



CURRICOLO DI ISTITUTO

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza alfabetica funzionale (BIENNIO)	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario	<u>CLASSE PRIMA:</u> Applicare la conoscenza delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico ed esercitare parallelamente, con le opportune pratiche le capacità linguistiche orali e scritte. Nell'ambito della produzione orale, rispettare i	<u>CLASSE PRIMA:</u> Conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico. Conoscenze relative alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti (riassumere, titolare, parafrasare), con riferimento anche alle

<p>tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.</p>	<p>turni verbali, l'ordine dei termini, la concisione e l'efficacia espressiva.</p> <p>esercitare la propria competenza testuale, attiva e passiva (riassumere, titolare, parafrasare).</p> <p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.</p> <p>Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni ed idee per esprimere anche il proprio punto di vista.</p> <p>Consultare dizionari, manuali, enciclopedie anche in formato elettronico.</p> <p><u>CLASSE SECONDA:</u> Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed Informali anche in chiave interculturale.</p> <p>Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo.</p> <p>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi di vario tipo.</p>	<p>strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi.</p> <p>Elementi di base delle funzioni della lingua.</p> <p>Principali strutture grammaticali della lingua italiana.</p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali con riferimento anche alla lingua d'uso.</p> <p>Codici fondamentali della comunicazione verbale: contesto, scopo e destinatario.</p> <p>Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi.</p> <p>Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo.</p> <p>Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, testuali.</p> <p>Principali generi letterari e differenti tipologie testuali.</p> <p>Modalità di consultazione di dizionari e manuali.</p> <p>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, relazioni, scrittura creativa ecc.</p> <p><u>CLASSE SECONDA:</u> Strategie e modalità della lettura autonoma. Tecniche di lettura analitica.</p>
---	---	---

	<p>Nell'ambito della produzione scritta, allestire il testo, usare correttamente la sintassi del periodo, i connettivi, l'interpunzione, il lessico astratto</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo. Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni. Produrre testi corretti adeguati alle diverse situazioni comunicative. Rielaborare in modo personale informazioni e stimoli ricavati da altri testi.</p>	<p>Strutture essenziali di un testo scritto coerente e coeso.</p> <p>Nell'ambito della produzione scritta, conoscenze relative a: produzione del testo, sintassi del periodo, uso dei connettivi, interpunzione, uso del lessico astratto</p> <p>Elementi di base per la composizione di tesine, relazioni ecc.</p> <p>-</p>
--	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p><u>CLASSE PRIMA:</u></p> <p>Usare correttamente le strutture della lingua italiana ai diversi livelli del</p>	<p>Decodificare brevi testi comunicativi di diversa tipologia (lezioni, colloqui, semplici testi regolativi e notiziari)</p> <p>Produrre semplici testi argomentativi coerenti e coesi, sostenendo una tesi e rispettando la</p>	<p>1) Il quotidiano in classe</p> <p>Obiettivi:</p> <p>-Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica</p>

<p>sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice e complessa, lessico</p> <p>Comprendere messaggi orali di vario genere in situazioni formali e non, individuandone il contenuto e lo scopo.</p> <p>Interagire in situazioni comunicative di front-office.</p> <p>Leggere, analizzare, comprendere testi scritti di diverso tipo, in relazione alla vita personale, allo studio.</p> <p><u>CLASSE SECONDA:</u></p> <p>Preparare ed esporre un intervento rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, in ambito scolastico e professionale, presentazioni, brochure pubblicitarie e risorse anche con l'ausilio di strumenti tecnologici.</p>	<p>struttura del testo</p> <p>Effettuare comunicazioni in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali:</p> <p>visite a istituzioni, interviste a persone;</p> <p>relazioni in pubblico, esposizioni;</p> <p>moderare un'assemblea o un lavoro di gruppo;</p> <p>dare istruzioni ad altri; eseguire istruzioni altrui;</p> <p>narrare, recitare testi poetici in contesti significativi (spettacoli, letture pubbliche...)</p> <p>Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi e organizzarli in sintesi</p> <p>Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi (musica, immagini, tecnologie, web):</p> <p>testi per convincere (tesi, argomentazioni, pubblicità)</p> <p>esposizioni, relazioni, presentazioni</p> <p>regolamenti</p> <p>modulistica</p>	<p>-Conoscenza e rispetto della legalità verifica delle fonti e delle notizie trattate</p> <p>2) Olimpiadi di Italiano</p>
---	---	--

NUCLEI

- Saper comunicare attraverso gli strumenti della lingua e della scrittura

FONDANTI	<p>in modo sempre più ampio e articolato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi di vario tipo, riconoscerne i valori formali e informali e saperli collocare nel loro contesto specifico. • Saper raccordare le conoscenze letterarie ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.
----------	--

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza alfabetica funzionale (TRIENNIO)	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e professionali.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p><u>CLASSE TERZA:</u></p> <p>Raccogliere e strutturare informazioni.</p> <p>Produrre testi scritti di vari tipo anche con registri formali e linguaggi specifici, comprese brochure pubblicitarie e pagine web.</p> <p><u>CLASSE QUARTA:</u></p> <p>Sostenere conversazioni e dialoghi con precise argomentazioni su tematiche predefinite.</p> <p>Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali.</p> <p>Utilizzare in maniera autonoma dossier di documenti.</p>	<p><u>CLASSE TERZA:</u></p> <p>Tecniche di base di composizione dei testi.</p> <p>Tecniche di conversazione e strutture dialogiche.</p> <p>Modalità della comunicazione nel lavoro cooperativo.</p> <p>Vita e opere dei maggiori autori letterari italiani e/o stranieri e relative correnti di appartenenza.</p> <p><u>CLASSE QUARTA:</u></p> <p>Repertorio di tipologie di testi, compreso quello pubblicitario e per la presentazione-diffusione di prodotti commerciali e risorse.</p> <p>Modalità e tecniche della comunicazione in</p>

	<p><u>CLASSE QUINTA:</u></p> <p>Utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici.</p> <p>Stendere relazioni, anche tecniche, verbali, appunti, schede e tabelle in rapporto al contenuto e al contesto.</p> <p>Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo.</p> <p>Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento.</p> <p>Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale.</p> <p>Costruire in maniera autonoma, anche con risorse informatiche, un percorso argomentativo con varie tipologie testuali.</p> <p>Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.</p>	<p>pubblico con supporto di Software multimediali.</p> <p>Vita e opere dei maggiori autori letterari italiani e/o stranieri e relative correnti di appartenenza.</p> <p><u>CLASSE QUINTA:</u></p> <p>I linguaggi settoriali.</p> <p>Strumenti e metodi di documentazione per una corretta informazione tecnica.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta: articoli, ricerche, relazioni, commenti, sintesi, comunicazione telematica.</p> <p>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.</p> <p>Vita e opere dei maggiori autori letterari italiani e/o stranieri e relative correnti di appartenenza.</p>
--	--	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
	Decodificare testi comunicativi, anche	1) Corso propedeutico di giornalismo W. Tobagi

<p><u>TUTTE LE CLASSI:</u></p> <p>Comprendere messaggi orali di vario genere in situazioni formali e non, individuandone il contenuto e lo scopo.</p> <p>Interagire in situazioni comunicative di front-office con capacità di ascolto del cliente.</p> <p>Argomentare il proprio punto di vista, dopo essersi adeguatamente documentati, considerando e comprendendo le diverse posizioni.</p> <p>Leggere, analizzare, comprendere testi scritti di diverso tipo in relazione alla vita personale, allo studio, ai contesti relazionali;</p> <p>Preparare ed esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio in ambito scolastico e professionale, presentazioni,</p>	<p>complessi, di diversa tipologia, relativi all'indirizzo di studio ;</p> <p>Elaborare testi argomentativi coerenti e coesi, con riferimenti a materiale documentario, dimostrando il ragionamento e sapendo affrontare il contraddittorio, su tesi conformi o difformi al proprio pensiero.</p> <p>Analizzare e produrre testi comunicativi di diversa tipologia rilevandone le caratteristiche lessicali, di struttura, di organizzazione.</p> <p>Effettuare comunicazioni in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali, utilizzando anche strumenti tecnologici e strategie di comunicazione e di organizzazione del testo :</p> <p>visite a istituzioni, interviste a persone;</p> <p>relazioni in pubblico, esposizioni;</p> <p>moderare una riunione, un'assemblea o un lavoro di gruppo;</p> <p>dare istruzioni ad altri; eseguire istruzioni altrui;</p> <p>narrare, recitare testi poetici in contesti significativi (spettacoli, letture pubbliche...)</p> <p>Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi e organizzarli in sintesi efficaci</p> <p>Analizzare e decodificare testi letterari,</p>	<p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica -Conoscenza e rispetto della legalità <p>-Verifica delle fonti e delle notizie trattate</p> <p>2) Il quotidiano in classe</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica -Conoscenza e rispetto della legalità <p>verifica delle fonti e delle notizie trattate</p> <p>3) Giocalibro: città che legge (Fondo della Biblioteca comunale)</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Potenziamento delle competenze nell'Arte, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini -Rafforzamento del legame tra l'Istituto Alberghiero e le istituzioni culturali più rilevanti del territorio -Orientare i comportamenti verso la valorizzazione dei beni storico-artistici e culturali
---	---	--

<p>brochure pubblicitarie, anche con l'ausilio di strumenti tecnologici (pagine web, per presentazioni, per mappe concettuali).</p> <p><u>CLASSE QUINTA:</u></p> <p>Affrontare situazioni comunicative, oralmente e per iscritto, adattando il registro comunicativo ai diversi contesti, allo scopo e ai destinatari della comunicazione, adottando strategie comunicative appropriate a seconda delle situazioni (esposizioni, informazioni, relazioni, decisioni), sia in campo personale che professionale, ricorrendo al lessico settoriale-tecnico, ove necessario, anche all'interno di testi specifici e tecnici.</p>	<p>rilevarne le caratteristiche di funzione, di tipologia, di stile e collocarli nel contesto storico e culturale appropriato</p> <p>Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi (musica,immagini, tecnologie, web):</p> <p>narrazioni di genere diverso, poesie, soggetti teatrali, testi per convincere (tesi, argomentazioni, pubblicità)</p> <p>esposizioni, relazioni, presentazioni, regolamenti, modulistica.</p>	<p>4) Premio Nickelodeon per il cortometraggio sociale</p> <p>5) Olimpiadi di Italiano</p>
---	---	--

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none">• Saper comunicare attraverso gli strumenti della lingua e della scrittura in modo sempre più ampio e articolato.• Comprendere testi di vario tipo, riconoscerne i valori formali e informali e saperli collocare nel loro contesto specifico.• Saper raccordare le conoscenze letterarie ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.
--------------------	---

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	<p>Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le regole della conversazione e osservando un registro adeguato al contesto e ai destinatari Leggere, analizzare, comprendere testi scritti di diverso tipo.</p> <p>Ascolta e comprende testi di vario tipo "diretti" e "trasmessi" dai media, riferendone il significato ed esprimendo valutazioni e giudizi.</p> <p>Espone oralmente all'insegnante e ai compagni argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer, ecc.).</p>	4 Avanzato (10-9)	<p>Interagisce in modo efficace e autonomo in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche sempre rispettose delle idee degli altri; utilizza il dialogo, oltre che come strumento comunicativo, per apprendere informazioni ed elaborare opinioni su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.</p> <p>Usa autonomamente la comunicazione orale per collaborare con gli altri, ad esempio nella realizzazione di giochi o prodotti, nell'elaborazione di progetti e nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.</p> <p>Ascolta e comprende in modo autonomo testi di vario tipo "diretti" e "trasmessi" dai media, riconoscendone la fonte, il tema, le informazioni e la loro gerarchia, l'intenzione dell'emittente.</p> <p>Espone oralmente all'insegnante e ai compagni in modo autonomo, coerente e comprensibile, argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer, ecc.).</p>
		3 Intermedio (8)	<p>Partecipa in modo efficace a scambi comunicativi con interlocutori diversi rispettando le regole della conversazione e adeguando il registro alla situazione.</p> <p>Interagisce in modo corretto con adulti e compagni modulando efficacemente la comunicazione a situazioni di gioco, lavoro cooperativo, comunicazione con adulti.</p> <p>Ascolta e comprende consapevolmente testi orali "diretti" o "trasmessi" dai media cogliendone il senso, le informazioni principali e lo scopo.</p> <p>Espone oralmente all'insegnante e ai compagni in modo coerente e comprensibile, argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer, ecc.).</p>
		2 Base (7)	<p>Partecipa a scambi comunicativi (conversazione, discussione di classe o di gruppo) con compagni e insegnanti rispettando il turno e formulando messaggi chiari e pertinenti, in un registro il più possibile adeguato alla situazione.</p> <p>Ascolta testi di tipo diverso letti, raccontati o trasmessi dai media, riferendo l'argomento e le informazioni principali.</p> <p>Espone oralmente argomenti appresi dall'esperienza e dallo studio, in modo coerente e comprensibile, anche con l'aiuto di domande stimolo o di scalette e schemi-guida.</p>

		1 Iniziale (6-5)	Se guidato: Interagisce nelle diverse comunicazioni in modo pertinente, rispettando il turno della conversazione. Ascolta, comprende e ricava informazioni utili da testi "diretti" e "trasmessi". Espone oralmente argomenti appresi dall'esperienza e dallo studio solo con l'aiuto di scalette o sollecitazioni.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza multilinguistica (biennio)	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi	<p>Comprendere i punti essenziali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale con la guida dell'insegnante.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie di comprensione di semplici testi scritti e orali con la guida dell'insegnante.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali con la guida dell'insegnante.</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su</p>	<p>Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici.</p> <p>Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale.</p> <p>Il dizionario bilingue.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.</p> <p>Sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione delle parole e intonazione.</p> <p>Elementi socio-linguistici e paralinguistici.</p> <p>Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale.</p> <p>Aspetti grammaticali e comunicativi di base della lingua.</p> <p>Ortografia e punteggiatura.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi di cui si studia la lingua.</p>

	<p>temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio con la guida dell'insegnante.</p> <p>Capire e riflettere sulla struttura della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale con la guida dell'insegnante.</p> <p>Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua con la guida dell'insegnante</p>	
--	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>EVIDENZE GENERALI</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare le idee principali di testi scritti di interesse personale, quotidiano, sociale e/o professionale. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali in vari contesti. Produrre testi chiari e sufficientemente dettagliati di vario tipo e in relazione a differenti scopi comunicativi. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo</p>	<p>Leggere documenti autentici, orientandosi nel contenuto e identificando le informazioni principali. Ricercare e selezionare informazioni di attualità o di carattere specifico contenuti in una Homepage. Comprendere le informazioni fornite in un messaggio orale, in ambito di studio o di lavoro. Raccogliere e confrontare informazioni tratte da brevi testi descrittivi. Comunicare per iscritto, anche con strumenti informatici, semplici valutazioni sulle proprie esperienze, anche per e-mail. Esprimere</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Certificazioni linguistiche - Stage linguistici - Percorsi interdisciplinari

<p>della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</p> <p>EVIDENZE DI INDIRIZZO</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti anche su argomenti di carattere tecnico, relativi ai campi di indirizzo. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della microlingua di settore.</p>	<p>oralmente un'idea, un tema con l'eventuale supporto di una scaletta, una mappa, ecc. Redigere un glossario di termini tecnici basilari. Interagire in un dialogo di interesse personale (simulato o reale) rispondendo e formulando domande anche per segnalare non comprensione.</p>	
---	--	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana. Registri comunicativi formali e informali. Tecniche di lettura e di ascolto. Repertorio di base del lessico coerente con i messaggi scritti o ascoltati. Modalità di uso del vocabolario bilingue. Struttura di un testo scritto e meccanismi di coesione e coerenza. Modalità di organizzazione di generi testuali Risorse multimediali per il reperimento delle informazioni. Elementi paralinguistici: mezzi fonetici, linguaggio del corpo. Modalità di autovalutazione dell'apprendimento</p>
-------------------------------	---

**Si specifica che il presente curriculum di Lingua straniera tiene conto di esigenze, punti di partenza, situazioni di insegnamento che sono diverse da una lingua all'altra, quali ad esempio il monte ore, la presenza di principianti, etc. Inoltre per la lingua inglese sono previste le prove Invalsi che prevedono un livello superiore al B1+, mentre la seconda lingua si attiene al livello B1. Il curriculum è dunque generico e viene adattato da ciascun insegnamento alle singole e specifiche esigenze didattiche.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza multilinguistica (TRIENNIO)	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un' altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del QCER	<p>Secondo biennio</p> <p>Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano con un certo grado di autonomia. Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi complessi scritti, orali e multimediali con un certo grado di autonomia. Comprendere globalmente i messaggi orali di varia natura su argomenti noti di studio e di lavoro. Comprendere in modo globale e analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia. Comprendere semplici discorsi su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. Sostenere una conversazione con un parlante nativo con relativa sicurezza e autonomia, utilizzando strategie compensative in caso di difficoltà. Esprimere, con qualche imprecisione lessicale e grammaticale, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con</p>	<p>Secondo biennio</p> <p>Principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano. Strategie di comprensione di testi comunicativi relativamente complessi scritti, orali e multimediali inerenti al settore di indirizzo. Modalità di produzione di testi comunicativi scritti/orali non complessi, di carattere generale e tecnico-scientifico anche con l'ausilio di strumenti multimediali e relativi al settore di indirizzo. Il dizionario bilingue. Elementi socio-linguistici e paralinguistici. Strategie compensative nell'interazione orale. Conoscenza del lessico di interesse generale e di settore. Processi, modalità e tecniche di gestione per lo svolgimento di compiti e la risoluzione di problemi. Modalità di sintesi di testi non complessi, di carattere generale e tecnico-scientifico. Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso. Aspetti socio-culturali della lingua.</p>

un certo grado di autonomia. Descrivere, nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro in modo chiaro e semplice utilizzando un lessico relativamente appropriato con un certo grado di autonomia. Scrivere semplici e brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia. Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua con un certo grado di autonomia.

Quinto anno

Scegliere appropriate strategie di comprensione di testi complessi scritti, orali e multimediali. Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano. Comprendere globalmente i messaggi orali in lingua standard. Comprendere discorsi di una certa estensione su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali. Comprendere con un adeguato grado di autonomia testi scritti di interesse generale su questioni di attualità. Comprendere in modo globale e analitico testi relativi al proprio settore di indirizzo. Sostenere un'efficace conversazione con un parlante nativo. Esprimere in modo chiaro e articolato le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale. Descrivere processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro con

Quinto anno

Processi, modalità e tecniche di gestione per lo svolgimento di compiti e la risoluzione di problemi
Principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano. Modalità di organizzazione di testi comunicativi complessi e articolati, di carattere generale e tecnico-scientifico. Ampia conoscenza del lessico di settore e/o indirizzo. Strategie di comprensione di testi comunicativi complessi e articolati scritti, orali e digitali relativi all'indirizzo. Elementi socio-linguistici e paralinguistici. Strategie di produzione di testi comunicativi complessi e articolati, scritti e orali anche con l'ausilio di strumenti multimediali. Strategie compensative nell'interazione orale. Modalità di sintesi di testi di carattere generale e tecnico-scientifico. Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso. Aspetti socio-culturali della lingua.

	chiarezza logica e lessico appropriato nella forma scritta e orale. Scrivere relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo. Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua.	
--	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>EVIDENZE GENERALI Leggere, comprendere ed interpretare le idee principali di testi scritti, anche complessi, su argomenti sia concreti che astratti. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali in vari contesti, con parlanti nativi. Produrre testi chiari e dettagliati di vario tipo e in relazione a differenti scopi comunicativi su una gamma sufficientemente ampia di argomenti, fornendo i pro e i contro delle varie opzioni. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</p> <p>EVIDENZE DI INDIRIZZO Leggere, comprendere ed interpretare le</p>	<p>Leggere e comprendere le informazioni principali contenute in un documento autentico. Analizzare e comprendere una definizione, anche di carattere tecnico, e dedurne gli elementi costitutivi. Individuare le informazioni “chiave” in un testo a presentazione multimediale. Eseguire istruzioni. Ascoltare e comprendere orientativamente i contenuti di un documento autentico. Redigere appunti in forma di scaletta ai fini di una relazione orale o scritta. Scrivere lettere formali, anche di carattere professionale su traccia.</p> <p>Interagire in una discussione, reale o simulata, prendendo posizione pro o contro anche su un tema o problema di settore noti. Presentare una struttura e/o un prodotto anche con ausili multimediali. Formulare al</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Certificazioni linguistiche - Stage linguistici - Percorsi interdisciplinari

<p>informazioni principali di testi scritti, anche complessi, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della microlingua di settore.</p>	<p>telefono richieste di informazioni o di materiali. Intervistare una persona sulla sua biografia, anche professionale, o su fatti di attualità con l'ausilio di una scaletta. Dare istruzioni a vari fini (per l'esecuzione di un compito, per l'uso, il funzionamento di un oggetto, per regolare comportamenti anche in ambito di lavoro). Riferire oralmente su informazioni tratte da fonti diverse in un contesto simulato o reale ma prevedibile (es. relazione, ecc.)</p>	
---	--	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Livelli A2/B1; B1 Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana. Registri comunicativi formali e informali. Tecniche di lettura e di ascolto. Repertorio di base del lessico coerente con i messaggi scritti o ascoltati. Modalità di uso del vocabolario bilingue. Struttura di un testo scritto e meccanismi di coesione e coerenza. Modalità di organizzazione di generi testuali Risorse multimediali per il reperimento delle informazioni. Elementi paralinguistici: mezzi fonetici, linguaggio del corpo. Modalità di autovalutazione dell'apprendimento</p>
-------------------------------	---

**** Si specifica che il presente curriculum di Lingua straniera tiene conto di esigenze, punti di partenza, situazioni di insegnamento che sono diverse da una lingua all'altra, quali ad esempio il monte ore, la presenza di principianti, etc. Inoltre per la lingua inglese sono previste le prove Invalsi che prevedono un livello superiore al B1+, mentre la seconda lingua si attiene al livello B1. Il curriculum è dunque generico e viene adattato da ciascun insegnamento alle singole e specifiche esigenze didattiche.**

