere su capacità, possibilità, sentimenti, idee, piani e strategie che hanno a che fare con il futuro.
Competenze europee chiave 2018 e competenze di cittadinanza (D.M. 139/2007)	☒ Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) ☒ Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) ☒ Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07) ☒ Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018) ☒ Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
Competenze di riferimento (Allegati 2 D.Lgs. 61/2017)	☐ Competenze relative all'asse professionale Enogastronomia e ospitalità alberghiera: ▪ <i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-</i>

	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
Durata	5 ore
Tempi	Aprile - Maggio

Titolo del progetto: SOSTENIBILMENTE BUONO - Gli eventi della scuola in chiave green	
Motivazione del progetto	Trasformare ogni evento in un laboratorio di sostenibilità concreta, valorizzando le competenze professionali del nostro

	indirizzo.
Descrizione del contesto dell'attività	L'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera gestisce ogni anno tutti gli eventi istituzionali dell'istituto: open day, orientamento, festività, convegni, accoglienza di ospiti esterni, pertanto, ogni evento diventa una Unità di Apprendimento reale: gli studenti progettano e gestiscono direttamente il servizio di accoglienza e catering per gli eventi calendarizzati nel PTOF.
Identificazione del problema/bisogno	Gli eventi scolastici generano: - spreco di cibo e grande uso di plastica monouso. - mancanza di un protocollo standard e sostenibile per l'organizzazione del catering interno. - bisogno di formare gli studenti su una competenza realmente spendibile: organizzare un evento a impatto zero.
Obiettivi Servizio	- Fornire alla scuola e al territorio un servizio di catering e accoglienza per eventi, totalmente sostenibile. - Risultati concreti: creazione di un "Vademecum plastic-free dell'evento scolastico", predisposizione di un menu antispreco per ogni evento (es. Natale, Open Day, Orientamento) con piatti studiati per recuperare gli avanzi del giorno prima, azzeramento della plastica monouso a buffet.
Competenze di cittadinanza da promuovere	- Collaborare e partecipare – lavorare in gruppo e cooperare per un obiettivo comune. - Agire in modo autonomo e responsabile – prendersi cura del proprio ruolo e dei compiti assegnati. - Competenza imprenditoriale: progettare e gestire un evento. - Competenza in materia di cittadinanza sostenibile e responsabile.
Discipline e docenti coinvolti	Discipline e docenti d'indirizzo
Indirizzi coinvolti	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Area tematica	Sostenibilità ambientale e lotta allo spreco alimentare
Destinatari	Tutte le classi del quinquennio Beneficiari: l'intera comunità scolastica, famiglie e ospiti esterni che partecipano agli eventi.
Tempi	N° ore I quadrimestre: N° ore II quadrimestre: N° ore totali: ____ (minimo 50)
Altri soggetti coinvolti/collaborazioni	Amministrazione Comunale
Azioni insegnanti	- Pianificazione del progetto: definire obiettivi, tempi e modalità. - Calendarizzazione degli eventi - Assegnazione dei ruoli (brigata cucina/sala)

	- Supporto alla progettazione del menu plastic free e antispreco - Monitoraggio dei risultati: a fine evento si valutano con gli studenti le quantità di spreco evitato e di materiale non utilizzato.
--	---

7. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Si propone quanto segue:

- Viaggio d'istruzione in Campania e in Sicilia 1°/2° quadrimestre.
 - *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 spettacoli teatrali in Lingua.
 - Attività di Formazione Scuola Lavoro-FSL(ex PCTO) nel triennio.
 - Saperi e Territori: " Viaggio enogastronomico tra tradizione e sostenibilità"
- Inoltre, si prenderà atto delle proposte degli altri Dipartimenti .

Possibili accompagnatori: i docenti afferenti all'indirizzo

Trebisacce 26-09-2026

La coordinatrice di classe
Prof.ssa Valeria Greco

Il Consiglio di Classe

- Valeria Greco
- Antonella Accoti
- Bianca Murano
- Luca Sicilia
- Pasquale Corbo
- Manola Simona
- Giuseppe Campolongo
- Vincenzo Vuono
- Vincenzo Russo
- Filomena Maria Lofrano
- Giuseppe Sangineto
- Alessandra Pannestri'