**ISTITUTO D’ISTRUZIONE SUPERIORE IIS**

**“ ITCG – LC”**

# Via D. Alighieri - snc

87018 SAN MARCO ARGENTANO (CS)

Tel. 0984 / 512523 - 512529 - Fax 0984 / 513326

**Codice Mecc. CSIS06700R**

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

CSPC067025 L. CLASSICO LC "P. CANDELA" SAN MARCO A. (SEZ. ASSOC. )

**CSTD067013 I. T. COMM. E GEOM. ITCG SAN MARCO ARGENTANO "FERMI" (SEZ. ASSOC. )**

INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO SERVIZI ALBERGHIERI

*CSPC067014 - FAGNANO CASTELLO (SEZIONE ASSOCIATA)*

**TELEFONO 0984 512523-512529**

## E-Mail: CSIS06700R@istruzione.it C.F. 98094090788

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Indirizzo enogastronomico ed ospitalità alberghiera**

**MATERIA**

**CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO**

**DOCENTE**

***1. SITUAZIONE DI PARTENZA***

*(Provenienza degli allievi, livelli di preparazione, curricolo scolastico pregresso, livelli di preparazione, esiti delle prove d’ingresso e delle osservazioni d’inizio anno, continuità/discontinuità del gruppo docente)*

***2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO COGNITIVO –FORMATIVI DISCIPLINARI***

*Si adottano le competenze di base e Linee Guida passaggio nuovo ordinamento DPR 88/2010 e d.lgs. 61/2017.*

|  |
| --- |
| **RDA** |
|
| Promuovere la cittadinanza europea attiva e sviluppare l’appartenenza ad una società fondata sui principi di libertà, democrazia e rispetto dei diritti dell’uomo, della diversità culturale, della tolleranza e della solidarietà. |
| 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 |
| Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di servizio |
| Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo. Intervenire, per la parte di propria competenza e con l’utilizzo di adeguati strumenti, nelle diverse fasi del processo produttivo |
| Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. Applicare le tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi.Riconoscere le caratteristiche principali delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. |
| Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Realizzare” alleanze formative “ sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca. Operare per progetti |
| Imparare a lavorare, educando gli studenti al concetto di laboratorialità, ossia al metodo privilegiato che consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando) |
| Saper discutere ed argomentare sui principi, libertà, diritti e doveri, anche nell’ambito dell’Unione Europea, nonché dei concetti di norma giuridica, fonti del diritto e loro codificazione.  Uso del laboratorio come metodologia di apprendimento.  Educazione alla legalità attraverso l’elaborazione e la diffusione di un’autentica cultura dei valori civili, cultura che intende il diritto come espressione del patto sociale, indispensabile per costruire relazioni consapevoli tra i cittadini e tra questi ultimi e le Istituzioni.  Educare gli studenti a conoscere e ad affrontare problematiche connesse alla sicurezza, igiene e salubrità dei luoghi di lavoro, anche nel corso di stage e percorsi di alternanza scuola-lavoro. Favorire l’apprendimento in contesti non formali e in contesti informali, in attività della vita quotidiana connesse al lavoro, alla famiglia o al tempo libero. |

**3. ABILITA’, COMPETENZE E CONOSCENZE IRRINUNCIABILI**

(*Coerenti con le determinazioni dal Dipartimento di Materia, cui si possono riferire)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **ABILITÀ/COMPETENZE** | **CONOSCENZE** |
|  |  | . |

**4.PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO PER QUADRIMESTRE**

*(Si riportano gli elementi di ogni Unità di Apprendimento le conoscenze e le abilità da acquisire in relazione alle competenze individuate precedentemente)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Unità apprendimento n.*** | ***Titolo*** | | |
|  | | |
| *PERIODO/DURATA (1)*  *(Se necessario quantificare il numero delle ore o scansione temporale in mesi)* | *METODOLOGIA (2)*  *( elencare metodologie effettivamente usate)* | *STRUMENTI (3)* | *VERIFICHE (4)*  *(orali, scritte, test lavoro domestico, questionari, trattazioni sintetiche, ecc.;* |
| ***Competenze****(5)* | ***Abilità*** | ***Conoscenze*** | |
|  |  |  | |

**5.UNITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA**

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 e le Linee Guida del Muir del 2020 hanno introdotto l’educazione civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola a decorrere dall’anno scolastico 2020/2021 . Si tratta di 33 ore annuali . Verrà valutata come disciplina a se’ stante , anche se gli argomenti verranno svolti in modo trasversale in tutte le discipline, dato che le tematiche connesse riguardano l’acquisizione di un senso civico in senso lato da parte dello studente, oppure attraverso la riflessione su tematiche inerenti gli assi portanti della legge che sono la Costituzione, lo Sviluppo Sostenibile e la Cittadinanza digitale.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***UNITÀ di EDUCAZIONE CIVICA*** | ***Titolo*** | | |
|  | | |
| *PERIODO/DURATA (1)*  *(Se necessario quantificare il numero delle ore o scansione temporale in mesi)* | *METODOLOGIA (2)*  *( elencare metodologie effettivamente usate)* | *STRUMENTI (3)*  *libri di testo, appunti, dispense, computer, videoproiezione*  *uso delle TIC* | *VERIFICHE (4)*  *(orali, scritte, test lavoro domestico, questionari, trattazioni sintetiche, ecc.;* |
| ***Competenze****(5)* | ***Abilità*** | ***Conoscenze*** | |
|  |  |  | |

**6. MODALITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO, POTENZIAMENTO, APPROFONDIMENTO e PIANO Di APPRENDIMENTO INDIVIDUALIZZATO**

**7.ATTIVITÀ INTEGRATIVE E/O AGGIUNTIVE (eventuali)**

*(Attività deliberate dal Consiglio di Classe che vedono il coinvolgimento specifico della disciplina)*

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

8. METODOLOGIA

9. METODOLOGIA PER ALUNNI BES (specificare la metodologia adoperata e gli eventuali strumenti compensativi e le misure dispensative adoperate, ossia tutte le strategie e i mezzi che sostituiscono o facilitano la prestazione richiesta)

10. MATERIALI E STRUMENTI

*(Manuali in uso, testi e letture consigliate, uso di laboratori e sussidi, visite didattiche e attività integrative, interventi di esperti, …)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Testo in adozione:** |  | **Volumi** |
| **Autori:** |  |  |
| **Edizioni:** |  |

*11. VERIFICHE*

*12. CRITERI DI VALUTAZIONE*

San Marco Argentano, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Il Docente