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
<u>Competenza multilinguistica</u>	Legge e comprende comunicazioni scritte relative a contesti di esperienza e di studio	4	In autonomia: Comprende i punti essenziali di testi in lingua standard su argomenti familiari o di studio che affronta normalmente a scuola e nel tempo libero. Legge semplici testi con diverse strategie adeguate allo scopo. Legge testi informativi attinenti a contenuti di studio di altre discipline.
		3	Comprende frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (ad es. informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro).
		2	Comprende brevi messaggi relativi ad ambiti familiari. Svolge i compiti secondo le indicazioni date, chiedendo eventualmente spiegazioni.
		1	Se guidato comprende parole e semplici frasi note, accompagnate da illustrazioni.
<u>Competenza multilinguistica</u>	Scrive comunicazioni relative a contesti di esperienza e di studio (istruzioni brevi, mail, descrizioni di oggetti e di esperienze)	4	In autonomia: Scrive resoconti e compone brevi lettere o messaggi rivolti a coetanei e familiari (istruzioni brevi, mail, descrizioni, semplici narrazioni, informazioni anche relative ad argomenti di studio).
		3	Descrive semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente. Scrive semplici comunicazioni relative a contesti di esperienza (istruzioni brevi, mail, descrizioni, semplici narrazioni, informazioni anche relative ad argomenti di studio).
		2	Descrive in modo semplice e guidato aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati.
		1	Se guidato scrive parole e frasi note
<u>Competenza multilinguistica</u>	Opera confronti linguistici e relativi ad elementi culturali tra la lingua materna (o di apprendimento) e le lingue studiate	4	In autonomia: Individua elementi culturali veicolati dalla lingua materna o di scolarizzazione e li confronta con quelli veicolati dalla lingua straniera, senza atteggiamenti di rifiuto.
		3	Individua alcuni elementi culturali e coglie rapporti tra forme linguistiche e usi della lingua straniera.
		2	Individua sommariamente gli aspetti fondamentali della cultura straniera e coglie alcuni rapporti tra forme linguistiche diverse.
		1	Se guidato, Individua solo gli aspetti fondamentali della cultura straniera senza stabilire confronti con la L1

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
Competenza multilinguistica	Interagisce verbalmente con interlocutori collaboranti su argomenti di diretta esperienza, routinari, di studio Comprende il senso generale di messaggi provenienti dai media	4	In autonomia: Comprende i punti essenziali di argomenti familiari o di studio che affronta normalmente a scuola e nel tempo libero. Descrive situazioni, racconta avvenimenti ed esperienze personali, espone argomenti di studio. Interagisce con uno o più interlocutori in contesti familiari e su argomenti noti. Affronta situazioni nuove attingendo al suo repertorio linguistico; usa la lingua per apprendere argomenti anche di ambiti disciplinari diversi e collabora fattivamente con i compagni nella realizzazione di attività e progetti.
		3	Comprende frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (ad es. informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro). Comunica in attività semplici e di <i>routine</i> che richiedono uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali. Descrive semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente.
		2	Comprende brevi messaggi orali relativi ad ambiti familiari. Descrive in modo semplice aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati. Interagisce nel gioco; comunica in modo comprensibile, anche con espressioni e frasi memorizzate, in scambi di informazioni semplici e di routine.
		1	Se guidato: Comprende frasi elementari e brevi relative ad un contesto familiare, se l'interlocutore parla lentamente utilizzando termini noti. Sa esprimersi producendo parole-frase o frasi brevissime, su argomenti familiari e del contesto di vita, utilizzando i termini noti. Sa nominare oggetti, parti del corpo, colori, ecc. utilizzando i termini noti.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologia e ingegneria	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	
	BIENNIO	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti del calcolo.</p>	<p>Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza di un risultato. Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi di equazioni 1° e 2° grado ed interpretarli sul piano cartesiano. Calcolare perimetri e aree. Risolvere semplici problemi di costruzioni geometriche. Raccogliere dati mediante osservazioni e misurazioni. Rappresentare graficamente informazioni statistiche. Calcolare la probabilità di eventi elementari. Risolvere semplici problemi e discuterne le soluzioni dipendenti da parametri. Applicare le tecniche del problem solving.</p>	<p>Insiemi ed operazioni tra insiemi Numeri naturali, operazioni e proprietà delle operazioni, proprietà delle potenze, multipli, divisori, MCD, mcm. Numeri interi, operazioni e potenze. Numeri razionali e irrazionali. L'insieme R: rappresentazione, operazioni e ordinamento. Proporzionalità, percentuali, equivalenze. Monomi e polinomi, espressioni con monomi e polinomi, prodotti notevoli. Equazioni e disequazioni lineari. Equazioni e disequazioni di secondo grado. Sistemi di equazioni di primo e secondo grado. Enti geometrici fondamentali. Nozioni fondamentali di geometria piana. Le principali figure del piano. Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà (in particolare triangoli e quadrilateri). Teorema di Pitagora. Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano, retta e parabola. Le funzioni e la loro rappresentazione grafica. Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni. Semplici problemi di scelta e di massimo e minimo. Rilevazione di dati statistici, serie e seriazioni statistiche, aerogrammi, ideogrammi, cartogrammi, media, moda mediana. Probabilità: definizione e calcolo della probabilità di semplici eventi aleatori.</p>

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Padroneggiare le tecniche e le procedure del calcolo e le diverse	Applicare i concetti e gli strumenti della	

<p>rappresentazioni, stimare la grandezza di un numero e il risultato di operazioni Riconoscere e denominare le forme del piano, le loro rappresentazioni e individuare le relazioni tra gli elementi. Calcolare il perimetro e l'area delle figure piane più comuni. Utilizzare i dati matematici e la logica per sostenere argomentazioni e supportare informazioni. Utilizzare e interpretare il linguaggio matematico (piano cartesiano, formule, equazioni, disequazioni, funzioni...) e coglierne il rapporto col linguaggio naturale e le situazioni reali. Riconoscere e risolvere problemi in contesti diversi valutando le informazioni. Analizzare e interpretare rappresentazioni di dati per ricavarne informazioni e prendere decisioni. Orientarsi con valutazioni di probabilità nelle situazioni di incertezza legate all'esperienza.</p>	<p>matematica (algebra, geometria, misura, statistica) ad eventi concreti. Applicare e riflettere sull'uso di algoritmi matematici applicati a fenomeni concreti della vita quotidiana e a compiti relativi ai diversi campi del sapere. Eseguire calcoli, stime, approssimazioni applicati a eventi della vita e dell'esperienza quotidiana e a semplici attività progettuali. Utilizzare i concetti e le formule relative alla proporzionalità e al calcolo percentuale (es. calcolare l'incremento proporzionale di ingredienti per un semplice piatto preparato inizialmente per due persone e destinato a n persone) Utilizzare il piano cartesiano per svolgere compiti relativi alla statistica (grafici e tabelle) e compiti di realtà (problemi di scelta tra due o più alternative)</p>	<p>Campionati studenteschi di Giochi Logici</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche - sviluppare il pensiero laterale e le capacità di problem solving - allenare la competenza collaborativa (gara a squadre)
---	---	---

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Insiemi N, Z, Q, R: rappresentazione dei numeri e operazioni. Percentuali e proporzioni. Calcolo letterale con monomi e polinomi. Equazioni di primo e secondo grado. Disequazioni di primo grado. Sistemi lineari. Retta e parabola nel piano cartesiano. Il piano euclideo e le principali proprietà dei poligoni. Teorema di Pitagora. La media aritmetica.</p>
----------------------------	---

<p>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</p>	<p><u>Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria</u></p>	
<p><u>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:</u></p>	<p><u>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</u></p>	
	<p>TRIENNIO</p>	
<p>COMPETENZE SPECIFICHE</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>

<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p>	<p>Saper usare connettivi e quantificatori.</p> <p>Rappresentare in un piano cartesiano la retta e la parabola data l'equazione. Saper risolvere problemi che hanno modelli lineari.</p> <p>Risolvere disequazioni di secondo grado e disequazioni frazionarie in forma normale di primo e secondo grado.</p> <p>Risolvere semplici equazioni relative a funzioni esponenziali, logaritmiche con metodi grafici o numerici e anche con l'aiuto di strumenti elettronici.</p> <p>Risolvere equazioni di grado superiore al secondo individuandone la tipologia e applicando varie tecniche di scomposizione in fattori.</p> <p>Risolvere disequazioni di grado superiore al secondo, intere e frazionarie in forma normale.</p> <p>Classificare una funzione reale di variabile reale.</p> <p>Determinare il dominio di una funzione reale algebrica.</p> <p>Determinare le intersezioni con gli assi e studiare il segno di funzioni razionali intere e fratte e rappresentarli nel piano cartesiano.</p> <p>Calcolare limiti di funzioni anche nelle forme indeterminate.</p> <p>Analizzare esempi di funzioni discontinue e classificare i punti di discontinuità, determinare se una funzione è pari o dispari.</p> <p>Dedurre il dominio, le intersezioni con gli assi, gli intervalli di positività, il valore di opportuni limiti ed eventuali asintoti a partire dal grafico di una funzione</p> <p>Determinare eventuali asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione razionale fratta.</p> <p>Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e frazionarie.</p> <p>Determinare gli intervalli di crescita e decrescenza mediante lo studio del segno della derivata prima.</p> <p>Determinare i punti estremanti di funzioni razionali intere e frazionarie.</p> <p>Rappresentare in un piano cartesiano il grafico di funzioni razionali intere e fratte. Individuare gli intervalli di crescita e decrescenza, i punti di massimo e minimo di una funzione a partire dal suo grafico.</p> <p>Rappresentare nel piano cartesiano e saper interpretare il grafico delle funzioni trascendenti elementari $f(x) = a^x$, $f(x) = \log(x)$, $f(x) = \sin(x)$, $f(x) = \cos(x)$.</p> <p>Risolvere semplici problemi relativi al calcolo della probabilità secondo la definizione classica e l'applicazione dei principali teoremi.</p>	<p>Connettivi, variabili e quantificatori.</p> <p>Insieme dei numeri reali. Strutture degli insiemi numerici. Il numero π. Piano cartesiano e retta. Problemi di realtà che hanno modelli lineari. Parabola: definizione come luogo geometrico e rappresentazione nel piano cartesiano. Problemi di realtà che hanno modelli di secondo grado. Disequazioni di secondo grado.</p> <p>Disequazioni frazionarie di primo e secondo grado.</p> <p>Funzioni polinomiali; funzioni razionali; funzioni esponenziali e logaritmiche. Semplici equazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Equazioni e disequazioni monomie, binomie, trinomie.</p> <p>Equazioni e disequazioni risolvibili con scomposizione in fattori mediante raccoglimento a fattore comune e regola di Ruffini. Disequazioni di grado superiore al secondo frazionarie.</p> <p>Definizione di funzione reale di variabile reale e sue caratteristiche. Dominio di una funzione algebrica.</p> <p>Intersezione con gli assi e studio del segno di una funzione algebrica razionale.</p> <p>Proprietà delle funzioni reali: funzioni pari e dispari, funzioni crescenti e decrescenti.</p> <p>Concetto di limite e di continuità di una funzione reale.</p> <p>Calcolo di limiti. Concetto di asintoto di una funzione reale: asintoti verticali, orizzontali, obliqui.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p> <p>Concetto di derivata di una funzione reale.</p> <p>Derivata di funzioni elementari.</p> <p>Regole di derivazione.</p> <p>Concetto di punto di massimo e minimo relativo ed assoluto</p> <p>Studio completo di una funzione razionale intera o fratta.</p> <p>Le funzioni trascendenti elementari.</p> <p>Introduzione al calcolo delle probabilità: valutazione secondo la definizione classica.</p> <p>Primi teoremi sul calcolo delle probabilità</p>
--	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Padroneggiare le tecniche e le procedure del calcolo e le diverse rappresentazioni, stimare la grandezza di un numero e il risultato di operazioni</p> <p>Utilizzare i dati matematici e la logica per sostenere argomentazioni e supportare informazioni.</p> <p>Utilizzare e interpretare il linguaggio matematico (piano cartesiano, formule, equazioni, disequazioni, funzioni...) e coglierne il rapporto col linguaggio naturale e le situazioni reali.</p> <p>Riconoscere e risolvere problemi in contesti diversi valutando le informazioni.</p> <p>Analizzare e interpretare rappresentazioni di dati per ricavarne informazioni e prendere decisioni.</p> <p>Orientarsi con valutazioni di probabilità nelle situazioni di incertezza legate all'esperienza.</p>	<p>Applicare i concetti e gli strumenti della matematica (algebra, geometria, analisi, statistica e probabilità) ad eventi concreti.</p> <p>Applicare e riflettere sull'uso di algoritmi matematici applicati a fenomeni concreti della vita quotidiana e a compiti relativi ai diversi campi del sapere.</p> <p>Eseguire calcoli, stime, approssimazioni applicati a eventi della vita e dell'esperienza quotidiana e a semplici attività progettuali.</p> <p>Utilizzare i concetti e le tecniche dell'analisi per risolvere problemi di realtà. (es. problemi di massimo e minimo, problemi di ottimizzazione)</p> <p>Contestualizzare modelli algebrici e analitici in problemi reali o verosimili (impostare un'equazione o una disequazione per determinare un dato sconosciuto in un contesto reale, analizzare una funzione come rappresentazione di un fenomeno reale); determinare, attraverso la contestualizzazione, il significato "reale" dei simboli in un'espressione algebrica o in una funzione.</p>	<p>Campionati studenteschi di Giochi Logici</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche - sviluppare il pensiero laterale e le capacità di problem solving - allenare la competenza collaborativa (gara a squadre)

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Disequazioni di primo e secondo grado intere; disequazioni frazionarie di primo e secondo grado in forma normale; piano cartesiano: retta, parabola. Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo intere. Concetto di funzione reale di variabile reale e sue caratteristiche. Dominio, intersezioni con gli assi e segno di funzioni algebriche razionali. Concetto e calcolo di limiti. Concetto e calcolo della derivata di una funzione razionale intera. Concetto e calcolo dei punti di massimo e minimo di semplici funzioni razionali intere. La funzione esponenziale $y = a^x$.</p>
----------------------------	---

RUBRICHE VALUTATIVE:

COMPETENZA CHIAVE: Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria**COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:****Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi**

Evidenza	Livello	
Padroneggiare le tecniche e le procedure del calcolo e le diverse rappresentazioni, stimare la grandezza di un numero e il risultato di operazioni	Avanzato	Si muove con sicurezza nel calcolo con i numeri reali anche senza l'ausilio della calcolatrice, ne padroneggia le diverse rappresentazioni e stima la grandezza di un numero e il risultato di operazioni.
	Intermedio	Si muove con sicurezza nel calcolo con i numeri reali e sa valutare l'opportunità di ricorrere a una calcolatrice, confronta e stima grandezze di numeri e il risultato di operazioni.
	Base	Opera con i numeri reali. È in grado di svolgere semplici calcoli con l'ausilio della calcolatrice, confronta e stima grandezze di numeri con qualche difficoltà.
	Iniziale	Opera con i numeri razionali; utilizza i numeri relativi, le potenze e le proprietà delle operazioni in semplici contesti. È in grado di svolgere semplici calcoli con l'ausilio della calcolatrice.
Utilizzare i dati matematici e la logica per sostenere argomentazioni e supportare informazioni. Utilizzare e interpretare il linguaggio matematico (piano cartesiano, formule, equazioni, disequazioni, funzioni...) e coglierne il rapporto col linguaggio naturale e le situazioni reali	Avanzato	Produce argomentazioni in base alle conoscenze teoriche. Sostiene le proprie convinzioni, portando esempi e controesempi adeguati e utilizzando concatenazioni di affermazioni. Utilizza e interpreta consapevolmente il linguaggio matematico (piano cartesiano, formule, equazioni, disequazioni, funzioni ...) e ne coglie il rapporto col linguaggio naturale e le situazioni reali.
	Intermedio	Produce argomentazioni appropriate in base alle conoscenze teoriche acquisite. Sostiene correttamente le proprie convinzioni. Utilizza in modo pertinente alla situazione il linguaggio e gli strumenti matematici appresi per spiegare fenomeni e risolvere con efficienza problemi concreti.
	Base	Legge e comprende in maniera elementare testi che coinvolgono aspetti logici e matematici. Applica i concetti e gli strumenti matematici (piano cartesiano, formule, equazioni, ...) ad eventi reali in situazioni elementari. Riconosce e utilizza schematicamente rappresentazioni diverse di oggetti matematici (numeri decimali, frazioni, percentuali. ...).
	Iniziale	Se guidato, legge e comprende in maniera elementare testi che coinvolgono aspetti logici e matematici. Con l'aiuto di domande stimolo applica i concetti e gli strumenti matematici ad eventi reali.
Riconoscere e denominare le forme del piano, le loro rappresentazioni e individuare le relazioni tra gli elementi. Calcolare il perimetro e l'area delle figure piane più comuni.	Avanzato	Opera con figure geometriche piane identificandole in contesti reali e le rappresenta nel piano; utilizza in autonomia strumenti di disegno geometrico e di misura adatti alle situazioni; padroneggia il calcolo di perimetri e superfici. Interpreta con correttezza, coerenza e con rielaborazione personale i dati a disposizione.
	Intermedio	Opera con figure geometriche piane identificandole in contesti reali; le rappresenta nel piano; utilizza in autonomia strumenti di disegno geometrico e di misura adatti alle situazioni; padroneggia il calcolo di perimetri e superfici.
	Base	Riconosce e rappresenta forme del piano, relazioni e strutture che si trovano nella realtà. Descrive, denomina e classifica figure in base a caratteristiche geometriche, ne determina misure. Utilizza adeguatamente le formule riguardanti figure piane fondamentali.
	Iniziale	Utilizza strumenti per il disegno geometrico. Denomina correttamente figure geometriche. Utilizza misure e stime arbitrarie con strumenti non convenzionali. Utilizza le formule dirette riguardanti figure piane.
Riconoscere e risolvere problemi in contesti diversi valutando le informazioni	Avanzato	Riconosce e risolve problemi in contesti diversi valutando le informazioni e la loro coerenza. Spiega il procedimento seguito, anche in forma scritta, mantenendo il controllo sia sul processo risolutivo, sia sui risultati. Confronta procedimenti diversi e produce formalizzazioni che gli consentono di passare da un problema specifico a una classe di problemi.
	Intermedio	Risolve problemi di esperienza, utilizzando le conoscenze apprese e riconoscendo i dati utili dai superflui. Sa spiegare il procedimento seguito e le strategie adottate.
	Base	Riesce a risolvere facili problemi in tutti gli ambiti di contenuto, mantenendo il controllo sia sul processo risolutivo, sia sui risultati. Descrive il procedimento seguito e riconosce strategie di soluzione diverse dalla propria.
	Iniziale	Se guidato, risolve semplici problemi matematici relativi ad ambiti di esperienza con tutti i dati esplicitati e descrive il procedimento seguito in maniera elementare.
Analizzare e interpretare rappresentazioni di dati per ricavarne informazioni e prendere decisioni. Orientarsi con valutazioni di probabilità nelle situazioni di incertezza legate all'esperienza.	Avanzato	Analizza e interpreta in maniera esauriente rappresentazioni di dati per ricavarne misure di variabilità e prendere decisioni. Sa ricavare con sicurezza dati statistici come frequenza, percentuale, media, moda e mediana dai fenomeni analizzati. Nelle situazioni di incertezza (vita quotidiana, giochi, ...) si orienta con valutazioni di probabilità in maniera coerente ed esperta.
	Intermedio	Interpreta fenomeni della vita reale, raccogliendo e organizzando i dati in tabelle e in diagrammi in modo autonomo. Ricava informazioni anche da dati rappresentati in tabelle e grafici in modo corretto. Interpreta semplici dati statistici e utilizza il concetto di probabilità. Sa ricavare: frequenza, percentuale, media, moda e mediana dai fenomeni analizzati.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza matematica, competenze di base in scienza e tecnologia	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
	<u>(BIENNIO)</u>	
<p>COMPETENZE GENERALI ASSE SCIENTIFICO</p> <p>Approcciare ed utilizzare un linguaggio appropriato di tipo scientifico</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza ed alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>COMPETENZE SPECIFICHE</p> <p>Saper raccordare le conoscenze scientifiche ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici</p> <p>Saper individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e saperli classificare</p> <p>Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e individuare le regole per prevenirli</p> <p>Applicare le principali normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e di tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, nel rispetto della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare prodotti e servizi per la clientela con esigenze particolari</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli</p>	<p>Utilizzare il linguaggio tecnico della disciplina</p> <p>Interpretare dati, tabelle, grafici, istogrammi ed etichette</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p> <p>Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti</p> <p>Saper definire le funzioni degli alimenti (plastica, energetica, e regolatrice)</p> <p>Riconoscere l'origine di un determinato alimento e saperlo collegare al gruppo di appartenenza</p> <p>Riconoscere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione corretta ed equilibrata</p> <p>Conoscere le caratteristiche di alcune patologie legate all'alimentazione</p> <p>Riconoscere ed individuare i metodi di conservazione</p> <p>Riconoscere le principali modificazioni degli alimenti in cottura</p> <p>Saper individuare le informazioni nutrizionali più importanti in una etichetta alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari • Pericoli fisici, chimici e biologici • Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. Contaminazioni e principali malattie trasmesse dagli alimenti. • Il sistema di autocontrollo; l'HACCP • Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fonti, fabbisogni, carenze ed eccessi • Fabbisogno energetico, alimentazione equilibrata, LARN e modelli dietetici • Linee Guida per una sana alimentazione • Malnutrizioni, allergie e intolleranze alimentari • Metodi di conservazione degli alimenti • Metodi di cottura degli alimenti • Confezioni alimentari ed etichettatura.

