|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ISTITUTOD'ISTRUZIONESUPERIORE**

**IISSANMARCOARGENTANO"ITCG-LC"**

**CSIS06700R**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *87018 SAN MARCO ARGENTANO – VIA DANTE ALIGHIERI S.N.C.* |  |

CSPC067025L.CLASSICOLC"P.CANDELA"SANMARCOA.(SEZ.ASSOC.)

CSTD067013I.T.COMM.EGEOM.ITCGSANMARCOARGENTANO"FERMI"(SEZ.ASSOC.)

CSTD06751CI.T.COMMERCIALESERALEITCG"FERMI"S.MARCOA.(CORSOSERALE)

*CSPC067014-FAGNANOCASTELLO(SEZIONEASSOCIATA)*

**TELEFONO0984512523-512529**

**PROGRAMMAZIONE DI CLASSE**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE** |

 |
|

|  |
| --- |
| **COORDINATORE DEL C. d. C**.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **SEGRETARIO DEL C. D. C.** |

 |
|

|  |
| --- |
| **DOCENTI**  |

 |

|  |
| --- |
| **DISCIPLINE**  |

 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|

|  |
| --- |
| RAPPRESENTANTI GENITORI  |

 |

|  |
| --- |
| **RAPPRESENTANTI ALUNNI**  |

 |
|

|  |
| --- |
| ***Sig. :*** |

 |

|  |
| --- |
| ***Allievo:***  |

 |
|

|  |
| --- |
| ***Sig. :*** |

 |

|  |
| --- |
| ***Allievo:***  |

 |

**N.B.:** IlCoordinatore che avrà cura di redigere il seguente documento di programmazione eliminerà le voci che riterrà non inerente al curricolo (es. se riferito al primo o al secondo biennio)

1. **SITUAZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:**

(osservazioni in merito alla composizione numerica iniziale della classe, contesto socio- culturale-economico di riferimento e livelli generali di partenza)

1. **RISULTATI PROVE D’INGRESSO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **materie** | **Eccellente** |  **Buono** | **Sufficiente** | **mediocre** | **Carente** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

***2.COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA (***SOLO PER IL PRIMO BIENNIO)

*Da acquisire al termine del biennio trasversalmente all’asse culturale di riferimento (Allegato 2 DPR n.139/2007) Coerentemente con quanto indicato nella matrice delle competenze- Primo Biennio- si trascrivono le competenze individuate dal Dipartimento ela modalità attraverso la quale il Dipartimento intende sviluppare l’apprendimento di ciascuna competenza*

* • **Imparare ad imparare**: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. • **Progettare**: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
* • **Comunicare**: - comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) - rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d’animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
* • **Collaborare e partecipare**: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all’apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
* • **Agire in modo autonomo e responsabile**: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
* • **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
* • **Individuare collegamenti e relazioni**: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
* • **Acquisire ed interpretare l’informazione**: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l’attendibilità e l’utilità, distinguendo fatti e opinioni.)

***COMPETENZE CHIAVE: NUOVA RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO D’EUROPA DEL 22 MAGGIO 2018***

* Competenza alfabetica funzionale;
* Competenza multilinguistica;
* Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
* Competenza digitale;
* Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
* Competenza in materia di cittadinanza;
* Competenza imprenditoriale;

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

***3. COMPETENZE DI BASE DA ACQUISIRE AL TERMINE DELL’ISTRUZIONE OBBLIGATORIA***(SOLO PER IL PRIMO BIENNIO)

*.*

*Si adottano le competenze di base – Allegato 1 DPR n.139/2007 e Linee Guida passaggio nuovo ordinamento DPR 87/2010, e d.lgs. 61/2017 riguardante la revisione dei percorsi dell’istruzione professionale*

* Acquisire specifiche competenze tecnico-pratiche , organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione
* Sapersi relazionare con il cliente , intervenendo nella produzione e vendita dei prodotti e dei servizi.
* Erogazione e commercializzazione nella filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera
* Aver acquisito in lingua straniera moderna strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento
* Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con particolare riferimento all’Italia e all’Europa e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l’essere cittadino oggi. Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica. Possedere i contenuti fondamentali delle scienze, padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri.
* Perseguire l’obiettivo della personalizzazione educativa, volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l’apprendimento permanente. Potenziamento delle metodologie di laboratorio.
* Prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e di bullismo.
* Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva aperta al territorio.