<p>alimenti in cottura</p> <p>Saper scegliere i metodi di conservazione più idonei ai diversi tipi di alimenti</p> <p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>		
---	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p> <p>Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente</p> <p>Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti</p> <p>Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, etichette, etc...) e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>Saper individuare le informazioni nutrizionali più rilevanti per un'etichetta alimentare</p>	<p>Tutte le evidenze possono essere esercitate, confrontate, analizzate e rafforzate nei relativi laboratori di indirizzo</p> <p>Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali, schemi e grafici relativi ai principi nutritivi, le relative fonti e i corretti fabbisogni</p> <p>Commento di un articolo di giornale/rivista specializzata o di un film inerente a tematiche scientifiche affrontate nel percorso didattico</p> <p>Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati;</p> <p>Lettura commentata di un'etichetta di prodotti alimentari/bevande con classificazione delle sostanze contenute in base alla tipologia e apporto energetico.</p> <p>Effettuare comunicazioni scientifiche in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali: visite di istruzione, interviste a persone; relazioni in pubblico, esposizioni;</p> <p>Applicare le norme di igiene e sicurezza nell'ambiente scolastico ed extrascolastico</p>	<p>Progetti collegati alla compresenza con i docenti di indirizzo (Enogastronomia, Sala-vendita, Accoglienza turistica)</p> <p>Progetto "Educazione Ambientale" Agenda 2030 ; progetto Raccolta Differenziata.</p> <p>Formazione HACCP</p> <p>Collaborazione con AIRC</p> <p>Progetto Qualifica</p>

NUCLEI FONDANTI	<p>Acquisire padronanza degli strumenti e del linguaggio specifico scientifico</p> <p>Riconoscere l'origine di un determinato alimento e saperlo collegare al gruppo di appartenenza, riconoscendone i principi nutritivi e la loro funzione nutrizionale</p> <p>Saper raccordare le conoscenze scientifiche ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e di tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, nel rispetto della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare il tipo di cottura e il metodo di conservazione più adatto, in base all'alimento</p>
----------------------------	---

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.	Utilizzare tecniche di base di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Individuare i metodi di conservazione e cottura più adeguati e salutari Saper interpretare l'etichetta di un prodotto alimentare	4 avanzato	In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce analogie, differenze e classificazioni riguardo ai corretti metodi di cottura e conservazione; individua e analizza tutte le informazioni relative a tracciabilità ed etichetta, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico
		3 intermedio	In modo corretto, osserva e riconosce analogie, differenze e classificazioni riguardo ai corretti metodi di cottura e conservazione; individua e analizza le informazioni relative a tracciabilità ed etichetta, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico
		2 base	In situazioni semplici osserva e riconosce analogie e differenze riguardo ai corretti metodi di cottura e conservazione, operando semplici classificazioni; individua e analizza alcune informazioni relative a tracciabilità ed etichetta; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico
		1 iniziale	In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune analogie e differenze riguardo ai corretti metodi di cottura e conservazione; individua e analizza alcune informazioni relative a tracciabilità ed etichetta solo se guidato; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Applicare correttament e il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli Applicare le procedure di base in relazione all'igiene ed alla sicurezza in contesti strutturati e sotto la supervisione	4 avanzato	In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce i rischi di contaminazione ed individua le regole per prevenirli; applica in modo corretto e completo i principi dell'HACCP; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico
		3 intermedio	In modo corretto, osserva e riconosce i rischi di contaminazione ed individua le regole per prevenirli; applica in modo corretto i principi dell'HACCP; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico
		2 base	In situazioni semplici osserva e riconosce i rischi di contaminazione ed individua le regole per prevenirli; individua gli aspetti principali dell'HACCP; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico
		1 iniziale	In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcuni rischi di contaminazione e le regole per prevenirli; solo se guidato, individua gli aspetti principali dell'HACCP; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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	Identificare i criteri di base che riguardano un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione con la salute Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e/o menù in funzione delle esigenze della clientela	4 avanzato	In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce le linee guida per una corretta alimentazione; analizza e individua le relazioni tra alimentazione e patologie, predisponendo in modo corretto e completo le principali indicazioni dietetiche da applicare; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico
		3 intermedio	In modo corretto, osserva e riconosce le linee guida per una corretta alimentazione; analizza e individua le relazioni tra alimentazione e patologie, predisponendo in modo corretto le principali indicazioni dietetiche da applicare; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico
		2 base	In situazioni semplici osserva e riconosce le linee guida per una corretta alimentazione; analizza e individua alcune relazioni tra alimentazione e patologie, predisponendo le principali indicazioni dietetiche da applicare; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico
		1 iniziale	In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune linee guida per una corretta alimentazione; analizza e individua alcune relazioni tra alimentazione e patologie, predisponendo alcune indicazioni dietetiche da applicare, solo se guidato; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base ai principi nutritivi contenuti ed alla funzione nutrizionale	4 avanzato	In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce differenze e classificazioni dei nutrienti; analizza gli alimenti, individuando principi nutritivi e funzioni, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico
		3 intermedio	In modo corretto, osserva e riconosce differenze e classificazioni dei nutrienti; analizza gli alimenti, individuando principi nutritivi e funzioni, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico
		2 base	In situazioni semplici osserva e riconosce differenze e classificazioni dei nutrienti; analizza gli alimenti, individuando non completamente principi nutritivi e funzioni; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico
		1 iniziale	In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune differenze e classificazioni dei nutrienti; analizza gli alimenti in modo incompleto e, solo se guidato, individua alcuni principi nutritivi e funzioni; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza matematica, competenze di base in scienza e tecnologia	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
	(TRIENNIO)	
COMPETENZE SPECIFICHE Indirizzo Enogastronomia e sala/vendita	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e di tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, nel rispetto della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e</p>	<p>Essere in grado di classificare secondo criteri definiti gli alimenti</p> <p>Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata</p> <p>Applicare l'IMC per valutare il peso di un individuo</p> <p>Calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero di un individuo</p> <p>Valutare l'apporto nutrizionale e calorico di uno o più alimenti</p> <p>Confrontare i vari modelli alimentari tra loro</p> <p>Individuare i principali gruppi alimentari e le relative caratteristiche (origine, filiera produttiva, conservazione, caratteristiche nutrizionali)</p> <p>Riconoscere il ruolo di ciascun alimento nella dieta in base alle specifiche caratteristiche nutrizionali</p> <p>Saper distinguere i principi nutritivi inorganici ed organici, descrivendone differenze, analogie</p> <p>funzione nutrizionale</p> <p>Saper collegare ciascun principio nutritivo alla relativa funzione nell'organismo</p> <p>Sapere in quali alimenti sono maggiormente presenti i vari principi nutritivi</p> <p>Conoscere le tappe fondamentali della digestione e il destino dei nutrienti nell'organismo</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p> <p>Analizzare la rintracciabilità di un alimento</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni dei principi nutritivi • Classificazione degli alimenti • Tabelle di composizione degli alimenti • Calcolo calorico • Fabbisogno energetico totale giornaliero, peso ideale, IMC • Ripartizione calorica in una dieta equilibrata • Criteri per costruire una dieta equilibrata • Modelli alimentari e tipologie dietetiche • Alimenti di origine animale: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali, qualità e sicurezza dei prodotti di origine animale (carne, pesce, uova, latte e derivati) • Alimenti di origine vegetale: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali, qualità e sicurezza dei prodotti di origine vegetale (cereali, ortaggi e frutta) • Grassi animali e vegetali: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali, qualità e sicurezza degli oli e grassi. • Bevande alcoliche: vino, birra, distillati e liquori. Bevande non alcoliche: acque

<p>delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>	<p>riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari e le sofisticazioni</p> <p>Sapere elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento</p> <p>Elencare gli enti e le procedure per il controllo ufficiale della qualità alimentare</p> <p>Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare</p> <p>Indicare le caratteristiche dei prodotti biologici</p> <p>Descrivere le varie tecniche di cottura</p> <p>Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura</p> <p>Adottare tecniche di cottura adeguate al tipo di alimento in modo che si alteri il meno possibile il suo valore nutritivo</p> <p>Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione</p> <p>Saper indicare un metodo di conservazione adeguato ad ogni tipo di alimento</p> <p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia</p> <p>Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo</p> <p>Saper riconoscere gli eventuali additivi alimentari presenti in un prodotto tramite la lettura dell'etichetta</p> <p>Conoscere il sistema HACCP come metodo di valutazione del rischio alimentare</p> <p>Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche, etiche e/o religiose</p> <p>Saper eseguire un'appropriata scelta alimentare relativa a diete particolari</p>	<p>minerali, bibite, succhi di frutta e bevande nervine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti accessori • L'apparato digerente e la digestione dei nutrienti • Caratteristiche chimiche e nutrizionali dei principi nutritivi organici e inorganici e relativo metabolismo • Criteri di qualità totale degli alimenti • Controllo di qualità e Autorità Europea per la sicurezza alimentare • Cibi di qualità e filiera alimentare • Produzioni sostenibili • Frodi alimentari e sofisticazioni • Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio • Sistema di tracciabilità e rintracciabilità • Etichettatura dei prodotti alimentari • Principali tecniche di cottura • Modifiche a carico dei principi nutritivi • Scopo della conservazione • Metodi fisici di conservazione • Metodi chimici di conservazione • Metodi chimico-fisici di conservazione • Metodi biologici di conservazione • Cibo e cultura: le relazioni tra l'alimentazione e le religioni • Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari • Caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. • OGM • Fattori tossici e contaminazione alimentare • Contaminazione degli alimenti
--	--	---

	<p>Saper mettere in relazione determinate patologie con gli squilibri alimentari Predisporre prodotti e servizi nell'ottica di prevenzione di alcune patologie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agenti contaminanti chimici, fisici e biologici e malattie da essi trasmesse • Additivi alimentari • Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo • Controllo, qualità e sicurezza alimentare: Il Sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP • Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Dieta in alcune condizioni patologiche
--	--	--

COMPETENZE SPECIFICHE Indirizzo Accoglienza Turistica	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e di tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro nel rispetto della persona, dell'ambiente e del territorio Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni</p>	<p>Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Identificare i prodotti tipici ed il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera Saper determinare il valore energetico di un alimento Saper distinguere i principi nutritivi inorganici e organici Saper collegare ciascun principio nutritivo alla relativa funzione nell'organismo Sapere in quali alimenti sono maggiormente presenti i vari principi nutritivi Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto. Individuare i rischi di contaminazione nelle procedure enogastronomiche Riconoscere i metodi di cottura e di</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Storia dell'alimentazione, della gastronomia e dell'industria dell'ospitalità • Caratteristiche alimentari e culturali del cibo e cultura: le relazioni tra l'alimentazione e le religioni • Classificazione degli alimenti • Tabelle di composizione degli alimenti • Calcolo calorico • Fabbisogno energetico totale giornaliero, peso ideale, IMC • Ripartizione calorica in una dieta equilibrata • Criteri per costruire una dieta equilibrata Modelli alimentari e tipologie dietetiche • Alimenti di origine animale e vegetale: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali, qualità e sicurezza • Grassi animali e vegetali: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali, qualità e sicurezza degli oli e grassi.

<p>intervenute nel tempo Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti</p>	<p>conservazione più adeguati e più salutari. Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale Collaborare nella realizzazione di menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela, dovute a motivazioni etiche, religiose e/o connesse a patologie Gestire i rischi connessi alla sicurezza sul lavoro e applicare misure di prevenzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bevande • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza • Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • La filiera agroalimentare. • Produzione ed eco sostenibilità • Le contaminazioni alimentari e i rischi connessi. • I principi del metodo HACCP • Metodi di cottura e conservazione • Tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti • Le frodi alimentari • Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche • Principi di dietologia e dietoterapia e malattie connesse all'alimentazione • Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro
---	---	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Applicare le principali norme della dieta equilibrata, considerando fabbisogni energetici e calcoli calorici Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in</p>	<p>Tutte le evidenze possono essere trasferite confrontate, analizzate e rafforzate nei relativi laboratori di indirizzo Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali, schemi e grafici relativi ai principi nutritivi, le relative fonti e i corretti fabbisogni Commento di un articolo di giornale/ rivista specializzata o di un film inerente a tematiche scientifiche affrontate nel percorso didattico</p>	<p>Progetti collegati alla compresenza con i docenti di indirizzo (Enogastronomia, Sala-vendita, Accoglienza turistica) Progetto "Educazione Ambientale" Agenda 2030; progetto Raccolta Differenziata e produzioni sostenibili Collaborazione con AIRC Incontri con esperti del settore (dietologi, medici di medicina Generale, Personal Trainer, dietisti, etc...)</p>

<p>relazione al contesto</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e di tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, nel rispetto della persona, dell'ambiente e del territorio</p>	<p>Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati;</p> <p>Lettura commentata di un'etichetta di prodotti alimentari/bevande con classificazione delle sostanze contenute in base alla tipologia e apporto energetico.</p> <p>Effettuare comunicazioni scientifiche in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali: visite di istruzione, interviste a persone; relazioni in pubblico, esposizioni</p> <p>Applicare le norme di igiene e sicurezza nell'ambiente scolastico ed extrascolastico</p>	
---	---	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Acquisire padronanza degli strumenti e del linguaggio specifico scientifico</p> <p>Saper ricordare le conoscenze scientifiche ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e di tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, nel rispetto della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Predisporre beni e servizi per le differenti esigenze della clientela</p> <p>Valorizzare le tendenze di filiera e i prodotti di qualità del territorio</p>
-----------------------------------	--

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera adeguati ai diversi contesti Individuare i metodi di conservazione e cottura più adeguati e salutari Saper interpretare l'etichetta di un prodotto alimentare	4 avanzato	In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce analogie, differenze e classificazioni riguardo ai corretti metodi di cottura e conservazione; individua e analizza tutte le informazioni relative a tracciabilità ed etichettatura, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico
		3 intermedio	In modo corretto, osserva e riconosce analogie, differenze e classificazioni riguardo ai corretti metodi di cottura e conservazione; individua e analizza le informazioni relative a tracciabilità ed etichettatura, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico
		2 base	In situazioni semplici osserva e riconosce analogie e differenze riguardo ai corretti metodi di cottura e conservazione, operando semplici classificazioni; individua e analizza alcune informazioni relative a tracciabilità ed etichettatura; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico
		1 iniziale	In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune analogie e differenze riguardo ai corretti metodi di cottura e conservazione; individua e analizza alcune informazioni relative a tracciabilità ed etichettatura solo se guidato; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
<p>COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e di tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, nel rispetto della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>4 avanzato</p>	<p>In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce le migliori tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione dei servizi; analizza, raccoglie dati e individua le relazioni di un progetto e processo gestionale, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico</p>
		<p>3 intermedio</p>	<p>In modo corretto, osserva e riconosce le migliori tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione dei servizi; analizza, raccoglie dati e individua le relazioni di un progetto e processo gestionale, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico</p>
		<p>2 base</p>	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce le tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione dei servizi; analizza e raccoglie dati di semplici progetti e processi gestionali; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico</p>
		<p>1 iniziale</p>	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione dei servizi; analizza e raccoglie dati di semplici progetti e processi gestionali, solo se guidato; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico</p>

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	<p>Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti all’igiene personale, alla preparazione, alla cottura e conservazione di prodotti e servizi nei luoghi di lavoro</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p>	4 avanzato	<p>In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce i rischi di contaminazione ed individua le regole per prevenirli; applica in modo corretto e completo i principi dell’HACCP; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico</p>
		3 intermedio	<p>In modo corretto, osserva e riconosce i rischi di contaminazione ed individua le regole per prevenirli; applica in modo corretto i principi del metodo HACCP; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico</p>
		2 base	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce i rischi di contaminazione ed individua le regole per prevenirli; individua gli aspetti principali del metodo HACCP; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico</p>
		1 iniziale	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcuni rischi di contaminazione e le regole per prevenirli; solo se guidato, individua gli aspetti principali del metodo HACCP; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico</p>

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI I EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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	<p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Applicare le principali norme della dieta equilibrata, considerando fabbisogni energetici e calcoli calorici</p> <p>Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico</p>	<p>4 avanzato</p>	<p>In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce le linee guida per una corretta alimentazione; analizza e individua le relazioni tra alimentazione e patologie, predisponendo in modo corretto e completo le principali indicazioni dietetiche da applicare; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico</p>
		<p>3 intermedio</p>	<p>In modo corretto, osserva e riconosce le linee guida per una corretta alimentazione; analizza e individua le relazioni tra alimentazione e patologie, predisponendo in modo corretto le principali indicazioni dietetiche da applicare; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico</p>
		<p>2 base</p>	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce le linee guida per una corretta alimentazione; analizza e individua alcune relazioni tra alimentazione e patologie, predisponendo le principali indicazioni dietetiche da applicare; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico</p>
		<p>1 iniziale</p>	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune linee guida per una corretta alimentazione; analizza e individua alcune relazioni tra alimentazione e patologie, predisponendo alcune indicazioni dietetiche da applicare, solo se guidato; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico</p>

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Individuare analogie e differenze tra i diversi ingredienti e classificarli in base ai principi nutritivi e alla funzione nutrizionale Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico	4 avanzato	In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce differenze e classificazioni dei nutrienti; analizza gli alimenti individuando principi nutritivi e funzioni in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico
		3 intermedio	In modo corretto, osserva e riconosce differenze e classificazioni dei nutrienti; analizza gli alimenti individuando principi nutritivi e funzioni in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico
		2 base	In situazioni semplici osserva e riconosce differenze e classificazioni dei nutrienti; analizza gli alimenti, individuando non completamente principi nutritivi e funzioni; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico
		1 iniziale	In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune differenze e classificazioni dei nutrienti; analizza gli alimenti in modo incompleto e, solo se guidato, individua alcuni principi nutritivi e funzioni; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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	<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</p> <p>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</p> <p>Elaborare menu in relazione alle diverse necessità alimentari e dietetiche specifici per le diverse religioni e culture.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	4 avanzato	<p>In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce analogie, diversità e peculiarità nelle relazioni interpersonali e interculturali ; analizza, raccoglie dati e individua le differenti esigenze della clientela, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico</p>
		3 intermedio	<p>In modo corretto, osserva e riconosce analogie, diversità e peculiarità nelle relazioni interpersonali e interculturali; analizza, raccoglie dati e individua le differenti esigenze della clientela, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico</p>
		2 base	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce le principali analogie, diversità e peculiarità nelle relazioni interpersonali e interculturali; analizza e individua alcune differenti esigenze della clientela; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico</p>
		1 iniziale	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune analogie, diversità e peculiarità nelle relazioni interpersonali e interculturali ; analizza e individua alcune esigenze della clientela, solo se guidato; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico</p>

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Individuare e valorizzare le tradizioni e le tipicità del territorio	4 avanzato	In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce analogie, differenze, classificazioni dei prodotti agroalimentari; analizza, raccoglie dati e individua i prodotti tipici del territorio, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico
		3 intermedio	In modo corretto, osserva e riconosce analogie, differenze e classificazioni dei prodotti agroalimentari; analizza, raccoglie dati e individua i prodotti tipici del territorio, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico
		2 base	In situazioni semplici osserva e riconosce le principali analogie, differenze e classificazioni dei prodotti agroalimentari; analizza, raccoglie dati e individua alcuni prodotti tipici del territorio; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico
		1 iniziale	In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune analogie, differenze e classificazioni dei prodotti agroalimentari; analizza, raccoglie dati e individua solo alcuni prodotti tipici del territorio, se guidato; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Saper decifrare la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità</p> <p>Saper leggere le etichette</p> <p>Utilizzare efficacemente le TIC per inserire e aggiornare informazioni, per organizzarle e diffonderle allo scopo di promuovere i servizi e prodotti del contesto territoriale</p>	4 avanzato	<p>In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce caratteristiche, peculiarità e offerte di prodotti e servizi locali; analizza, raccoglie dati e posiziona l'offerta turistica coerente con il contesto e le esigenze, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico</p>
		3 intermedio	<p>In modo corretto, osserva e riconosce caratteristiche, peculiarità e offerte di prodotti e servizi locali; analizza, raccoglie dati e posiziona l'offerta turistica coerente con il contesto e le esigenze, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico</p>
		2 base	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce le principali caratteristiche, peculiarità e offerte di prodotti e servizi locali; analizza, raccoglie dati e posiziona parzialmente l'offerta turistica coerente con il contesto e le esigenze; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico</p>
		1 iniziale	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune caratteristiche, peculiarità e offerte di prodotti e servizi locali; analizza, raccoglie dati e, solo se guidato, posiziona parzialmente l'offerta turistica coerente con il contesto e le esigenze; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico</p>

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONAN ZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
<p>COMPETENZA IN USCITA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive</p> <p>Linee Guida:</p> <p>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</p>	<p>Individuare le caratteristiche peculiari del territorio, valorizzarne e promuoverne le tipicità ambientali, e storico- artistiche e le tradizioni culturali, agroalimentari ed enogastronomiche anche in relazione a quelle nazionali e internazionali</p> <p>Progettare e gestire servizi di accoglienza turistico- alberghiera valorizzando le tipicità ambientali, e storico- artistiche e le tradizioni culturali, agroalimentari ed enogastronomiche del territorio anche in relazione alle nuove tendenze di filiera</p> <p>Valorizzare le DOP, le IGP e le STG dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente.</p> <p>Collegare il prodotto enogastronomico alle particolarità storiche, socio-economiche e geografiche del territorio che ne rappresentano i presupposti</p> <p>Utilizzare efficacemente le TIC per ricercare e aggiornare informazioni, per organizzarle e diffonderle allo scopo di valorizzare le risorse locali anche all'interno di percorsi storico-artistici e enogastronomici</p>	<p>4</p> <p>avanzato</p>	<p>In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce le risorse storico-artistico-culturali-paesaggistiche-enogastronomiche locali; analizza, raccoglie dati ed elabora la progettazione dei servizi turistici per valorizzare il patrimonio locale, nazionale ed internazionale, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico</p>
		<p>3</p> <p>intermedio</p>	<p>In modo corretto, osserva e riconosce le risorse storico-artistico-culturali-paesaggistiche-enogastronomiche locali; analizza, raccoglie dati ed elabora la progettazione dei servizi turistici per valorizzare il patrimonio locale, nazionale ed internazionale, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico</p>
		<p>2</p> <p>base</p>	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce le principali risorse storico-artistico-culturali-paesaggistiche-enogastronomiche locali; analizza, raccoglie dati ed elabora semplici progettazioni dei servizi turistici per valorizzare il patrimonio locale, nazionale ed internazionale; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico</p>
		<p>1</p> <p>iniziale</p>	<p>In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune risorse storico- artistico-culturali-paesaggistiche-enogastronomiche locali; analizza, raccoglie dati ed elabora parziali progettazioni dei servizi turistici, solo se guidato; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico</p>

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.12, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme il concetto di sistema e complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni naturali e per interpretare dati.</p> <p>Organizzare e formalizzare un problema e applicare gli strumenti matematici per poter ricavare la sua risoluzione;</p> <p>Comprendere il carattere sperimentale della disciplina, ed acquisire il metodo scientifico nei passaggi concernenti l'ipotesi, la verifica e la formulazione di una teoria.</p> <p>Approcciare ed utilizzare un linguaggio appropriato di tipo scientifico.</p> <p>Rielaborazione di dati sperimentali, valutazione delle possibili implicazioni della ricerca effettuata sulla vita quotidiana e sull'ambiente, e, ove possibile, la formulazione di una legge o postulato di tipo generale.</p>	<p>Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per comprendere le problematiche scientifiche di attualità e per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, alla promozione della salute e all'uso delle risorse.</p> <p>Risolvere problemi complessi.</p> <p>Saper effettuare connessioni logiche e stabilire relazioni.</p> <p>Risolvere problemi teorico-pratici.</p> <p>Acquisire la consapevolezza che gran parte dei fenomeni macroscopici consiste in trasformazioni chimico fisiche che sono riconducibili alla natura ed al comportamento delle particelle che costituiscono la materia ordinaria.</p> <p>Cogliere attraverso lo studio dei biomi, l'importanza di conservare la biodiversità</p> <p>Acquisire la consapevolezza che gran parte dei fenomeni macroscopici consiste in trasformazioni chimico fisiche che sono riconducibili alla natura ed al comportamento delle particelle che costituiscono la materia ordinaria.</p> <p>Distinguere viventi e non viventi basandosi sulla struttura microscopica e sulle caratteristiche.</p>	<p>Applicare le conoscenze acquisite a situazioni reali: Il ciclo dell'acqua</p> <ul style="list-style-type: none"> - La ripartizione dell'acqua nei serbatoi naturali del nostro pianeta - Le differenze tra oceani e mari - Le caratteristiche dei fondi oceanici - Le caratteristiche delle acque marine - Origine e caratteristiche del moto ondoso - Le cause e il ritmo delle maree - L'origine delle correnti marine e la loro importanza per il clima e la vita sul pianeta - L'uso consapevole dell'acqua - L'inquinamento delle acque marine - L'ecosistema marino - L'erosione delle coste <p>Un mondo di terra: Il suolo : struttura: analisi e i fattori di rischio.</p> <p>L'ecologia e lo sviluppo sostenibile: energia , risorse, ambiente: una sfida del futuro. Ecosistema, le risorse non sono inesauribili, lo sviluppo sostenibile: un obiettivo globale.</p> <p><u>Dalle cellule agli organismi</u> <u>Come si distinguono gli organismi viventi</u> <u>Le molecole costitutive degli organismi viventi</u> <u>La cellula animale</u></p>

	<p>Distinguere cellula animale e vegetale Riferire le definizioni di dieta e di fabbisogno energetico. Elencare i diversi principi nutritivi, specificandone la funzione e il potere energetico. Consapevolezza della dieta equilibrata e delle conseguenze legate alla salute. Descrivere gli apparati, le funzioni la fisiologia e gli elementi fondamentali per una corretta educazione alla salute</p> <p>Descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento.</p> <p>Conoscere l'organizzazione e la fisiologia degli apparati e individuare gli aspetti salienti per una corretta educazione alla salute.</p>	<p><u>La cellula procariotica e la cellula vegetale</u> <u>L'energia dei viventi</u> <u>Organismi unicellulari e pluricellulari</u> <u>La divisione cellulare e l'ereditarietà</u> <u>I due tipi di riproduzione delle cellule</u> <u>La mitosi e la meiosi</u> <u>La trasmissione dei caratteri</u> <u>Le leggi dell'ereditarietà di Mendel</u> <u>L'alimentazione e la respirazione</u> <u>L'alimentazione</u> <u>L'apparato respiratorio</u> <u>Disturbi della respirazione</u> <u>La circolazione del sangue e le difese del corpo</u> <u>Il sangue e la linfa</u> <u>Il sistema cardiocircolatorio</u> <u>La circolazione linfatica</u> <u>Il sistema immunitario</u> <u>La riproduzione</u> <u>L'apparato riproduttore maschile</u> <u>L'apparato riproduttore femminile</u> <u>La fecondazione e la determinazione del sesso</u> <u>La contraccezione e le malattie a trasmissione sessuale</u></p>
--	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Osserva e descrivere oggetti e fenomeni. Opera classificazioni. Analizza un fenomeno naturale attraverso la raccolta di dati, l'analisi e la rappresentazione; individua grandezze e relazioni che entrano in gioco nel fenomeno stesso. Individuazione e utilizzo di strumenti di indagine scientifica per la spiegazione di processi e di fenomeni.</p>	<p>Produzione di materiale informativo e pubblicitario. Produzione mini Focus Decodificare brevi testi comunicativi di diversa tipologia (grafici, testi scientifici) Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo relativo alla quotidianità e</p>	<p>1) Il quotidiano in classe ; Lettura mensile Focus, Con-tatto, Sportello Consultorio, Progetto Raccolta differenziata</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica -Conoscenza e rispetto della legalità

<p>Spiega procedimenti e risultati. Realizza elaborati, che tengano conto dei fattori scientifici, tecnologici e sociali dell'uso di una data risorsa naturale (acqua, energie, rifiuti, inquinamento, rischi....) Conosce i principali processi tecnologici e le forme di energia coinvolte Riconosce alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizza le conoscenze per assumere comportamenti responsabili (stili di vita, rispetto dell'ambiente...).</p>	<p>all'indirizzo del corso.</p> <p>Effettuare comunicazioni scientifiche in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali:</p> <p>visite a istituzioni, interviste a persone;</p> <p>relazioni in pubblico, esposizioni;</p> <p>Interagire nel lavoro di gruppo;</p> <p>Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi</p> <p>Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi (musica,immagini, tecnologie, web2.0):</p> <p>esposizioni, relazioni, presentazioni</p> <p>relazioni tecniche di laboratorio</p> <p>manuali di istruzioni</p> <p>regolamenti</p>	<p>verifica delle fonti e delle notizie trattate</p>
---	--	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper comunicare attraverso gli strumenti scientifici . • Comprendere testi di vario tipo, riconoscerne i valori formali e informali e saperli collocare nel loro contesto specifico. • Saper raccordare le conoscenze scientifiche ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.
----------------------------	---

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZE DI BASE IN SCIENZE E TECNOLOGIA SCIENZE	Osserva e descrivere oggetti e fenomeni. Opera classificazioni. Analizza un fenomeno naturale attraverso la raccolta di dati, l'analisi e la rappresentazione; individua grandezze e relazioni che entrano in gioco nel fenomeno stesso. Individuazione e utilizzo di strumenti di indagine scientifica per la spiegazione di processi e di fenomeni. Spiega procedimenti e risultati.	4 avanzato	In modo corretto, completo e autonomo osserva e riconosce regolarità, differenze, classificazioni; analizza, raccoglie dati e individua le relazioni di un fenomeno, in modo corretto e completo; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto e consapevole il linguaggio specifico
		3 intermedio	In modo corretto, osserva e riconosce regolarità, differenze, classificazioni; analizza, raccoglie dati e individua le relazioni di un fenomeno, in modo corretto; spiega procedimenti e risultati, utilizzando in modo corretto il linguaggio specifico
		2 base	In situazioni semplici osserva e riconosce regolarità e differenze; opera semplici classificazioni; analizza e raccoglie dati di semplici fenomeni; individua alcune relazioni di un fenomeno; spiega procedimenti e risultati, utilizzando semplici termini del linguaggio specifico
		1 iniziale	In situazioni semplici osserva e riconosce solo alcune regolarità e differenze; analizza e raccoglie dati di semplici fenomeni e, solo se guidato, individua alcune relazioni; spiega i risultati utilizzando pochi termini del linguaggio specifico

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
COMPETENZE DI BASE IN SCIENZE E TECNOLOGIA SCIENZE	Realizza elaborati, che tengano conto dei fattori scientifici, tecnologici e sociali dell'uso di una data risorsa naturale (acqua, energie, rifiuti, inquinamento, rischi...) Conosce i principali processi tecnologici e le forme di energia coinvolte	4 avanzato	Realizza in modo completo e corretto elaborati che tengano conto dei fattori scientifici, tecnologici e sociali dell'uso di una data risorsa naturale (acqua, energie, rifiuti, inquinamento, rischi...); conosce i principali processi di trasformazione di risorse o produzione di beni e riconosce le forme di energie coinvolte; riconosce situazioni problematiche scientifiche in vari contesti; valuta i rischi, interviene con misure preventive e correttive

Riconosce alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizza le conoscenze per assumere comportamenti responsabili (stili di vita, rispetto dell'ambiente...).	3 intermedio	Realizza in modo corretto elaborati che tengano conto dei fattori scientifici, tecnologici e sociali dell'uso di una data risorsa naturale (acqua, energie, rifiuti, inquinamento, rischi...); conosce alcuni processi di trasformazione di risorse o produzione di beni e le forme di energie coinvolte; riconosce situazioni problematiche scientifiche in contesti noti; valuta i rischi, interviene con misure preventive e correttive in contesti noti
	2 base	Realizza semplici elaborati che tengano conto dei fattori scientifici, tecnologici e sociali dell'uso di una data risorsa naturale (acqua, energie, rifiuti, inquinamento, rischi...); riconosce situazioni problematiche scientifiche in contesti semplici; valuta i rischi, interviene con misure preventive e correttive in contesti semplici
	1 iniziale	Guidato, realizza elaborati che tengano conto dei fattori scientifici, tecnologici e sociali dell'uso di una data risorsa naturale (acqua, energie, rifiuti, inquinamento, rischi...); riconosce solo semplici problematiche scientifiche legate al suo vissuto; valuta i rischi, interviene con misure preventive e correttive in situazioni legate alla vita quotidiana

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA		Competenza digitale
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8. DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:		Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
		TRIENNIO
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p>	<p>Saper navigare consapevolmente in internet, saper utilizzare le varie piattaforme a disposizione a supporto della didattica, saper creare dei fogli di calcolo, file di testo, presentazioni.</p>	<p>Principali piattaforme per la didattica digitale integrata (Gsuite, Classroom, WeSchool, registro elettronico). .</p> <p>Principali software per elaborazione testi, fogli di calcolo, presentazioni (Word, Excel, Power Point, software grafici)</p>

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi utilizzando gli strumenti matematici ed informatici.</p> <p>Usare con consapevolezza le tecnologie della comunicazione per comunicare, eseguire compiti, ricercare e analizzare dati ed informazioni.</p>	<p>Produzione di elaborati con l'utilizzo dei software a supporto della didattica (es: realizzazione o completamento di fogli di calcolo, realizzazione di una presentazione, analisi di un grafico e studio di funzione con GeoGebra etc)</p>	

NUCLEI FONDANTI	Principali funzionalità delle piattaforme digitali e dei software a supporto della didattica per elaborazione testi, fogli di calcolo, presentazioni, grafici.
------------------------	--

RUBRICHE VALUTATIVE:

COMPETENZA CHIAVE: Competenza digitale

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Evidenza	Livello	
Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi utilizzando gli strumenti matematici ed informatici.	Avanzato	Individua e sceglie opportunamente le azioni da compiere in ragione del procedimento concatenandole in modo efficace al fine di produrre la risoluzione, anche in contesti non noti motivando la coerenza della scelta, modificando le azioni stesse o sostituendole al fine di aumentarne l'efficacia. Sceglie con autonomia e consapevolezza gli strumenti informatici più idonei a supporto del procedimento risolutivo.
	Intermedio	Individua e sceglie opportunamente le azioni da compiere in ragione del procedimento concatenandole in modo efficace al fine di produrre la risoluzione, anche in contesti non noti, motivando la coerenza della scelta. Utilizza con autonomia gli strumenti informatici più idonei a supporto del procedimento risolutivo.
	Base	Individua e sceglie opportunamente le azioni da compiere in ragione del procedimento al fine di produrre la risoluzione, in problemi semplici che si risolvono a partire da una procedura nota. Utilizza strumenti informatici a supporto del procedimento risolutivo.
	Iniziale	Se guidato individua e sceglie opportunamente le azioni da compiere in ragione del procedimento al fine di produrre la risoluzione anche con il supporto di strumenti informatici.
Usare con consapevolezza le tecnologie della comunicazione per comunicare, eseguire compiti, ricercare e analizzare dati ed informazioni.	Avanzato	Utilizza in autonomia programmi di videoscrittura, fogli di calcolo e presentazioni per elaborare testi, comunicare, eseguire compiti e risolvere problemi. Utilizza la rete in modo consapevole per attività di ricerca e approfondimento. Organizza le informazioni in file, schemi, tabelle, grafici.
	Intermedio	Scrive, revisiona e archivia in modo autonomo testi scritti con il computer; è in grado di manipolarli, inserendo immagini, disegni, tabelle. Costruisce tabelle di dati; utilizza fogli elettronici per semplici elaborazioni di dati e calcoli. Utilizza la rete in modo consapevole per reperire informazioni.
	Base	Scrive, revisiona e archivia in modo autonomo testi scritti con il computer. Costruisce tabelle di dati, utilizza fogli elettronici per semplici elaborazioni di dati e calcoli seguendo le istruzioni. Utilizza la rete per reperire informazioni.
	Iniziale	Se guidato riesce a produrre semplici elaborati utilizzando i principali software applicativi di videoscrittura e presentazioni. Se guidato sa utilizzare la rete per reperire informazioni.

<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</u>	<u>Competenza digitale</u>	
	<u>INDIRIZZO COMMERCIALE - BIENNIO</u>	
<u>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:</u>	<u>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.</u>	
<u>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:</u>	<u>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</u>	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	<p>Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società.</p> <p>Strutture concettuali di base del sapere tecnologico.</p> <p>Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici.</p> <p>Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici.</p>	<p>Strutture concettuali di base del sapere tecnologico.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" all' "prodotto")</p> <p>Il metodo di analisi e della progettazione</p>
Possiede un'alfabetizzazione di base di livello logico-matematico ed informatico	Saper contare e svolgere le operazioni aritmetiche di base in sistemi di numerazione diversi da quello decimale (Binario) e semplice conoscenza di quello esadecimale	Conoscere il sistema binario e in parte quello esadecimale per comprendere come gestisce l'informazione il computer

<p>Lo studente utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca, approfondimento disciplinare</p>	<p>Comprendere i principali componenti hardware del Computer. Connettere ed utilizzare le più comuni unità di input ed output.</p> <p>Utilizzare le funzioni di base di un Sistema Operativo per comunicare con un computer in particolare saper gestire file e cartelle e creare backup dei dati</p> <p>Ricerca dati per ricavare informazioni e costruire rappresentazioni (tabelle, grafici...) ricavando ulteriori informazioni. Saper cercare sul web informazioni.</p> <p>Utilizzare le potenzialità di una rete per i fabbisogni scolastici Condividere e utilizzare risorse nella rete attraverso i servizi di clouding</p>	<p>Conoscere la scheda madre il processore la memoria centrale e le varie memorie di massa. Conoscere le varie unità di input e output e i concetti di plug and play e driver</p> <p>Conoscere l'interfaccia grafica del Sistema Operativo . Conoscere le funzionalità di base incluse nel Sistema Operativo</p> <p>Conoscenza del motore di ricerca. Conoscere le caratteristiche e le funzioni offerte dai siti di E-commerce Riconoscere le peculiarità del Web 2.0 e dei social network. Utilizzare browser web Chrome</p> <p>Introduzione alle reti di computer Conoscere le funzioni e caratteristiche della rete Internet della posta elettronica e dei servizi di clouding per la condivisione dei dati Distinguere i vari tipi e architetture di rete Possedere un quadro dei protocolli connessi a Internet, Indirizzamento IP.</p>
--	---	---

<p>Lo studente redige relazioni tecniche e produce artefatti multimediali per documentare le attività relative a situazioni professionali</p>	<p>Riconoscere gli aspetti giuridici connessi all'uso delle reti con particolare attenzione alla sicurezza dei dati la privacy e i comportamenti corretti netiquette</p> <p>Avere una visione chiara del software per l'automazione d'ufficio e delle sue funzionalità di livello avanzato. Conoscere strumenti per la presentazione dei dati. Conoscere le funzionalità di base offerte dai software per la gestione di oggetti multimediali</p>	<p>Acquisire consapevolezza dell'importanza della sicurezza in rete e delle tecniche da usare. Conoscere i comportamenti da tenere per un uso corretto di internet, conoscere la normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</p> <p>Google Documenti.</p> <p>Google Presentazioni</p> <p>Google Fogli</p> <p>Google Sites</p>
<p>Lo studente inquadra l'attività di webmarketing nel ciclo di vita dell'azienda e implementa basi di dati con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato</p>	<p>Utilizzare tecniche di webmarketing come seo e sem</p>	<p>Conoscere le principali tecniche di webmarketing</p>
<p>Lo studente implementa con consapevolezza le tecnologie della società dell'informazione</p>	<p>Algebra di Boole (operatori And Or Not)</p>	<p>Conoscere le fasi risolutive di un problema e progettare algoritmi rappresentandoli in pseudo-linguaggio</p>

	<p>Utilizzo Flow Chart per la progettazione di algoritmi.</p> <p>Utilizzo HTML e linguaggio javascript</p>	<p>Conoscere i concetti fondanti per il Coding e le caratteristiche e costrutti dei linguaggi per la rappresentazione di algoritmi e programmi</p>
--	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Individuare , confrontarsi con gli altri e praticare corretti comportamenti di cittadinanza digitale, vivendo la propria identità all'interno dei diversi social network e cooperando con gli altri nel giusto equilibrio tra privacy propria e altrui e trasparenza comunicativa e nel rispetto del copyright Scaricare in modo legale musica, filmati, per avere un archivio proprio.</p> <p>Riconoscere i rischi del "digital divide" .</p> <p>Comprendere le principali componenti hardware del computer e come vengono gestite dal Sistema Operativo.</p> <p>Comprende come organizzare i dati attraverso il Sistema Operativo.</p>	<p>Effettuare registrazioni in piattaforme con consapevolezza della propria identità digitale</p> <p>Pianificare e produrre un testo multimediale con software specifici, dopo averne definito i destinatari e lo scopo comunicativo.</p> <p>Scoprire lo scopo di un programma elaborato da altri .</p> <p>Usare google drive per elaborare ricerche presentazioni e semplici siti internet attinenti all'indirizzo turistico.</p> <p>Saper progettare algoritmi con flow-chart</p>	<p>Realizzazione di un sito internet per la promozione turistica dei luoghi</p>

<p>Rispettare le norme dell'accessibilità e la netiquette (galateo della rete) nelle comunicazioni.</p> <p>Comprende il funzionamento di internet e dei servizi correlati per un corretto utilizzo delle risorse internet e li utilizza per promuovere prodotti attraverso il webmarketing</p> <p>Comprende l'importanza della sicurezza internet e sa applicare strategie di protezione dei dati e servizi web.</p> <p>Comprendere e produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale, realizzandone lo storyboard, utilizzando software diversi e attingendo anche alle risorse della rete web 2.0</p> <p>Utilizzare le varie componenti, le principali impostazioni di un computer e le funzioni di base di un sistema operativo, sapendole regolare; riconoscere i diversi sistemi operativi.</p> <p>Usare i principali programmi applicativi di un determinato sistema operativo per la gestione e il controllo dell'informazione (calcolo, elaborazione, organizzazione, costruzione di grafici, comunicazione, ecc.)</p> <p>Comprendere l'importanza di usare i servizi di clouding per gestire i propri dati e gli associa il concetto di database.</p> <p>Comprede come usare gli applicativi virtualizzati nel servizio di clouding.</p>	<p>Saper creare siti internet con tecnologie html e javascript.</p>	
---	---	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Conoscere e utilizzare la strumentazione informatica per gestire le operazioni di gestione di dati legati al campo turistico.</p>
----------------------------	--

	<p>Usare consapevolmente il computer e la rete per scopi aziendali accedendo in sicurezza e correttamente alla rete internet.</p> <p>Creare un sito internet impostando una strategia di webmarketing</p>
--	---

LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
4	<p>Conosce in modo corretto i principali componenti hardware e ne comprende il funzionamento inoltre sa come sono collegati al Sistema Operativo. Conosce e sa utilizzare in modo corretto tutte le funzioni del sistema operativo e sa come utilizzarlo per organizzare i dati e gestirne la sicurezza. Produce lavori complessi utilizzando i software applicativi presenti nel sistema operativo. Conosce e utilizza i social network, comprende internet e utilizza alcuni servizi messi a disposizione collegandoli a concetti avanzati di webmarketing. Conosce e utilizza molti software messi a disposizione dalla rete. Comprende il concetto di privacy e copyright e li collega alla netiquette. Conosce le principali funzionalità del servizio di clouding e sfrutta a pieno i software virtualizzati che mette a disposizione, inoltre utilizza il cloud per organizzare i propri dati associandogli il concetto di database. Riesce a creare un proprio sito internet ed ad associargli i concetti di programmazione web e concetti avanzati di internet e sicurezza.</p>
3	<p>Conosce in modo corretto i principali componenti hardware e ne comprende il funzionamento. Conosce e sa utilizzare in modo corretto tutte le funzioni del sistema operativo. Produce lavori complessi utilizzando i software applicativi presenti nel sistema operativo. Conosce e utilizza i social network, comprende internet e utilizza alcuni servizi messi a disposizione collegandoli a concetti base di webmarketing. Conosce e utilizza molti software messi a disposizione dalla rete. Comprende il concetto di privacy e copyright e li collega alla netiquette. Conosce le principali funzionalità del servizio di clouding ma non lo sfrutta a pieno.</p>
2	<p>Conosce in modo corretto i principali componenti hardware. Conosce e sa utilizzare in modo corretto le principali funzioni del sistema operativo. Produce lavori abbastanza complessi utilizzando i software applicativi utilizzando i software applicativi presenti nel sistema operativo. Conosce e utilizza i social network, comprende internet e utilizza alcuni servizi messi a disposizione. Conosce e utilizza alcuni software messi a disposizione dalla rete. Comprende il concetto di privacy e copyright.</p>
1	<p>Se guidato riconosce le principali componenti hardware e comprende le principali funzioni del sistema operativo. Riesce a produrre piccoli lavori utilizzando i software applicativi presenti nel sistema operativo. Conosce i social network a livello base e alcuni servizi internet. Se guidato utilizza alcuni software messi a disposizione dalla rete. Comprende il concetto di privacy e copyright.</p>

<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</u>	<u>Competenza digitale</u>	
<u>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:</u>	<u>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.</u>	
<u>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:</u>	<u>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</u>	
	<u>INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO - BIENNIO</u>	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contestoculturale e sociale in cui vengono applicate.	<p>Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società.</p> <p>Strutture concettuali di base del sapere tecnologico.</p> <p>Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici.</p> <p>Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici.</p>	<p>Strutture concettuali di base del sapere tecnologico.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" all' "prodotto")</p> <p>Il metodo di analisi e della progettazione</p>
Possiede un'alfabetizzazione di base di livello logico-matematico ed informatico	Saper contare e svolgere le operazioni aritmetiche di base in sistemi di numerazione diversi da quello decimale (Binario) e semplice conoscenza di quello esadecimale	Conoscere il sistema binario e in parte quello esadecimale per comprendere come gestisce l'informazione il computer