**4.ABILITA’ E CONOSCENZE IRRINUNCIABILI** (I BIENNIO e II BIENNIO)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ABILITÀ e COMPETENZE  | CONOSCENZE |
|  | * Saper produrre testi scritti e orali, globalmente accettabili, di differente natura.
* Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare.
* Saper leggere in lingua straniera i differenti testi proposti.
* Riconoscere le caratteristiche principali delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.
* Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.
* Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza.
* Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
* Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
 | * Conoscenza dei nuclei fondanti delle varie discipline appartenenti ai vari ambiti disciplinari.
* Conoscere le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.
* Conoscere l’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.
* Conoscere la terminologia tecnica specifica di settore.
* Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi, nutrizione e alimentazione.
* Conoscere le tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi .
* Tecniche di rilevazione della customer satisfaction..
* Conoscere i marchi di qualità e i sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici
 |

(Eventuali e ulteriori elementi di abilità e conoscenze possono essere aggiunti dai Docenti del CdC)

**5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO RELATIVI AL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP**(SOLO PERIL SECONDO BIENNIO e QUINTO ANNO)

(*Si adottanoi risultati di apprendimento riferiti al profilo educativo, culturale e professionale individuati dal Dipartimento Disciplinare -allegato A DPR 87/2010-* ***art. 2 comma 2 del regolamento recante “revisione dell’assetto ordina mentale, organizzativo e didattico degli Istituti*** *professionali adattati alla situazione della classe e alla programmazione annuale del Consiglio di Classe)*

|  |  |
| --- | --- |
| *1* | *Analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi in chiave economica.* |
| *2* | *Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto. Individuare gli eventi e le attività ed elaborare un piano d’azione.* |
| *3* | *Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione.* |
| *4* | *Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici, con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona , dell’ambiente e del territorio.* |
| *5* | *Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche , economiche, sociali e culturali* |
| *6* | *Padroneggiare la lingua inglese e la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali , per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.* |
| *7* | *Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.*  |
| *8* | *Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione*  |
| *9* | *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*  |

 **ABILITA’ E CONOSCENZE IRRINUNCIABILI**

(*Coerenti con le determinazioni dei Dipartimenti di Materia e Assi, cui si possono riferire)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| **CLASSI**  **3^ 4^ 5** | * Produrre testi semplici ed essenziali nei vari ambiti disciplinari.
* Aver acquisito un metodo di studio autonomo.
* Essere in grado di decodificare le informazioni presenti in un testo di varia natura.
* Sapersi esprimere in modo globalmente accettabile sugli argomenti trattati.
 | * Possedere i contenuti fondamentali delle varie discipline di indirizzo.
* Conoscenza delle unità didattiche trattate in modo semplice ed essenziale.
* Conoscenza dei nuclei fondanti delle varie discipline studiate.
 |

**6. UNITÀ GENERALE DI CLASSE DI EDUCAZIONE CIVICA**

La legge n. 92/2019 ha introdotto l’Educazione Civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola. La legge prevede infatti un curricolo di almeno 33 ore annue, valutato come una disciplina a parte, Si tratta di una pratica innovativa, dato che introduce un voto in più che scaturirà dalla media dei voti proposti da tutti i docenti del Consiglio di Classe al termine di ogni quadrimestre. Partendo dallo studio dei principi e dei fondamenti della Costituzione italiana, verranno poi individuate delle tematiche mirate tratte da Agenda 2030

 **Discipline e ore individuate per ogni quadrimestre**

**7. EVENTUALE APPROFONDIMENTO E PIANO DI APPRENDIMENTO INDIVIDUALIZZATO ( riassumere brevemente le attività previste per il recupero delle lacune riscontrate al termine di ogni quadrimestre, oppure eventuali approfondimenti trasversali pluridisciplinari)**

**ATTIVITÀ INTEGRATIVE E/O AGGIUNTIVE: (eventuali)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Attività**  | **Breve descrizione** | **Periodo**  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

8. STRUMENTI e TIPOLOGIE DI VERIFICHE:

( prove strutturate, semistrutturate, verifiche orali, prove per classi parallele, simulazioni invalsi)

9.METODOLOGIA E TIPOLOGIE Di VERIFICHE

Ai fini della metodologia che verrà adoperata si useranno le seguenti : didattica digitale integrata, lezione frontale, lezione dialogata, flippedclassroom, metodo induttivo, metodo

***10..*CASI PARTICOLARI**

(Allievi con certificazione L.104/92 con DSA o BES certificati-attenersi alla legge sulla privacy, trattasi di dati sensibili e aggiungere eventuali informazioni ritenute rilevanti)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11..CRITERI DI VALUTAZIONE

San Marco argentano, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Il Coordinatore \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_