<p>Lo studente utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca, approfondimento disciplinare</p>	<p>Comprendere i principali componenti hardware del Computer. Connettere ed utilizzare le più comuni unità di input ed output.</p> <p>Utilizzare le funzioni di base di un Sistema Operativo per comunicare con un computer in particolare saper gestire file e cartelle e creare backup dei dati</p> <p>Ricerca dati per ricavare informazioni e costruire rappresentazioni (tabelle, grafici...) ricavando ulteriori informazioni. Saper cercare sul web informazioni.</p> <p>Utilizzare le potenzialità di una rete per i fabbisogni scolastici Condividere e utilizzare risorse nella rete attraverso i servizi di clouding</p>	<p>Conoscere la scheda madre il processore la memoria centrale e le varie memorie di massa. Conoscere le varie unità di input e output e i concetti di plug and play e driver</p> <p>Conoscere l'interfaccia grafica del Sistema Operativo . Conoscere le funzionalità di base incluse nel Sistema Operativo</p> <p>Conoscenza del motore di ricerca. Conoscere le caratteristiche e le funzioni offerte dai siti di E-commerce Riconoscere le peculiarità del Web 2.0 e dei social network. Utilizzare browser web Chrome</p> <p>Introduzione alle reti di computer Conoscere le funzioni e caratteristiche della rete Internet della posta elettronica e dei servizi di clouding per la condivisione dei dati Distinguere i vari tipi e architetture di rete Possedere un quadro dei protocolli connessi a</p>
--	---	--

<p>Lo studente redige relazioni tecniche e produce artefatti multimediali per documentare le attività relative a situazioni professionali</p> <p>Lo studente inquadra l'attività di webmarketing nel ciclo di vita dell'azienda e implementa basi di dati con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato</p>	<p>Riconoscere gli aspetti giuridici connessi all'uso delle reti con particolare attenzione alla sicurezza dei dati la privacy e i comportamenti corretti netiquette</p> <p>Avere una visione chiara del software per l'automazione d'ufficio e delle sue funzionalità di livello avanzato. Conoscere strumenti per la presentazione dei dati. Conoscere le funzionalità di base offerte dai software per la gestione di oggetti multimediali</p> <p>Utilizzare tecniche di webmarketing come seo e sem</p>	<p>Internet, Indirizzamento IP.</p> <p>Acquisire consapevolezza dell'importanza della sicurezza in rete e delle tecniche da usare. Conoscere i comportamenti da tenere per un uso corretto di internet, conoscere la normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</p> <p>Google Documenti.</p> <p>Google Presentazioni</p> <p>Google Fogli</p> <p>Google Sites</p> <p>Conoscere le principali tecniche di webmarketing</p>
---	---	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Individuare , confrontarsi con gli altri e praticare corretti comportamenti di cittadinanza digitale, vivendo la propria identità all'interno dei diversi social network e cooperando con gli altri nel giusto equilibrio tra privacy propria e altrui e trasparenza comunicativa e nel rispetto del copyright Scaricare in modo legale musica, filmati, per avere un archivio proprio.</p> <p>Riconoscere i rischi del "digital divide" .</p> <p>Comprendere le principali componenti hardware del computer e come vengono gestite dal Sistema Operativo.</p> <p>Comprende come organizzare i dati attraverso il Sistema Operativo.</p> <p>Rispettare le norme dell'accessibilità e la netiquette (galateo della rete) nelle comunicazioni.</p> <p>Comprende il funzionamento di internet e dei servizi correlati per un corretto utilizzo delle risorse internet e li utilizza per promuovere prodotti attraverso il webmarketing</p> <p>Comprendere e produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale, realizzandone lo storyboard, utilizzando software diversi e attingendo anche alle risorse della rete web 2.0</p> <p>Utilizzare le varie componenti, le principali impostazioni di un computer e le funzioni di base di un sistema operativo, sapendole regolare; riconoscere i diversi sistemi operativi.</p> <p>Usare i principali programmi applicativi di un</p>	<p>Effettuare registrazioni in piattaforme con consapevolezza della propria identità digitale</p> <p>Pianificare e produrre un testo multimediale con software specifici, dopo averne definito i destinatari e lo scopo comunicativo.</p> <p>Scoprire lo scopo di un programma elaborato da altri .</p> <p>Usare google drive per elaborare ricerche presentazioni e semplici siti internet attinenti all'indirizzo enogastronomico.</p>	<p>Utilizzare google drive come database di ricette con prodotti tipici realizzate dagli studenti.</p>

<p>determinato sistema operativo per la gestione e il controllo dell'informazione (calcolo, elaborazione, organizzazione, costruzione di grafici, comunicazione, ecc.)</p> <p>Comprendere l'importanza di usare i servizi di clouding per gestire i propri dati e gli associa il concetto di database.</p> <p>Comprede come usare gli applicativi virtualizzati nel servizio di clouding.</p>		
---	--	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Conoscere e utilizzare la strumentazione informatica per gestire le operazioni di gestione di dati legati al campo enogastronomico.</p> <p>Usare consapevolmente il computer e la rete per scopi aziendali accedendo in sicurezza e correttamente alla rete internet.</p>
-------------------------------	--

LIVELLI DI PADRONANZA

DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO

- | | |
|---|---|
| 4 | <p>Conosce in modo corretto i principali componenti hardware ne comprende il funzionamento inoltre sa come sono collegati al Sistema Operativo. Conosce e sa utilizzare in modo corretto tutte le funzioni del sistema operativo e sa come utilizzarlo per organizzare i dati. Produce lavori complessi utilizzando i software applicativi presenti nel sistema operativo. Conosce e utilizza i social network, comprende internet e utilizza alcuni servizi messi a disposizione collegandoli a concetti avanzati di webmarketing. Conosce e utilizza molti software messi a disposizione dalla rete. Comprende il concetto di privacy e copyright e li collega alla netiquette. Conosce le principali funzionalità del servizio di clouding e sfrutta a pieno i software virtualizzati che mette a disposizione, inoltre utilizza il cloud per organizzare i propri dati associandogli il concetto di database.</p> |
| 3 | <p>Conosce in modo corretto i principali componenti hardware e ne comprende il funzionamento. Conosce e sa utilizzare in modo corretto tutte le funzioni del sistema operativo. Produce lavori complessi utilizzando i software applicativi presenti nel sistema operativo. Conosce e utilizza i social network, comprende internet e utilizza alcuni servizi messi a disposizione collegandoli a concetti base di webmarketing. Conosce e utilizza molti software messi a disposizione dalla rete. Comprende il concetto di privacy e copyright e li collega alla netiquette. Conosce le principali funzionalità del servizio di clouding ma non lo sfrutta a pieno.</p> |
| 2 | <p>Conosce in modo corretto i principali componenti hardware. Conosce e sa utilizzare in modo corretto le principali funzioni del sistema operativo. Produce lavori abbastanza complessi utilizzando i software applicativi utilizzando i software applicativi presenti</p> |

nel sistema operativo. Conosce e utilizza i social network, comprende internet e utilizza alcuni servizi messi a disposizione. Conosce e utilizza alcuni software messi a disposizione dalla rete. Comprende il concetto di privacy e copyright.

- 1 Se guidato riconosce le principali componenti hardware e comprende le principali funzioni del sistema operativo. Riesce a produrre piccoli lavori utilizzando i software applicativi presenti nel sistema operativo. Conosce i social network a livello base e alcuni servizi internet. Se guidato utilizza alcuni software messi a disposizione dalla rete. Comprende il concetto di privacy e

<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:</u>	<u>COMPETENZA DIGITALE</u>	
<u>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:</u>	<u>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.</u>	
<u>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:</u>	<u>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondiment</u>	
	<u>SERVIZI COMMERCIALI (TRIENNIO)</u>	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto a tematiche di vita, di studio, professionali e di settore. Utilizzare le tecniche di documentazione e scambi di informazioni in rete. Realizzare pagine Web statiche e dinamiche. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della rappresentazione di un progetto o di un prodotto	Componenti strutturali e tecniche espressive di un prodotto multimediale. Applicazioni per la elaborazione digitale audio e video. Caratteri e condizioni di accesso e utilizzo della comunicazione in rete Linguaggi del Web (html, css, php, asp...). Normative in materia di privacy e di copyright. Processo di sviluppo di un ipermedia

disciplinari.	<p>Scegliere le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.</p> <p>Utilizzare le principali funzioni di un DBMS</p> <p>Individuare le procedure telematiche che supportano l'organizzazione di un'azienda on-line Valutare, scegliere e modificare software applicativi in relazione alle caratteristiche e al fabbisogno aziendale</p>	<p>Repertori dei software dedicati per la comunicazione professionale. Social network e new media. Struttura di un sito Web con requisiti di usabilità e accessibilità. Sistema Informativo e sistema informatico. Data base. Servizi di Internet / Intranet / Extranet. E-commerce. Software applicativo di tipo economico gestionale</p>
---------------	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI
<p>Individuare, confrontarsi con gli altri e praticare corretti comportamenti di cittadinanza digitale, vivendo la propria identità all'interno dei diversi social network e cooperando con gli altri nel giusto equilibrio tra privacy propria e altrui e trasparenza comunicativa e nel rispetto del copyright Scaricare in modo legale musica, filmati, per avere un archivio proprio.</p> <p>Riconoscere i rischi del "digital divide" e cooperare a favore delle persone escluse, per il loro superamento</p> <p>Rispettare le norme dell'accessibilità e la netiquette (galateo della rete) nelle comunicazioni.</p> <p>Comprendere e produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale, realizzandone lo storyboard, utilizzando software diversi e attingendo anche alle risorse della rete web 2.0</p> <p>Utilizzare le varie componenti, le principali impostazioni di un computer e le funzioni di base di un sistema operativo, sapendole regolare; riconoscere i diversi sistemi operativi, compreso il sistema GNU/Linux</p> <p>Usare i principali programmi applicativi di un determinato sistema operativo per la gestione e il controllo dell'informazione (calcolo, elaborazione, organizzazione, costruzione di grafici, comunicazione, ecc.), con particolare riferimento all'ambito economico</p>	<p>Sviluppare una presentazione con software appropriato.</p> <p>Applicare effetti di animazione e transizione alle presentazioni, controllare e correggere il contenuto di una presentazione prima della stampa finale e della presentazione al pubblico.</p> <p>Usare il foglio elettronico del programma excel (proprietario) o calc (open source) per effettuare analisi statistiche di dati reali, calcolo ed interpretazione di indici e previsioni relativamente a problemi di demografia ed economia.</p> <p>Utilizzare in maniera ecologicamente etica i materiali informatici (carta, toner, monitor, energia...) e produrre un regolamento in materia utile alla scuola diffondendolo attraverso lo stesso linguaggio informatico.</p> <p>Dato un messaggio commerciale, saper rispondere in modo corretto e conciso con descrizione dell'oggetto e controllo ortografico della posta in uscita e con allegati appropriati, anche nelle lingue straniere di studio.</p> <p>Confrontare due software analoghi per una specifica esigenza, individuandone le caratteristiche specifiche per poter scegliere quello più adatto al fabbisogno oggetto di studio, anche considerando software open-source.</p> <p>Analizzare una serie di interventi e risorse inseriti in Facebook (o altro socialnetwork), individuandone le diverse funzioni e le potenzialità per una</p>

<p>Utilizzare il software FLOSS (Free/Libre/Open Source Software) conoscendone le peculiarità rispetto a quello proprietario</p> <p>Analizzare e risolvere problemi reali, utilizzando un linguaggio artificiale</p> <p>Usare in modo consapevole la rete Internet (anche nel Web 2.0 interattivo) per acquisire, attraverso l'analisi critica delle fonti, informazioni da utilizzare personalmente e per condividerle e costruirle con altri soggetti anche all'interno dei social network e partecipando a blog e wiki.</p> <p>Produrre pagine web anche interattive per pubblicizzare risorse e prodotti turistici e rispondere alle esigenze dell'utenza.</p> <p>Riconoscere e usare le specificità di browser diversi (Internet Explorer, MozillaFirefox, Opera, Google Chrome e Safari).</p> <p>Documentare le proprie produzioni con adeguati software, rendendole leggibili anche ad altri, utilizzando anche le funzioni di "scrapBook" offerte da alcuni browser</p> <p>Mettere in atto le precauzioni necessarie nell'uso del computer, sia per gli aspetti fisico-igienici (postura, tempi d'uso della macchina, precauzioni per la vista) che per i rischi presenti nella navigazione e nella comunicazione nella rete internet.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le possibilità offerte dall'uso della posta elettronica</p>	<p>comunicazione costruttiva.</p> <p>Dato un compito, reperire nel web informazioni utili, coerenti ed in un tempo adeguato ed utilizzarle secondo quanto richiesto anche non in italiano.</p> <p>Dato un problema reale effettuare la raccolta dati, anche su Web, distinguere i dati utili, organizzarli secondo un modello adeguato all'indagine, analizzarli secondo appropriate tecniche statistiche, ricavarne inferenze, rappresentare in modo grafico con Excel e costruire una presentazione dei risultati ottenuti.</p> <p>A fronte di un progetto sviluppato e realizzato in una disciplina di indirizzo, realizzare una pagina web di una azienda che commercializzi il prodotto o simulare una vendita e-commerce dello stesso.</p> <p>Realizzare pagine web statiche e dinamiche per pubblicizzare prodotti e risorse aziendali e turistiche</p> <p>Elaborare un curriculum vitae in formato elettronico</p>
--	--

COMPETENZA CHIAVE: COMPETENZA DIGITALE

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida

Sezione C: Livelli di padronanza (EQF)

Evidenze	Sezione C: Livelli di padronanza (EQF)			
	iniziale	base	intermedio	avanzato

<p>Individuare, confrontarsi con gli altri e praticare corretti comportamenti di cittadinanza digitale, vivendo la propria identità all'interno dei diversi social network e cooperando con gli altri nel giusto equilibrio tra privacy propria e altrui e trasparenza comunicativa e nel rispetto del copyright Scaricare in modo legale musica, filmati, per avere un archivio proprio</p>	<p>Individua quali sono i componenti base hardware e conosce le differenze tra hardware e software</p>	<p>Individua quali sono i componenti hardware e i fattori che influiscono sulle prestazioni di un P.C.</p>	<p>Applica correttamente i comportamenti basilari di cittadinanza digitale, rispettando la privacy propria e altrui, le regole del copyright e la netiquette</p>	<p>Pratica in piena autonomia corretti comportamenti di cittadinanza digitale, rispettando la privacy propria e altrui, le regole del copyright e la netiquette</p>
<p>Riconoscere i rischi del "digital divide" e cooperare a favore delle persone escluse, per il loro superamento</p> <p>Rispettare le norme dell'accessibilità e la netiquette (galateo della rete) nelle comunicazioni.</p>	<p>Conosce le funzioni di base di un software di produzione di testi ed è in grado di produrre un testo</p>	<p>Applica le regole base della netiquette. Dosa i tempi d'uso del computer</p>	<p>Mette in atto le precauzioni essenziali nell'uso del computer, sia per gli aspetti fisico-igienici (postura, tempi d'uso della macchina, precauzioni per la vista) che per i rischi presenti nella navigazione e nella comunicazione nella rete internet</p>	<p>Mette in atto tutte le precauzioni necessarie nell'uso del computer, sia per gli aspetti fisico-igienici (postura, tempi d'uso della macchina, precauzioni per la vista) che per i rischi presenti nella navigazione e nella comunicazione nella rete internet</p>
<p>Comprendere e produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale, realizzandone lo storyboard, utilizzando software diversi e attingendo anche alle risorse della rete web 2.0</p> <p>Utilizzare le varie componenti, le principali impostazioni di un computer e le funzioni di base di un sistema operativo, sapendole regolare; riconoscere i diversi sistemi operativi, compreso il sistema GNU/Linux</p>	<p>Dosa i tempi d'uso del computer</p>	<p>Comprende, produce, presenta testi multimediali con un dato software realizzandone lo storyboard</p>	<p>Usa le principali applicazioni software per organizzare e presentare in pubblico informazioni multimediali con discreta autonomia.</p>	<p>Sa creare e gestire con sicurezza un buon archivio che permette di catalogare grandi quantità di dati e faciliti la ricerca di informazioni</p>
<p>Usare i principali programmi applicativi di un determinato</p>	<p>Sviluppa un problema attenendosi alla traccia</p>	<p>Sa utilizzare in modo adeguato un foglio di calcolo</p>	<p>Utilizza il web interattivo (web 2.0) per acquisire</p>	<p>Comprende, produce, archivia e presenta testi anche</p>

<p>sistema operativo per la gestione e il controllo dell'informazione (calcolo, elaborazione, organizzazione, costruzione di grafici, comunicazione, ecc.), con particolare riferimento all'ambito economico</p> <p>Utilizzare il software FLOSS (Free/Libre/Open Source Software) conoscendone le peculiarità rispetto a quello proprietario</p>	<p>guidata per mezzo di un foglio di calcolo e sa utilizzare semplici formule ed elaborare graficamente un insieme di dati</p>	<p>per risolvere semplici problemi</p>	<p>autonomamente nuove conoscenze nei diversi ambiti del sapere e per contribuire all'incremento delle informazioni e delle risorse</p>	<p>multimediali utilizzando in modo creativo, comunicativo e autonomo software diversi, sia proprietari che FLOSS, in base alle loro specificità e attingendo alle risorse del web 2.0</p>
<p>Usare in modo consapevole la rete Internet (anche nel Web 2.0 interattivo) per acquisire, attraverso l'analisi critica delle fonti, informazioni da utilizzare personalmente e per condividerle e costruirle con altri soggetti anche all'interno dei social network e partecipando a blog e wiki</p> <p>Produrre pagine web anche interattive per pubblicizzare risorse e prodotti turistici e rispondere alle esigenze dell'utenza</p> <p>Riconoscere e usare le specificità di browser diversi (Internet Explorer, MozillaFirefox, Opera, Google Chrome e Safari).</p>	<p>Sa accedere alla rete internet ed è consapevole di alcune considerazioni di sicurezza durante il suo utilizzo</p>	<p>Sceglie ed adatta le informazioni realmente utili trovate in rete (ricerca avanzata).</p>	<p>Sa utilizzare il software adeguato per la gestione contabile delle varie operazioni aziendali</p>	<p>Utilizza con notevole curiosità e con attenzione metodologica il web interattivo (web 2.0) per acquisire autonomamente nuove conoscenze nei diversi ambiti del sapere e per contribuire all'incremento delle informazioni e delle risorse, anche producendo pagine web per pubblicizzare risorse e prodotti turistici</p>
<p>Analizzare e risolvere problemi reali, utilizzando un</p>		<p>Si serve delle informazioni acquisite per gestire situazioni</p>	<p>Sa utilizzare link e pulsanti di navigazione per muoversi</p>	<p>Usa con sicurezza il software adeguati e fogli di calcolo per</p>

linguaggio artificiale		e risolvere semplici problemi in contesti noti e con l'aiuto di altri.	all'interno di un ipertesto.	la costruzione e l'analisi di un bilancio per le diverse tipologie societarie studiate e per l'E-commerce
<p>Documentare le proprie produzioni con adeguati software, rendendole leggibili anche ad altri, utilizzando anche le funzioni di "scrapBook" offerte da alcuni browser</p> <p>Mettere in atto le precauzioni necessarie nell'uso del computer, sia per gli aspetti fisico-igienici (postura, tempi d'uso della macchina, precauzioni per la vista) che per i rischi presenti nella navigazione e nella comunicazione nella rete internet</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le possibilità offerte dall'uso della posta elettronica</p>	Si muove alla ricerca nel web interattivo (web 2.0) e su un argomento attenendosi ad una traccia guida	Si muove alla ricerca nel web interattivo (web 2.0) su un argomento attenendosi ad una traccia guidata e utilizzando motori di ricerca ed enciclopedie on line	Si serve delle informazioni acquisite per gestire situazioni e risolvere problemi in contesti noti e prevedibili	Si serve delle informazioni acquisite per gestire situazioni e risolvere problemi in contesti nuovi o problematici, dando anche istruzioni ad altri

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	<u>COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA</u>	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE

<p>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</p> <p>Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità</p>	<p>Comprendere le differenze fondamentali tra norme giuridiche e non giuridiche Comprendere l'importanza di rispettare le norme giuridiche e le conseguenze derivanti dalla loro violazioni Comprendere la differenza tra il diritto oggettivo e diritto soggettivo</p> <p>Conoscere e comprendere l'efficacia delle norme giuridiche nel tempo e nello spazio Conoscere le diverse fonti del diritto e comprendere i rapporti che intercorrono tra di esse</p> <p>Distinguere le persone fisiche e le organizzazioni Conoscere il significato di capacità giuridica e capacità di agire Comprendere l'importanza e le modalità di tutela delle persone incapaci di agire</p> <p>Saper distinguere i rapporti giuridici da quelli non giuridici Riconoscere le situazioni giuridiche attive e passive Cogliere le specificità del contratto Comprendere la funzione dei contratti collettivi di lavoro</p> <p>Conoscere il significato del termine Stato, saperne individuare le caratteristiche fondamentali e gli elementi costitutivi</p> <p>Saper distinguere e confrontare le differenti tipologie di Stato che si sono succedute nella storia Riconoscere le caratteristiche delle diverse forme di Governo</p> <p>Comprendere le specificità degli enti territoriali. Riconoscere gli organi politici del Comune; i servizi di competenza del Comune e quelli delegati dallo Stato</p>	<p>Norme giuridiche e non giuridiche</p> <p>La sanzione Diritto oggettivo e diritto soggettivo</p> <p>Efficacia delle norme giuridiche nel tempo e nello spazio</p> <p>Fonti del diritto e loro gerarchia</p> <p>Soggetti del diritto: persone fisiche e organizzazioni</p> <p>Rapporto giuridico Diritti soggettivi e doveri</p> <p>Contratto: elementi essenziali Contratti di lavoro individuali e collettivi</p> <p>Lo Stato: elementi costitutivi</p> <p>Forme di stato e forme di governo</p> <p>Regioni, Province, Comuni ed enti territoriali: organi e funzioni.</p>
--	---	---

	<p>Conoscere il contesto storico in cui è nata la Costituzione italiana Imparare com'è strutturata la nostra Costituzione</p> <p>Individuare e distinguere i valori trasmessi dalla Costituzione e i diritti e i doveri riconosciuti a ciascuno come singolo e come componente di formazioni sociali (famiglia, associazioni..)</p> <p>Analizzare e comprendere il ruolo e le funzioni dei vari organi costituzionali, cogliendo i rapporti esistenti tra loro</p> <p>Individuare le norme basilari in tema di salute e sicurezza nei luoghi di studio e di lavoro. Comprendere l'importanza del rispetto delle norme sull'igiene degli alimenti. Acquisire consapevolezza dell'importanza di un uso responsabile del web, della correttezza nel web e del rispetto della privacy Tenere comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui in ogni contesto</p> <p>Individuare le norme basilari sulla Vendita e somministrazione di alcolici</p> <p>Essere in grado di leggere e interpretare il significato di norme giuridiche semplici</p>	<p>La Costituzione italiana: storia, caratteri e struttura; i principi fondamentali</p> <p>La Costituzione: diritti e doveri dei cittadini</p> <p>Gli Organi costituzionali e relative funzioni: il Parlamento, il Governo, il Presidente della Repubblica, la Corte Costituzionale, la Magistratura</p> <p>Norme basilari in materia di salute, sicurezza e igiene negli ambienti di studio e di lavoro Normative sull'igiene degli alimenti Interazioni in ambienti digitali, Netiquette e Privacy</p> <p>Norme basilari sulla Vendita e somministrazione di alcolici</p>
--	---	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	
<p>Conoscere e comprendere i concetti giuridici esaminati e cogliere le relazioni tra di essi Saper individuare nel testo costituzionale i principi fondamentali, le libertà, i diritti e i doveri che sono riconosciuti a ciascuno come singolo e come membro di differenti formazioni sociali Elaborare il proprio ruolo di cittadino responsabile utilizzando le proprie capacità e risorse nell'ambito della vita di relazione, nel rispetto delle persone, delle cose e dell'ambiente</p> <p>Conoscere e comprendere le funzioni dei vari organi costituzionali e degli Enti pubblici, cogliendo i rapporti esistenti tra di essi Essere in grado di leggere e interpretare il significato di norme giuridiche semplici Decodificare i testi ed esporre in forma chiara e corretta i contenuti, utilizzando il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Elaborazione di un regolamento di classe Saper riconoscere i diritti e i doveri dei soggetti di un rapporto giuridico Individuare gli organi di un ente, le relative funzioni e i servizi offerti alle diverse categorie di utenti Individua il ruolo specifico di un organo costituzionale, i rapporti con gli altri organi e con i cittadini. Il servizio civile, il volontariato e il servizio militare: quale modalità per occuparsi del bene comune</p>	<p>PROGETTI: Progetti proposti dal Comune: "La mia scuola Plastic Free" Progetti proposti dalla Regione Umbria: "Prevenire e contrastare la violenza - Teen Star" Progetto "Accoglienza" Giornata del 21 Marzo in ricordo delle vittime di mafia (Libera) Progetto "Bullismo e cyberbullismo" Progetto 'Educazione alla salute' Progetto Qualifica Corso sulla sicurezza Corso HACCP</p>

NUCLEI FONDANTI

DIRITTO

Regola

Precetto e sanzione

Costituzione

Fonti del diritto

Diritto soggettivo

Dovere

Soggettività giuridica

Istituzioni (Stato, enti territoriali, enti sovranazionali e internazionali)

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità</p>	<p>Individuare i soggetti economici, le attività svolte da ciascuno di essi e le loro relazioni</p> <p>Individuare i fattori produttivi differenziandoli per natura e tipo di remunerazione</p> <p>Riconoscere le caratteristiche delle imprese che attuano progetti di economia sostenibile</p> <p>Riconoscere le caratteristiche di un sistema economico</p> <p>Saper individuare alcuni servizi dello stato e i modi con cui si procura le risorse finanziarie per il suo funzionamento</p> <p>Essere in grado di leggere dati e informazioni di carattere economico</p> <p>Comunicare in modo corretto e efficace.</p>	<p>Fondamenti dell'attività economica: bisogni, beni e servizi.</p> <p>Soggetti economici: famiglia, Impresa e Stato</p> <p>Attività economiche</p> <p>Mercato</p> <p>Mercato del lavoro e le sue regole</p> <p>Ricerca del lavoro e curriculum vitae</p> <p>Verso uno sviluppo sostenibile: economia circolare, consumo e produzione responsabili</p> <p>Il sistema economico e la sua evoluzione: il ruolo dello Stato Italiano nell'economia</p>

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	
----------	-----------------------	--

<p>Conoscere e comprendere i ruoli e le responsabilità dei soggetti economici Conoscere gli elementi e le regole essenziali che governano un sistema economico e collocare in tale contesto la propria esperienza personale</p> <p>Individuare il ruolo degli enti pubblici e delle imprese per uno sviluppo sostenibile; comprendere l'importanza dei propri comportamenti di consumo responsabile.</p> <p>Decodificare i testi ed esporre in forma chiara e corretta i contenuti, utilizzando il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Mette a confronto comportamenti di produzione e di consumo particolarmente rispettosi della salute della persona e dell'ambiente e i loro opposti</p> <p>Redige il proprio curriculum vitae e si propone in modo efficace in un colloquio di lavoro</p>	<p>PROGETTI: Progetti proposti dal Comune: "La mia scuola Plastic Free" Progetti proposti dalla Regione Umbria: "Prevenire e contrastare la violenza - Teen Star" Progetto "Accoglienza" Giornata del 21 Marzo in ricordo delle vittime di mafia (Libera) Progetto "Bullismo e cyberbullismo" Progetto 'Educazione alla salute' Progetto Qualifica Corso sulla sicurezza Corso HACCP</p>
---	--	--

NUCLEI FONDANTI

ECONOMIA

Bisogni - Beni - Utilità

Soggetti economici

Scambio

Mercato

Attività economiche

Sistema economico

BIENNIO

EVIDENZE	LIVELLO INIZIALE	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
Conoscere e comprendere i concetti giuridici esaminati e cogliere le relazioni tra di essi	Se guidato, riconosce i concetti giuridici esaminati ma non riesce a cogliere le relazioni tra di essi	Riconosce i concetti giuridici esaminati e, se guidato, riesce a cogliere alcune relazioni tra di essi, in contesti noti	Conosce e comprende i concetti giuridici esaminati e riesce a cogliere le relazioni tra di essi in contesti noti	Conosce e comprende i concetti giuridici esaminati in modo completo; riesce a cogliere pienamente le relazioni tra di essi anche in contesti nuovi
Saper individuare nel testo costituzionale i principi fondamentali, le libertà, i diritti e i doveri che sono riconosciuti a ciascuno come singolo e come membro di differenti formazioni sociali	Se guidato, riconosce parzialmente nel testo costituzionale i principi fondamentali, le libertà, i diritti e i doveri che sono riconosciuti a ciascuno come singolo e come membro di differenti formazioni sociali	Individua parzialmente nel testo costituzionale i principi fondamentali, le libertà, i diritti e i doveri che sono riconosciuti a ciascuno come singolo e come membro di differenti formazioni sociali	Sa individuare nel testo costituzionale i principi fondamentali, le libertà, i diritti e i doveri che sono riconosciuti a ciascuno come singolo e come membro di differenti formazioni sociali	Sa individuare autonomamente nel testo costituzionale i principi fondamentali, le libertà, i diritti e i doveri che sono riconosciuti a ciascuno come singolo e come membro di differenti formazioni sociali
Conoscere e comprendere il ruolo e le funzioni dei vari organi costituzionali e degli Enti pubblici, cogliendo i rapporti	Se guidato, riconosce il ruolo e le funzioni dei vari organi costituzionali e degli Enti pubblici, ma riesce a cogliere solo parzialmente i rapporti	Riconosce il ruolo e le funzioni dei vari organi costituzionali e degli Enti pubblici; se guidato riesce a cogliere i rapporti	Conosce e comprende il ruolo e le funzioni dei vari organi costituzionali e degli Enti pubblici, cogliendo i rapporti esistenti tra loro	Conosce e comprende in modo completo il ruolo e le funzioni dei vari organi costituzionali e degli Enti pubblici, cogliendo i rapporti esistenti tra loro

esistenti tra loro	esistenti tra loro	esistenti tra loro		in piena autonomia
<p>Elaborare il proprio ruolo di cittadino responsabile utilizzando le proprie capacità e risorse nell'ambito della vita</p> <p>di relazione, nel rispetto delle</p> <p>persone, delle cose e dell'ambiente</p>	<p>Riconosce il proprio ruolo di cittadino ma riesce a utilizzare le proprie capacità e risorse nell'ambito della vita di relazione solo parzialmente, se guidato</p>	<p>Riconosce il proprio ruolo di cittadino responsabile e generalmente opera nella vita di relazione in modo abbastanza corretto</p>	<p>Elabora il proprio ruolo di cittadino responsabile utilizzando quasi sempre le proprie capacità e risorse nell'ambito della vita</p> <p>di relazione, nel rispetto delle persone, delle cose e dell'ambiente</p>	<p>Elabora il proprio ruolo di cittadino responsabile utilizzando pienamente le proprie capacità e risorse nell'ambito della vita</p> <p>di relazione, nel rispetto delle persone, delle cose e dell'ambiente</p>
<p>Essere in grado di leggere e interpretare il significato di norme giuridiche semplici</p>	<p>Se guidato, legge e comprende parzialmente il significato di norme giuridiche semplici in contesti noti</p>	<p>Legge e comprende il significato di norme giuridiche semplici, in contesti noti</p>	<p>E' in grado di leggere e interpretare il significato di norme giuridiche semplici</p>	<p>E' in grado di leggere e interpretare in piena autonomia il significato di norme giuridiche semplici</p>
<p>Decodificare i testi ed esporre in forma chiara e corretta i contenuti, utilizzando il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Se guidato, decodifica parzialmente i testi; espone i contenuti in forma non sempre corretta; non riesce a utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Se guidato, decodifica i testi; espone i contenuti in forma abbastanza corretta; riesce a utilizzare parzialmente il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Decodifica i testi ed espone in forma chiara e corretta i contenuti, utilizzando il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Decodifica i testi in piena autonomia ed espone in forma chiara e corretta i contenuti, utilizzando il lessico specifico della disciplina</p>

BIENNIO

EVIDENZE	LIVELLO INIZIALE	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
Conoscere e comprendere i ruoli e le responsabilità dei soggetti economici	Se guidato, riconosce i ruoli e le responsabilità dei soggetti economici	Conosce in modo essenziale i ruoli dei soggetti economici e ne comprende le responsabilità, se guidato	Conosce e comprende i ruoli e le responsabilità dei soggetti economici	Conosce in modo approfondito e comprende pienamente i ruoli e le responsabilità dei soggetti economici
Conoscere gli elementi e le regole essenziali che governano un sistema economico e collocare in tale contesto la propria esperienza personale	Se guidato, riconosce gli elementi e le regole essenziali che governano un sistema economico; colloca la propria esperienza personale in contesti noti	riconosce gli elementi e le regole essenziali che governano un sistema economico; colloca la propria esperienza personale in contesti noti	Conosce gli elementi e le regole essenziali che governano un sistema economico e colloca in tale contesto la propria esperienza personale	Conosce in modo approfondito gli elementi e le regole essenziali che governano un sistema economico e colloca autonomamente in tale contesto la propria esperienza personale
Individuare il ruolo degli enti pubblici e delle imprese per uno sviluppo sostenibile; comprendere l'importanza dei propri comportamenti di consumo responsabile.	Se guidato, riconosce il ruolo degli enti pubblici e delle imprese per uno sviluppo sostenibile e comprende parzialmente l'importanza dei propri comportamenti di consumo responsabile	Riconosce il ruolo degli enti pubblici e delle imprese per uno sviluppo sostenibile; se guidato, comprende l'importanza dei propri comportamenti di consumo responsabile	Individua il ruolo degli enti pubblici e delle imprese per uno sviluppo sostenibile; comprende l'importanza dei propri comportamenti di consumo responsabile	Individua autonomamente il ruolo degli enti pubblici e delle imprese per uno sviluppo sostenibile; comprende pienamente l'importanza dei propri comportamenti di consumo responsabile

Decodificare i testi di natura socio-economica ed esporre in forma chiara e corretta i contenuti, utilizzando il lessico specifico della disciplina	Se guidato, decodifica parzialmente i testi di natura socio-economica; espone i contenuti in forma non sempre corretta; non riesce a utilizzare il lessico specifico della disciplina	Se guidato, decodifica i testi di natura socio-economica; espone i contenuti in forma abbastanza corretta; riesce a utilizzare parzialmente il lessico specifico della disciplina	Decodifica i testi di natura socio-economica ed espone in forma chiara e corretta i contenuti, utilizzando il lessico specifico della disciplina	Decodifica i testi di natura socio-economica in piena autonomia ed espone in forma chiara e corretta i contenuti, utilizzando il lessico specifico della disciplina

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza in materia di cittadinanza	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
	BIENNIO	
COMPETENZE SPECIFICHE	CONOSCENZE	ABILITA'
-Costruire un'identità libera e responsabile ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa e della società attuale.	-Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni. -natura e valore delle relazioni umane e sociali -La fede e l'adolescenza. I segni del Cristianesimo nel patrimonio culturale ed artistico.	-formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione. -Valutare la ricchezza del linguaggio e la capacità della Bibbia di dare risposte valide alle domande di senso -Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco; -Individuare ansie ed aspirazioni in progressiva conoscenza di sé -saper riconoscere il senso religioso attraverso la via della bellezza.

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
-----------------	------------------------------	---------------------------

Saper riconoscere gli interrogativi di senso dell'uomo.	Individua le domande dell'uomo rispetto al sé e al mondo e sa discriminare tra domande di senso e di indagine conoscitiva	

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> Le domande dell'uomo. Rapporto scienze e discipline di senso. L'adolescenza e le sue domande di vita: tensione verso la realizzazione di sé e la realizzazione di un proprio progetto di vita
-----------------	---

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
Competenza in materia di cittadinanza	Saper riconoscere gli interrogativi di senso dell'uomo.	4	L'alunno, in maniera autonoma, riesce a riconoscere e spiegare gli interrogativi di senso e sa discriminarli rispetto ad altre tipologie di domanda domande. Riconosce le diverse risposte alla domanda di senso che richiama il trascendente. Argomenta con correttezza le proprie ragioni e tiene conto delle altrui; adegua i comportamenti ai diversi contesti e agli interlocutori e ne individua le motivazioni.
		3	E' in grado di spiegare in modo essenziale le domande di senso e le posizioni: religiosa, agnostica ed atea.
		2	È in grado di individuare alcuni elementi circa le domande esistenziali dell'uomo e delle possibili risposte ad essi le
		1	E' in grado, se guidato, di spiegare in modo essenziale le domande di senso e le posizioni: religiosa, agnostica ed atea

Competenza in materia di cittadinanza	-Costruire un'identità libera e responsabile ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa e della società attuale.	4	L'alunno, in maniera autonoma, riconosce le tappe della crescita personale e le mette in relazione al proprio sviluppo individuale. Conosce le principali strutture etiche del Cristianesimo; alcuni principi fondamentali delle altre religioni soprattutto abramitiche e le mette in relazione con le scelte personali e sociali rispetto ad un personale progetto di vita e alla costruzione della società.
		3	Conosce le strutture etiche del Cristianesimo; alcuni principi fondamentali delle altre religioni soprattutto abramitiche e le mette in relazione con le scelte personali rispetto ad un progetto di vita
		2	Conosce le principali strutture etiche del Cristianesimo; alcuni principi fondamentali delle altre religioni soprattutto abramitiche.
		1	Riconosce, se guidato, tradizioni e usanze del proprio ambiente di vita e le mette a confronto con quelle di compagni provenienti da altre culture religiose, individuandone, in contesto collettivo, somiglianze e differenze.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza in materia di cittadinanza	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
	<u>TRIENNIO</u>	
COMPETENZE SPECIFICHE	CONOSCENZE	ABILITA'
-Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della	-Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana; -linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva religiosa ed	-Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto

<p>giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p>	<p>esistenziale.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Orientamenti della dottrina cristiana sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero -il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà etica rispetto alla persona, alla società alla economia e alla tecnologia - Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione <p>-Elaborazione di un personale progetto di vita anche alla luce dei valori Cristiani: scelte di vita, vocazione e professione</p>	<p>cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altri sistemi di pensiero;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo; -confrontare i valori proposti dal Cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato; -motivare, in un contesto multiculturale le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; -Individuare ansie ed aspirazioni in una progressiva conoscenza di sé -Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
---	--	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Saper individuare le tappe del proprio sviluppo psicologico e morale per saper impostare un personale progetto di vita</p>	<p>-Individua le tappe morali dell'individuo e sa collocare la propria esperienza in esse.</p>	
<p>Saper individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei</p>	<p>-Individua le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in</p>	

valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato	base ai principi morali proposti	
---	----------------------------------	--

NUCLEI FONDANTI	<p>La vita come viaggio: homo viator</p> <p>La libertà e la coscienza morale</p> <p>Etica e morale</p> <p>Le principali problematiche etiche del mondo contemporaneo</p> <p>Il rapporto uomo – ambiente in chiave etica</p>
-----------------	---

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
Competenza in materia di cittadinanza	Saper individuare le tappe del proprio sviluppo psicologico e morale per saper impostare un personale progetto di vita	4	L'alunno, in maniera autonoma, riesce a riconoscere e spiegare le tappe dello sviluppo personale, sa collocare in essa le domande, le aspettative e i progetti. Riconosce le diverse proposte culturali e sa metterle in relazione alle domande di vita. Argomenta con correttezza le proprie ragioni e tiene conto delle altrui; adegua i comportamenti ai diversi contesti e agli interlocutori e ne individua le motivazioni.
		3	E' in grado di spiegare in modo esaustivo i diversi sistemi di significato e relazionare le risposte degli stessi alle aspettative dell'adolescente
		2	È in grado di individuare alcuni elementi circa le domande esistenziali dell'uomo e delle possibili risposte ad essi.

		1	E' in grado, se guidato, di spiegare in modo essenziale le fasi dello sviluppo umano e le caratteristiche dell'adolescenza
Competenza in materia di cittadinanza	Saper individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato	4	L'alunno, in maniera autonoma, riconosce le problematiche etiche e le mette a confronto con le principali strutture morali del Cristianesimo; conosce i principi fondamentali dell'etica cristiana e li applica a problematiche dell'etica della persona e della società anche rispetto ad un personale progetto di vita e alla costruzione della società.
		3	Conosce le strutture etiche del Cristianesimo; Conosce i principi dell'etica cristiana e li mette in relazione con le scelte personali rispetto ad un progetto di vita personale e sociale
		2	Conosce i principi dell'etica cristiana e li mette in relazione con problematiche morali più rilevanti
		1	Riconosce, se guidato, i principi dell'etica cristiana.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza in materia di cittadinanza	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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 comportamenti personali, sociali e professionali.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
COMPETENZE SPECIFICHE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> Costruire un'identità libera e responsabile ponendosi domande di senso 	<ul style="list-style-type: none"> Gli interrogativi fondamentali dell'uomo, le risposte dei diversi sistemi di significato 	<ul style="list-style-type: none"> Formulare domande di senso a partire dai propri vissuti Riflettere sui sé possibili nell'ottica dell'elaborazione di un progetto di vita

- Il fenomeno delle dipendenze

- Comprendere l'importanza del dialogo, dell'elaborazione di regole negoziate e del loro rispetto per la costruzione di uno spazio condiviso tra molteplici appartenenze e identità. Rispettare i punti di vista diversi dal proprio, riconoscere la ricchezza della diversità, in un'ottica inclusiva.

- Individuare le principali problematiche relative alle dipendenze comprendendone la genesi e le implicazioni nello sviluppo personale e sociale

- I concetti di diritto e di dovere universali.
- La struttura generale e i principali articoli della Costituzione Italiana e della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.

- Riconoscere i vari tipi di dipendenze, individuando radici e motivazioni personali e sociali.
- Riflettere sul concetto di salute e di tutela del proprio corpo a partire dalla consapevolezza degli effetti dannosi che alcool e droghe hanno su di esso.

- Partecipare in modo attivo e costruttivo alla vita sociale.
- Imparare a dialogare con culture diverse.
- Sapersi porre in maniera critica di fronte ai molteplici messaggi della società odierna.
- Accogliere l'"altro" e riflettere sul valore della Convivenza Civile.

- Comprendere l'importanza del rispetto dell'ambiente, della natura come bene comune da preservare.

- L'ecologia e il dibattito mondiale odierno

- Acquisire una coscienza ecologica di lotta ad ogni forma di inquinamento
- Adozione di uno stile di vita che limiti i danni all'ambiente

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
Competenza in materia di cittadinanza	Collabora all'elaborazione delle regole della classe e le rispetta	4	Osserva le regole interne e quelle della comunità e del Paese; conosce alcuni principi fondamentali della Costituzione e le principali funzioni dello Stato; Si impegna con responsabilità nella vita scolastica; collabora costruttivamente con adulti e compagni, assume iniziative personali e presta aiuto a chi ne ha bisogno.
		3	Utilizza materiali, attrezzature, risorse con cura e responsabilità, sapendo indicare anche le ragioni e le conseguenze sulla comunità e sull'ambiente di condotte non responsabili. Osserva le regole di convivenza interne e le regole e le norme della comunità e partecipa alla costruzione di quelle della classe e della scuola con contributi personali.
		2	Utilizza con cura materiali e risorse. E in grado di spiegare in modo essenziale le conseguenze dell'utilizzo non responsabile delle risorse sull'ambiente. Collabora costruttivamente con adulti e compagni.
		1	Rispetta le regole della classe e della scuola; si impegna nei compiti assegnati e li porta a termine responsabilmente. Condivide nel gruppo le regole e le rispetta; rispetta le regole della comunità di vita. Rispetta i tempi di lavoro, si impegna nei compiti, li assolve con cura e responsabilità.
Competenza in materia di cittadinanza	Assume comportamenti rispettosi verso sé, gli altri, l'ambiente	4	Utilizza con cura materiali e risorse. E' in grado di spiegare compiutamente le conseguenze generali dell'utilizzo non responsabile dell'energia, dell'acqua, dei rifiuti e adotta comportamenti improntati al risparmio e alla sobrietà. Accetta con equilibrio sconfitte, frustrazioni, insuccessi, individuandone anche le possibili cause e i possibili rimedi. Argomenta con correttezza le proprie ragioni e tiene conto delle altrui; adegua i comportamenti ai diversi contesti e agli interlocutori e ne individua le motivazioni. Richiama alle regole nel caso non vengano rispettate; accetta responsabilmente le conseguenze delle proprie azioni.
		3	E' in grado di spiegare in modo essenziale le conseguenze dell'utilizzo non responsabile delle risorse sull'ambiente. Comprende il senso delle regole di comportamento, discrimina i comportamenti difforni. Accetta responsabilmente le conseguenze delle proprie azioni.

		2	Collabora nel lavoro e nel gioco, aiutando i compagni in difficoltà e portando contributi originali. Sa adeguare il proprio comportamento e il registro comunicativo ai diversi contesti e al ruolo degli interlocutori.
		1	Utilizza materiali, strutture, attrezzature proprie e altrui con rispetto e cura. Utilizza con parsimonia e cura le risorse energetiche e naturali: acqua, luce, riscaldamento, trattamento dei rifiuti ...

COMPETENZE CHIAVE EUROPEA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: con riguardo all'espressività corporea
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida	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.
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida	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
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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

NUCLEI FONDANTI	<i>Corpo e Movimento I linguaggi del corpo e la Comunicazione non Verbale Gioco e Sport Salute e Benessere</i>	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><i>Essere in grado di elaborare risposte motorie adeguate in situazioni semplici, riconoscendo le proprie capacità e le variazioni fisiologiche e morfologiche, realizzando semplici sequenze di movimento, in sicurezza, nei diversi ambienti anche naturali.</i></p> <p><i>Riconoscere le differenze tra motricità funzionale e motricità espressiva per utilizzarle nella comunicazione o nell'espressione non verbali.</i></p> <p><i>Praticare giochi e attività sportive applicando tecniche, semplici tattiche, regole basilari e mettendo in atto comportamenti corretti e collaborativi.</i></p>	<p>Primo Biennio</p> <p>Corpo e Movimento Essere in grado di realizzare schemi motori semplici, utili ad affrontare attività motorie e sportive. Elaborare risposte efficaci in situazioni motorie semplici. Saper assumere posture corrette. Saper percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni. Sapersi muovere sul territorio rispettando l'ambiente, controllando le condizioni climatiche e verificando le caratteristiche dell'uscita.</p> <p>I linguaggi del corpo e la Comunicazione non Verbale Sapersi esprimere in diversi contesti a prevalenza funzionale (lo sport, il gioco, ...) o espressiva (la comunicazione "non verbale"). - Saper individuare il significato di un movimento e saperlo contestualizzare. - Saper cogliere e interpretare i messaggi non verbali.</p> <p>Gioco e Sport Saper gestire in modo consapevole e responsabile abilità sportive dei giochi e dell'attività sportiva. - Sapersi relazionare positivamente con il gruppo nel rispetto delle diverse capacità e caratteristiche individuali e delle esperienze pregresse. - Saper svolgere un ruolo attivo nella pratica sportiva, partecipando attivamente a semplici scelte tattiche. - Saper gestire lealmente la</p>	<p>Primo Biennio</p> <p>Corpo e Movimento Il corpo umano: le sue parti, la sua funzionalità. Posture, funzioni fisiologiche, capacità motorie. Le tecniche, le pratiche motorie anche in ambiente naturale. "Corrette" pratiche motorie e sportive. Il ritmo delle azioni motorie e sportive. Le principali regole relative alle uscite in ambiente naturale. Le possibilità che il territorio circostante offre per la pratica sportiva in ambiente naturale.</p> <p>I linguaggi del corpo e la Comunicazione non Verbale Le differenze tra motricità funzionale ed espressiva. Gli atteggiamenti espressivi del corpo (mimica, gesti...).</p> <p>Gioco e Sport Elementi tecnici e tattici essenziali delle attività sportive individuali e di squadra. Le regole di base dei giochi e delle attività sportive praticate e il fair play. La terminologia e la gestualità arbitrale semplice. Le modalità cooperative per valorizzare le diversità nelle definizioni di ruoli e regole.</p>

<p><i>Saper assumere in modo attivo e responsabile corretti stili di vita</i></p> <p><i>Essere in grado di utilizzare le proprie capacità motorie per elaborare risposte motorie adeguate in situazioni complesse, in sicurezza anche in presenza di carichi, nei diversi ambienti anche naturali.</i></p> <p><i>Essere in grado di utilizzare le abilità espressive e mimiche maturate per comunicare stati d'animo ed emozioni.</i></p> <p><i>Praticare attività sportive, individuali e di squadra, applicando tecniche specifiche e strategie apportando contributi personali.</i></p>	<p>competizione, mettendo in atto comportamenti corretti.</p> <p>Salute e Benessere Essere in grado di seguire un'alimentazione equilibrata adatta alla propria crescita e allo svolgimento dell'attività fisico-sportiva. - Essere in grado di riconoscere l'importanza di assumere corrette abitudini posturali. - Saper applicare le norme elementari di primo soccorso. - Saper utilizzare il lessico disciplinare per comunicare in maniera efficace.</p> <p>SECONDO BIENNIO</p> <p>Corpo e Movimento Essere in grado di svolgere attività di "durata e intensità" distinguendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica motoria. Saper assumere posture corrette anche in presenza di carichi. Saper auto valutare le proprie capacità motorie. Saper confrontare i risultati ottenuti con le tabelle di riferimento. Essere in grado di migliorare le proprie capacità coordinative e condizionali e di realizzare schemi motori complessi. Percepire e riprodurre ritmi anche variandoli. Essere in grado di rapportarsi con l'ambiente naturale praticando attività motoria individuali e in gruppo.</p> <p>Linguaggi del corpo e comunicazione non verbale Sapersi esprimere in diversi contesti a prevalenza funzionale (lo sport, il gioco, ...) o espressiva (la comunicazione "non verbale"). Saper individuare il significato di un movimento e saperlo contestualizzare. Saper cogliere e interpretare i messaggi non verbali.</p> <p>Gioco e Sport Saper gestire in modo consapevole e responsabile abilità sportive dei giochi e dell'attività sportiva. Sapersi relazionare positivamente con il gruppo nel rispetto delle diverse capacità e caratteristiche individuali e delle esperienze pregresse. Saper svolgere un ruolo attivo nella pratica sportiva, partecipando attivamente a semplici scelte tattiche. Saper gestire lealmente la competizione, mettendo in atto comportamenti corretti.</p>	<p>Salute e Benessere Gli errori e gli scompensi derivanti da un'alimentazione squilibrata. I principi igienici essenziali per mantenere il proprio stato di salute. Il concetto di postura e le sue implicazioni. I principali traumi derivanti dalla pratica fisico-sportiva La terminologia specifica e le nozioni fondamentali di benessere e salute dinamica</p> <p>Corpo e Movimento Le principali funzioni fisiologiche, in relazione alle attività fisiche. Le proprie capacità motorie (coordinative, condizionali), Alcuni principi di teoria e metodologia dell'allenamento, Il ritmo nelle azioni motorie e sportive complesse, Le diverse tecniche e pratiche motorie e sportive in ambiente naturale e le possibilità offerte dal territorio per la pratica sportiva (arrampicata, trekking, mountain bike, canoa...)</p> <p>Linguaggi del corpo e comunicazione non verbale Le differenze tra motricità funzionale ed espressiva. Gli atteggiamenti espressivi del corpo (mimica, gesti...).</p> <p>Gioco e Sport Tecniche e tattiche delle attività sportive. Regole di gioco e di comportamento. Conoscenza dell'ambiente dove si svolgono le attività sportive, delle attrezzature e degli strumenti. I diversi ruoli, la terminologia appropriata, la gestualità arbitrale delle attività praticate.</p> <p>Salute e Benessere I principi nutritivi dell'alimentazione, il</p>
--	---	--

<p>Saper assumere in modo attivo e responsabile corretti stili di vita con particolare attenzione alla prevenzione degli infortuni e alle norme basilari di primo soccorso.</p> <p>Essere consapevole del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio, essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità e i diversi ambienti anche naturali.</p> <p>Essere in grado di rappresentare, in vari contesti e ambienti, aspetti della realtà ed emozioni, utilizzando in modo consapevole l'espressività corporea.</p> <p>Essere consapevole dell'aspetto educativo e sociale dello sport interpretando la cultura sportiva in modo responsabile ed autonomo.</p> <p>Essere in grado di adottare consapevolmente stili di vita improntati al benessere psico-fisico e saper progettare possibili percorsi individualizzati legati all'attività</p>	<p>Salute e Benessere Essere in grado di seguire un'alimentazione equilibrata adatta alla propria crescita e allo svolgimento dell'attività fisico-sportiva. Essere in grado di riconoscere l'importanza di assumere corrette abitudini posturali. Saper applicare le norme elementari di primo soccorso. Saper utilizzare il lessico disciplinare per comunicare in maniera efficace.</p> <p style="text-align: center;">QUINTO ANNO</p> <p>Copro e Movimento Essere in grado di organizzare autonomamente percorsi di lavoro e saperli trasferire ad altri ambiti, Realizzare personalizzazioni efficaci variando il ritmo dell'azione motoria e sportiva. Saper analizzare le proprie prestazioni motorie per elaborare un proprio stile individuale. Saper praticare attività ludiche e sportive e saperle organizzare anche con l'utilizzo delle risorse tecnologiche. Saper adottare comportamenti responsabili nei confronti dell'ambiente naturale e della tutela del patrimonio.</p> <p>Linguaggio del corpo e comunicazione non verbale Saper scegliere l'uso di uno o più linguaggi non verbali, appropriati alla situazione comunicativa. Sapersi cimentare in produzioni artistiche, coreutiche, musicali, in base alle attitudini personali e del gruppo (coreografie, saggi, recite teatrali, ...).</p> <p>Gioco e Sport Saper gestire in modo consapevole e responsabile abilità sportive dei giochi e dell'attività sportiva. Sapersi relazionare positivamente con il gruppo nel rispetto delle diverse capacità e caratteristiche individuali e delle esperienze pregresse. Saper svolgere un ruolo attivo nella pratica sportiva, partecipando attivamente a semplici scelte tattiche. Saper gestire lealmente la competizione, mettendo in atto comportamenti corretti.</p> <p>Salute e benessere Saper costruire la propria tabella alimentare giornaliera e quella più adatta agli sport praticati. Saper riconoscere e apprezzare su se stessi gli effetti derivanti dalla pratica</p>	<p>rapporto tra consumo energetico delle diverse tipologie di sport e l'apporto calorico degli alimenti. Gli effetti derivanti dalla pratica motoria. Alcune tecniche di rilassamento e la prevenzione degli scompensi posturali. Le regole fondamentali del primo soccorso e della sicurezza in ambito sportivo.</p> <p>Copro e Movimento Il corpo umano: le sue parti, la sua funzionalità. Posture, funzioni fisiologiche, capacità motorie. Le tecniche, le pratiche motorie anche in ambiente naturale. "Corrette" pratiche motorie e sportive. Il ritmo delle azioni motorie e sportive. Le principali regole relative alle uscite in ambiente naturale. Le possibilità che il territorio circostante offre per la pratica sportiva in ambiente naturale.</p> <p>Linguaggio del corpo e comunicazione non verbale I diversi linguaggi non verbali e i loro codici, e la loro interazione con il linguaggio verbale. Elementi di trasversalità fra espressioni artistiche, musicali e coreutiche e altri ambiti disciplinari.</p> <p>Gioco e Sport L'aspetto educativo e sociale dello sport. Struttura e organizzazione di un evento sportivo (tabelle, arbitraggi, gironi, ecc.). I corretti valori dello sport in contesti diversificati (il fair play sportivo). I concetti teorici e gli elementi tecnico-pratici della/e attività praticata/scelta/e, il funzionamento degli apparati coinvolti (muscolare, cardiocircolatorio e respiratorio.....).</p> <p>Salute e benessere I regolamenti, le tecniche e i processi di allenamento delle più comuni discipline sportive. Il movimento più appropriato al mantenimento dell'equilibrio funzionale. Conoscere le procedure di intervento per gestire le situazioni di emergenza. Gli aspetti educativi dello Sport e i suoi</p>
--	--	--

<p>fisica utilizzando saperi e abilità acquisiti</p>	<p>motoria. Saper utilizzare la corretta respirazione ai fini della decontrazione muscolare e del rilassamento generale. Saper intervenire prontamente e saper applicare il codice di comportamento di anticipazione del rischio inerente alle attività svolte.</p>	<p>risvolti negativi (doping, aggressività, sport spettacolo, esasperazione agonistica ...). I contenuti relativi a uno stile di vita improntato al benessere psico-fisico.</p>
<p>EVIDENZE</p>	<p>COMPITI SIGNIFICATIVI</p>	<p>PROGETTI COLLEGATI</p>
<p>Conoscere e controllare il proprio corpo, le potenzialità del movimento, la funzionalità del corpo e le corrette posture. Conoscere e applicare le capacità motorie coordinative che sottendono la prestazione motoria e sportiva. Controllare gli schemi motori, sviluppare coordinazione ed equilibrio. Potenziare le capacità condizionali e coordinative di resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Elaborare risposte motorie efficaci nelle diverse situazioni Aumentare il potenziamento fisiologico e la funzionalità di organi e apparati.</p> <p>Nel gioco motorio e sportivo rispettare le regole e collaborare in modo costruttivo alle dinamiche di gruppo riconoscendo qualità e limiti propri ed altrui per raggiungere uno scopo condiviso. Evidenziare la consapevolezza del valore della pratica sportiva per il proprio benessere e per quello degli altri. Conoscere i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza in palestra, a scuola, negli spazi aperti, nella strada e nel tempo libero.</p> <p>Organizzare percorsi motori sportivi. Controllare le modalità della comunicazione non verbale per migliorare l'efficacia delle comunicazioni non verbali. Conoscere e praticare in modo corretto i principali giochi sportivi e alcuni sport individuali. Valutare punti di forza e di debolezza, potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva. Osservare i principi della prevenzione e sicurezza nella pratica sportiva.</p>	<p>Flamingo Balance Test Jugling (coordinazione oculo-manuale, intersegmentaria, ritmo) Tiro a canestro (accoppiamento e coordinazione) Battuta dall'alto (accoppiamento e coombinazione, orientamento) Tiro in salto (combinazione e accoppiamento in volo) Passaggio calcio (coordinazione oculo-podalica) Percorsi di autovalutazione Test navetta 5m per 10 T-Agility test Illinois Agility Test (cambi con slalom) Salto in lungo da fermo (forza e coordinazione) Terzo tempo (combinazione, ritmo, forza) La schiacciata nella pallavolo (orientamento e forza) Circuito Forza Test velocità 30m Test di resistenza (Cooper) Test dei rimbalzi a muro (forza e precisione) Test cerchi (forza, equilibrio, differenziazione) Calisthenics Circuito alta intensità (forza e resistenza) Sovraccarico dolce (uso degli elastici) Circuito di Ling (mobilizzazione colonna) Postura corretta, paramorfismi e dismorfismi Chair sit to stand (test forza arti inferiori) Cammino aerobico 6' (Walking test) Il proprio peso ideale e il fabbisogno energetico Riscaldamento generale-riscaldamento specifico Musica e prestazione Circuito FIT per grandi gruppi muscolari Correttezza nel gioco: il fair play del giocatore e dello spettatore Ultimate: giocare senza arbitro</p>	<p>-Progetto Gruppo Sportivo -Sinergie Esterne - Tiro con l'arco nella scuola -Tagghiamoci: il Rugby a scuola -Trekking: la Spoleto Selvaggia; La Spoleto-Nocia: visita al museo e percorso - L'ABC del futuro soccorritore - Certificazione BLSD - AVIS</p>

<p>Acquisire un approccio responsabile verso il comune patrimonio ambientale, per la sua tutela. Riconosce il valore della pratica sportiva e mette in atto gli stili e i comportamenti corretti a lui noti per il mantenimento del benessere proprio e altrui. Conosce aspetti delle sue potenzialità e dei suoi limiti fisici. Utilizza i vari messaggi non verbali in situazioni note coerentemente ai messaggi verbali. Osservare i principi della prevenzione e sicurezza nella pratica sportiva.</p> <p>Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport. Conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e le regole di base del primo soccorso. Conoscere e prevenire le dipendenze da droga, fumo, alcool e uso del doping nello sport. Conoscere l'anatomia e la fisiologia dei principali apparati del corpo umano. Conoscere i principi di una sana alimentazione e prevenire i principali disturbi della condotta alimentare.</p>	<p>Il giudice e le regole Team building (costruzione della squadra) Il controllo motorio: informazioni sensoriali, sistema percettivo, sistema rielaborativo, sistema effettore L'errore nelle fasi di apprendimento motorio Equilibrio e collaborazione: l'acrosport Comunicazione e segni convenzionali Pratica di asana, esercizi di respirazione e rilassamento Sequenza di yoga e metodo Pilates Uso, abuso e dipendenza Il Doping Sicurezza e prevenzione a scuola Il Primo Soccorso</p>	
--	--	--

EVIDENZA	Livello iniziale	Libello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenza motoria	Se guidato esegue azioni semplici	Esegue azioni semplici in modo non sempre corretto	Esegue azioni complesse in modo autonomo e quasi sempre corretto	Esegue azioni complesse in modo autonomo e corretto
Rispetto delle regole	Raramente rispetta le regole e le attività proposte	Non sempre rispetta le regole di giochi, gare e attività	Rispetta complessivamente le regole di giochi, gare e le attività	Rispetta sempre le regole di giochi, gare e attività
Collaborazione e partecipazione	Non interagisce sempre positivamente con la classe e partecipa in modo settoriale e dispersivo	Collabora e partecipa in modo non sempre costante	Collabora e partecipa in modo attivo e pertinente	Collabora in modo costruttivo e propositivo, partecipa sempre con autocontrollo
Conoscenze teoriche della disciplina	Approssimative e con alcune imprecisioni	Essenziali e genericamente corrette	Tendenzialmente complete ed esaurienti Approfondite e dettagliate	Approfondite e dettagliate
Competenze relazionali	Interagisce con difficoltà con la classe	Interagisce in modo disponibile con la classe	Interagisce in modo collaborativo con la classe	Interagisce correttamente e costantemente con la classe

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale (con riguardo alle competenze relative all'identità storica e sociale)	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche.	<p>Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche</p> <p>Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo</p> <p>Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi</p> <p>Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale</p> <p>Analizzare storicamente problemi ambientali e geografici</p>	<p>Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano</p> <p>I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</p> <p>Le civiltà antiche e alto- medievali, con approfondimenti significativi dal popolamento del pianeta all'impero carolingio</p> <p>Elementi di storia del lavoro in dimensione</p>

	Paragonare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali o economici	generale, locale e settoriale
--	---	-------------------------------

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Collocare fatti ed eventi nel tempo e nello spazio, in dimensione sincronica e diacronica, riconoscere gli elementi fondanti delle civiltà studiate e la loro evoluzione, misurare la durata cronologica degli eventi storici e rapportarli alle periodizzazioni fondamentali.</p> <p>Selezionare, confrontare e interpretare informazioni da fonti e documenti di varia origine e tipologia (reperti di epoche diverse, documenti scritti, risorse in rete) .</p> <p>Individuare i possibili nessi causa - effetto, cogliendone il diverso grado di rilevanza.</p> <p>Ricerca e individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della</p>	<p>Analizzare e organizzare linee del tempo parallele delle principali civiltà della storia antica;</p> <p>Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali relative ai contenuti via via svolti, anche per confrontare gli aspetti rilevanti delle diverse civiltà a seconda delle differenze/analogie nelle loro strutture;</p> <p>Analizzare l'evoluzione nel tempo e diverse configurazioni nello spazio geografico della struttura familiare, in relazione a quella sociale, economica, politica.</p> <p>Reperire nell'ambiente di vita reperti e vestigia della storia, dell'arte, della cultura del passato:</p>	<p>1) Giornate di primavera Fai</p> <p>2)Didattica museale</p> <p>3) Ricerca presso Archivio di Stato</p> <p>4) Concorso di storia locale " G. Sordini"</p> <p>5) Spoleto Medievale</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Correlare la conoscenza storica generale a quella locale e saperne individuare le tracce nel territorio - Potenziare le competenze nella Storia dell'arte - Orientare i comportamenti verso la valorizzazione dei beni paesaggistici e storico-artistici

contemporaneità e dell'attualità.	farne oggetto di analisi, rapporti, relazioni, presentazioni, nel confronto con l'attualità e con riferimenti al quadro storico generale	
-----------------------------------	--	--

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire padronanza del linguaggio specifico della disciplina. • Utilizzare gli strumenti di base del lavoro storico. • Acquisire i principi fondamentali della Costituzione e i valori della convivenza civile. • Collegare i fatti storici ai vari contesti geografici e culturali.
--------------------	---

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale (con particolare riguardo alle competenze relative all'identità storica e sociale)
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:		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
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>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.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali.</p> <p>Utilizzare le fonti storiche del territorio.</p> <p>Collegare alla storia generale le storie settoriali relative agli indirizzi di riferimento.</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio- economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.</p> <p>Produrre testi argomentativi o ricerche su tematiche storiche, utilizzando diverse tipologie di fonti.</p>	<p>Le civiltà basso-medievali e moderne, con approfondimenti significativi dalla civiltà feudale italiana ed europea del secolo X alle grandi questioni del XIX secolo.</p> <p>La storia generale e le sue principali specializzazioni settoriali (locale, politico-istituzionale, sociale, economica, culturale, scientifico- tecnologica).</p> <p>La genesi del mondo contemporaneo, con approfondimenti significativi dalla seconda rivoluzione industriale al quadro geopolitico contemporaneo (alla metà del Novecento).</p> <p>I rapporti tra storia settoriale e ambiti professionali.</p> <p>Le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le condizioni storiche della loro diffusione.</p>

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
-----------------	------------------------------	---------------------------

<p>Riconoscere il valore della memoria delle violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato.</p> <p>Individuare le tracce della storia nel proprio territorio e rapportarle al quadro socio-storico generale.</p> <p>Interpretare i rapporti tra i fenomeni storici e il loro contesto sociale, scientifico e culturale.</p> <p>Individuare il ruolo che le strutture organizzative della civiltà (familiare, sociale, politica, economica) hanno nella vita umana e il rilievo delle dimensioni religiosa, culturale e tecnologica, analizzarne le trasformazioni nel tempo e le diverse configurazioni nello spazio geografico.</p>	<p>Individuare e confrontare notizie e documenti da fonti diverse;</p> <p>Riconoscere e confrontare elementi strutturali delle varie civiltà affrontate;</p> <p>Analizzare i principali eventi storico-politici individuando i possibili principali nessi causa-effetto</p> <p>Analizzare l'evoluzione nel tempo e nello spazio geografico delle strutture politiche (forme di stato e di governo), anche nel confronto tra la propria situazione e altre;</p> <p>Sulla base di documenti storici e di possibili testimonianze, sviluppare un dibattito, compiendo interpretazioni e valutazioni, facendo ipotesi e traendo pertinenti conclusioni su eventi storico-politici del Novecento, anche analizzando i nessi premessa-conseguenza tra gli eventi;</p> <p>Reperire informazioni e documenti, compresi quelli cinematografici (filmati, documentari) per ricostruire episodi ed eventi rilevanti anche del recente passato;</p> <p>Analizzare le conseguenze sociali, economiche culturali e politiche delle principali scoperte scientifiche.</p>	<p>1) Educazione al bello: Assisi sulle tracce di san Francesco</p> <p>2)Didattica museale</p> <p>3) Laboratori di storia sui luoghi della memoria</p> <p>4) Giornate di primavera Fai</p> <p>5) Ricerca presso Archivio di Stato</p> <p>6) Concorso di storia locale " G. Sordini"</p> <p>7) Educazione alla bellezza</p> <p>Obiettivi: -Alfabetizzazione all'arte e alle tecniche di produzione e diffusione delle immagini -Potenziamento nelle competenze nell'arte e nella Storia dell'arte anche attraverso musei e altre istituzioni culturali</p> <p>- Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto dei beni paesaggistici e del patrimonio storico-artistico</p> <p>8) Spoleto Medievale</p> <p>Obiettivi: -Correlare la conoscenza storica generale a quella locale e saperne individuare le tracce nel territorio - Potenziare le competenze nella Storia dell'arte - Orientare i comportamenti verso la valorizzazione dei beni paesaggistici e</p>
---	---	---

		<p>storico-artistici</p> <p>9) Spoleto in scena</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Potenziamento delle competenze nell'Arte e nella Storia dell'arte, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni -Rafforzamento del legame tra l'Istituto Alberghiero e le istituzioni culturali più rilevanti del territorio -Orientare i comportamenti verso la valorizzazione dei beni paesaggistici e storico-artistici <p>10) Laboratorio Storico Colfiorito-Monte Soratte</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, solidarietà e cura dei beni comuni -Conoscenza e rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del territorio e delle attività culturali
--	--	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire padronanza del linguaggio specifico della disciplina. • Utilizzare gli strumenti di base del lavoro storico.
----------------------------	---

- Acquisire i principi fondamentali della Costituzione e i valori della convivenza civile.
- Collegare i fatti storici ai vari contesti geografici e culturali.

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE – IDENTITÀ STORICA	Organizza le conoscenze acquisite in quadri di civiltà, strutturati in base ai bisogni dell'uomo Confronta gli eventi storici del passato con quelli attuali, individuandone elementi di continuità/ discontinuità/similitudine/somiglianza o di diversità Collega fatti d'attualità ad eventi del passato e viceversa, esprimendo valutazioni	4 Avanzato	Espone oralmente e con scritture – anche digitali – le conoscenze storiche acquisite operando collegamenti e argomentando le proprie riflessioni. Usa le conoscenze e le abilità per orientarsi nella complessità del presente, comprende opinioni e culture diverse, capisce i problemi fondamentali del mondo contemporaneo. Comprende aspetti, processi e avvenimenti fondamentali della storia italiana dalle forme di insediamento e di potere medievali alla formazione dello stato unitario fino alla nascita della Repubblica, anche con possibilità di aperture e confronti con il mondo antico.
		3 Intermedio	Rispetto alle civiltà studiate, ne conosce gli aspetti rilevanti, confronta quadri di civiltà anche rispetto al presente e al recente passato della storia della propria comunità. Individua le trasformazioni intervenute nel tempo e nello spazio, anche utilizzando le fonti storiografiche che può rintracciare attraverso personali ricerche nelle biblioteche e nel web. Colloca e contestualizza nel tempo e nello spazio storico le principali vestigia del passato presenti nel proprio territorio; individua le continuità tra passato e presente nelle civiltà contemporanee
		2 Base	L'alunno riconosce elementi significativi del passato del suo ambiente di vita. Riconosce e esplora in modo via via più approfondito le tracce storiche presenti nel territorio e comprende l'importanza del patrimonio artistico e culturale. Individua le relazioni tra gruppi umani e contesti spaziali. Racconta i fatti studiati e sa produrre semplici testi storici, anche con risorse digitali. Comprende avvenimenti, fatti e fenomeni delle società e civiltà che hanno caratterizzato la storia dell'umanità dal paleolitico alla fine del mondo antico con possibilità di apertura e di confronto con la contemporaneità. Comprende aspetti fondamentali del passato dell'Italia dal paleolitico alla fine dell'impero romano d'Occidente, con possibilità di apertura e di confronto con la contemporaneità.

		1 Iniziale	<p>Se guidato: Individua le trasformazioni intervenute nelle principali strutture (sociali, politiche, tecnologiche, culturali, economiche) rispetto alla storia locale nell'arco dell'ultimo secolo, utilizzando reperti e fonti diverse e mette a confronto le strutture odierne con quelle del passato.</p> <p>Conosce fenomeni essenziali della storia della Terra e dell'evoluzione dell'uomo e strutture organizzative umane nella preistoria e nelle prime civiltà antiche.</p>
--	--	---------------	---

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRIPTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE – IDENTITÀ STORICA	Colloca gli eventi storici all'interno degli organizzatori spazio-temporali Individua relazioni causali e temporali nei fatti storici	4 Avanzato	<p>Conosce aspetti e processi fondamentali della storia europea medievale, moderna e contemporanea, anche con possibilità di aperture e confronti con il mondo antico.</p> <p>Conosce aspetti e processi fondamentali della storia mondiale, dalla civilizzazione neolitica alla rivoluzione industriale, alla globalizzazione.</p> <p>Conosce aspetti e processi essenziali della storia del suo ambiente.</p> <p>Conosce aspetti del patrimonio culturale, italiano e dell'umanità e li sa mettere in relazione con i fenomeni storici studiati.</p>
		3 Intermedio	<p>Utilizza correttamente le linee del tempo diacroniche e sincroniche rispetto alle civiltà, ai fatti ed eventi studiati.</p> <p>Colloca e contestualizza nel tempo e nello spazio storico le principali vestigia del passato presenti nel proprio territorio.</p>
		2 Base	<p>Utilizza correttamente gli organizzatori temporali di successione, contemporaneità, durata, rispetto alla propria esperienza concreta. Sa leggere l'orologio. Conosce e colloca correttamente nel tempo gli avvenimenti della propria storia personale e familiare.</p>
		1 Iniziale	<p>Se guidato: Usa la linea del tempo per organizzare informazioni, conoscenze, periodi e individuare successioni, contemporaneità, durate, periodizzazioni.</p> <p>Distingue avvenimenti in successione e avvenimenti contemporanei in modo disordinato e frammentario.</p>

CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE – IDENTITÀ STORICA	Sa utilizzare le fonti (reperirle, leggerle e confrontarle)	4 Avanzato	L'alunno si informa in modo autonomo su fatti e problemi storici anche mediante l'uso di risorse digitali. Produce informazioni storiche con fonti di vario genere – anche digitali – e le sa organizzare in testi. Comprende testi storici e li sa rielaborare con un personale metodo di studio.
		3 Intermedio	Individua le trasformazioni intervenute nel tempo e nello spazio, anche utilizzando le fonti storiografiche che può rintracciare attraverso personali ricerche nelle biblioteche e nel web.
		2 Base	Organizza le informazioni e le conoscenze, tematizzando e usando le concettualizzazioni pertinenti. Comprende i testi storici proposti e sa individuarne le caratteristiche. Usa carte geo-storiche, anche con l'ausilio di strumenti informatici.
		1 Iniziale	Se guidato: Sa rintracciare reperti e fonti documentali e testimoniali della propria storia personale e familiare.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE	
	con riguardo alle competenze relative all'identità storica e sociale	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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	
	BIENNIO	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali,	Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle	Geografia e suoi strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte e loro caratteristiche, uso delle immagini,

<p>dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>Individuare i diversi ambiti spaziali di attività e di insediamenti; Analizzare il rapporto uomo-ambiente; Riconoscere i tipi e i domini climatici; Descrivere la necessità della salvaguardia degli ecosistemi; Riconoscere gli aspetti fisico-ambientali, climatici e storico- economici dell'Italia e dell'Europa; Riconoscere gli aspetti fisico-ambientali, climatici e storico-economici degli altri continenti.</p>	<p>strumenti numerici, fusi orari; Organizzazione del territorio: luogo, territorio, regione, paesaggio geografico; Classificazione dei climi; Ruolo dell'uomo nei cambiamenti micro-climatici (squilibrio ambientale e inquinamento); Europa e sue articolazioni regionali; Specificità delle regioni italiane; Unione Europea sotto il profilo politico ed economico; Principali aree di sviluppo e/o sottosviluppo del Pianeta; Globalizzazione e "villaggio globale".</p>
---	--	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Si orienta nello spazio fisico e rappresentato in base ai punti cardinali e alle coordinate geografiche; utilizzando carte a diversa scala, mappe, strumenti e facendo ricorso a punti di riferimento fissi. Utilizza opportunamente carte geografiche, fotografie attuali e d'epoca, immagini da telerilevamento, elaborazioni digitali, grafici, dati statistici, sistemi informativi geografici per comunicare efficacemente informazioni spaziali. Utilizza le rappresentazioni scalari, le coordinate geografiche e i relativi sistemi di misura. Distingue nei paesaggi italiani ed europei, gli elementi fisici, climatici e antropici, gli aspetti economici e storico-culturali; ricerca informazioni e fa confronti anche utilizzando strumenti tecnologici. Distingue nei paesaggi italiani ed europei, gli elementi fisici, climatici e antropici, gli aspetti economici e storico-culturali; ricerca informazioni e fa confronti anche utilizzando strumenti tecnologici. Osserva, legge e analizza sistemi territoriali vicini e lontani, nello spazio e nel tempo e ne valuta gli effetti di azioni dell'uomo.</p>	<p>Leggere mappe e carte relative al proprio ambiente di vita e trarne informazioni da collegare all'esperienza; Confrontare carte fisiche e carte tematiche e rilevare informazioni relative agli insediamenti umani, all'economia, al rapporto paesaggio fisico-intervento antropico. Collocare su carte e mappe, anche mute, luoghi, elementi rilevanti relativi all'economia, al territorio, alla cultura, alla storia. Effettuare percorsi di orienteering utilizzando carte e strumenti di orientamento. Presentare un Paese o un territorio alla classe, anche con l'ausilio di mezzi grafici e di strumenti multimediali, sotto forma di documentario.</p>	<p>1) Notte Europea della Geografia (AIIG)</p>

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geografia personale e geografia collettiva • Il paesaggio come concetto-chiave per conoscere l'interazione uomo-ambiente • Tempi naturali e tempi dell'uomo • Orientamento spazio-temporale • Sistemi geocartografici
-------------------------------	---

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
<p>CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE</p>	<p>Si orienta nello spazio fisico e rappresentato in base ai punti cardinali e alle coordinate geografiche; utilizzando carte a diversa scala, mappe, strumenti e facendo ricorso a punti di riferimento fissi.</p> <p>Utilizza opportunamente carte geografiche, fotografie attuali e d'epoca, immagini da telerilevamento, elaborazioni digitali, grafici, dati statistici, sistemi informativi geografici per comunicare efficacemente informazioni spaziali.</p> <p>Utilizza le rappresentazioni scalari, le coordinate geografiche e i relativi sistemi di misura</p>	4	<p>Si orienta nello spazio e sulle carte utilizzando riferimenti topologici, punti cardinali, strumenti per l'orientamento.</p> <p>Utilizza con pertinenza il linguaggio geografico nell'uso delle carte e per descrivere oggetti e paesaggi geografici..</p> <p>Ricava in autonomia informazioni geografiche da fonti diverse, anche multimediali e tecnologiche e ne organizza di proprie (relazioni, rapporti...).</p>
		3	<p>L'alunno si orienta nello spazio circostante e sulle carte geografiche, utilizzando riferimenti topologici e punti cardinali.</p> <p>Utilizza il linguaggio della geo-graficità per interpretare carte geografiche e globo terrestre, realizzare semplici schizzi cartografici e carte tematiche, progettare percorsi e itinerari di viaggio.</p> <p>Ricava informazioni geografiche da una pluralità di fonti (cartografiche e satellitari, tecnologie digitali, fotografiche, artistico-letterarie).</p>
		2	<p>Utilizza correttamente gli organizzatori topologici per orientarsi nello spazio circostante, anche rispetto alla posizione relativa; sa orientarsi negli spazi della scuola e in quelli prossimi del quartiere utilizzando punti di riferimento. Sa descrivere tragitti brevi (casa-scuola; casa-chiesa ...) individuando punti di riferimento; sa rappresentare i tragitti più semplici graficamente.</p> <p>Sa rappresentare con punto di vista dall'alto oggetti e spazi; sa disegnare la pianta dell'aula e ambienti noti della scuola e della casa con rapporti scalari fissi dati (i quadretti del foglio). Sa leggere piante degli spazi vissuti utilizzando punti di riferimento fissi.</p>

COMPETENZA –CHIAVE- EUROPEA**Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare****COMPETENZE SPECIFICHE****CONOSCENZE****ABILITA'**

• **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le opportune fonti e risorse, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando i adeguati contenuti e metodi.

• **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti.

Meta-cognizione: conoscere il funzionamento della propria mente e di quella altrui.

Conoscere cosa significa argomentare secondo lo schema tesi/antitesi, sostenere/confutare

Mettere in atto capacità di problem solving orientandosi nella complessità, comprendendo opinioni e culture diverse dalla propria, negoziando significati.

Ricavare dalla lettura e dall'analisi di testi, dalla visione di video, dai dialoghi con gli altri, dalle proprie esperienze di vita e dalla loro condivisione, informazioni per trarne spunto di riflessione consapevole, argomentando il proprio punto di vista

EVIDENZE

Pone e sa porsi domande pertinenti
Reperisce informazioni da varie fonti
Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare)

Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite attraverso la pianificazione del proprio lavoro

Collabora all'elaborazione delle regole della classe e le rispetta

Assume comportamenti rispettosi verso sé, gli altri, l'ambiente

In un gruppo fa proposte che tengano conto anche delle opinioni ed esigenze altrui

Partecipa attivamente alle attività formali e non formali, senza escludere alcuno dalla conversazione o dalle attività

Argomenta criticamente intorno al significato delle regole e delle norme di principale rilevanza nella vita quotidiana e sul senso dei comportamenti dei cittadini

COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
IMPARARE A IMPARARE	Pone e sa porsi domande pertinenti	4	Applica strategie di studio e rielabora i testi organizzandoli adeguatamente; collega informazioni già possedute con le nuove anche provenienti da fonti diverse. Utilizza in modo autonomo gli elementi di base dei diversi linguaggi espressivi.
		3	Sa utilizzare vari strumenti di consultazione
		2	Sa ricavare e selezionare semplici informazioni da fonti diverse: libri, Internet...) per i propri scopi, con la supervisione dell'insegnante. Utilizza semplici strategie di organizzazione e memorizzazione del testo letto: scalette, sottolineature, con l'aiuto dell'insegnante. Sa formulare sintesi scritte di testi non troppo complessi e sa fare collegamenti tra nuove informazioni e quelle già possedute, con domande stimolo dell'insegnante; utilizza strategie di autocorrezione.
		1	Ricava informazioni dalla lettura di semplici testi con domande stimolo dell'insegnante. Pianifica sequenze di lavoro con l'aiuto dell'insegnante. Mantiene l'attenzione sul compito per i tempi necessari. E' in grado di formulare semplici sintesi di testi narrativi e informativi non complessi.
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
IMPARARE A IMPARARE	Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare – confrontare – collegare)	4	Ricava informazioni da fonti diverse e le seleziona in modo consapevole. Collega informazioni già possedute con le nuove anche provenienti da fonti diverse. Rileva problemi, seleziona le ipotesi risolutive, le applica e ne valuta gli esiti.
		3	Sa ricavare e selezionare per i propri scopi informazioni da fonti diverse Collegando le informazioni nuove a quelle già possedute. Rileva problemi, individua possibili ipotesi risolutive e le sperimenta valutandone l'esito
		2	Sa ricavare e selezionare semplici informazioni da fonti diverse: libri, Internet...) per i propri scopi, con la supervisione dell'insegnante. Sa rilevare problemi di esperienza, suggerire ipotesi di soluzione, selezionare quelle che ritiene più efficaci e metterle in pratica. Rileva semplici problemi dall'osservazione di fenomeni di esperienza e formula ipotesi e strategie risolutive.
		1	Riferisce in maniera comprensibile l'argomento principale di testi letti e storie ascoltate e sul contenuto, con domande stimolo dell'insegnante. Formula ipotesi risolutive su semplici problemi di esperienza. Con l'aiuto dell'insegnante, ricava e seleziona informazioni da fonti diverse per lo studio, per preparare un'esposizione.

IMPARARE A IMPARARE	Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite attraverso la pianificazione del proprio lavoro	4	Pianifica il proprio lavoro e sa individuare le priorità; sa regolare il proprio lavoro in base a feedback interni ed esterni; sa valutarne i risultati. Rileva problemi, seleziona le ipotesi risolutive, le applica e ne valuta gli esiti. E' in grado di descrivere le proprie modalità e strategie di apprendimento.
		3	Pianifica il suo lavoro valutandone i risultati, sulla base di feedback. Rileva problemi, individua possibili ipotesi risolutive e le sperimenta valutandone l'esito.
		2	Riesce a pianificare un lavoro e descriverne le fasi, quanto esprimere giudizi sugli esiti. Sa rilevare problemi di esperienza, suggerire ipotesi di soluzione, selezionare quelle che ritiene più efficaci e metterle in pratica.
		1	Sotto la guida dell'insegnante riesce a pianificare un lavoro suddiviso in fasi. Rileva semplici problemi di esperienza, suggerisce soluzioni che mette in pratica.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza Imprenditoriale	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	
	TRIENNIO	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p>	<p>Utilizzare i concetti e gli strumenti matematici per risolvere modelli relativi a problemi di tipo economico e/o relativi al settore di riferimento</p>	<p>Percentuali. Concetto di costo, ricavo, guadagno e relative funzioni. Problemi di scelta e problemi di ottimizzazione.</p>

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</p> <p>Saper costruire e risolvere semplici modelli di problemi economici e/o relativi al settore di riferimento</p>	<p>Contestualizzare modelli algebrici e analitici in problemi reali o verosimili (impostare un'equazione o una disequazione per determinare un dato sconosciuto in un contesto reale, analizzare una funzione come rappresentazione di un fenomeno reale di tipo economico e/o relativo al settore di riferimento); determinare, attraverso la contestualizzazione, il significato "reale" dei simboli in un'espressione algebrica o in una funzione.</p>	

NUCLEI FONDANTI	<p>Percentuali. Costo, ricavo, guadagno.</p>
------------------------	---

RUBRICHE VALUTATIVE:

COMPETENZA CHIAVE: Competenza Imprenditoriale

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Evidenza	Livello	
Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi	Avanzato	Individua il linguaggio matematico, ricercandolo sistematicamente nei nuovi ambiti di esperienza e di studio e al di fuori degli stessi
	Intermedio	Individua il linguaggio matematico in ambiti di esperienza e di studio, anche in contesti non noti, motivando la coerenza della scelta
	Base	Individua il linguaggio matematico in ambiti di esperienza e di studio a lui noti o con pochi elementi di complessità
	Iniziale	Se guidato individua il linguaggio matematico in ambiti di esperienza e di studio.
Saper costruire e risolvere semplici modelli di problemi economici e/o relativi al settore di riferimento	Avanzato	Utilizza in modo flessibile i concetti e gli strumenti matematici per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative in campo economico e relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali
	Intermedio	Utilizza i concetti e gli strumenti matematici per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative in campo economico e relative al settore di riferimento.
	Base	Individua e sceglie opportunamente le azioni da compiere per la definizione e la risoluzione del modello di semplici problemi economici relativi al settore di riferimento.
	Iniziale	Se guidato individua e sceglie opportunamente le azioni da compiere per risolvere semplici problemi economici relativi al settore di riferimento.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE : COMPETENZA IMPRENDITORIALE
 (Raccomandazione del Consiglio UE 22/05/2018 2018/C in GUUE C 189/01 del 4/06/2018)



(*): Decreto Interministeriale 27/05/2018 n. 92 – Allegato 2-G (pubblicato nel Supplemento ordinario n. 35 alla GU del 27/07/2018 n. 173 - Serie generale) e successive Linee Guida adottate con Decreto MIUR 23/08/2019 n. 766 e successivo Decreto Direttoriale del 25/09/2019 n. 1400 pubblicato il 1°/10/2019 sul sito del MIUR, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)

SEZIONE A: Traguardi formativi

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE IN USCITA*	COMPETENZE INTERMEDIE*	COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>3° anno – Eno-Sala-AccTur</p> <p>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</p> <p>2 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</p> <p>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</p> <p>7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti</p>	<p>3° anno – Eno-Sala-AccTur</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati Collaborare alla realizzazione di eventi gastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi 	<p>3° anno – Eno-Sala-AccTur</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in rapporto all'area professionale di riferimento Riconoscere le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore 	<p>3° anno – Eno-Sala-AccTur</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare la terminologia giuridica ed economica nella produzione orale e scritta Distinguere le varie tipologie di azienda Riconoscere i diversi ruoli degli enti della PA Distinguere le componenti del mercato turistico Applicare le formule per l'analisi della domanda e dell'offerta turistica Distinguere gli elementi caratteristici di un'impresa Distinguere le varie tipologie di impresa in base alla forma giuridica Comprendere le procedure di avvio di una nuova impresa Distinguere gli elementi caratteristici dei vari contratti esaminati Riconoscere e compilare i documenti relativi alle operazioni di acquisto e di vendita Riconoscere gli elementi che compongono la base imponibile, il totale fattura, lo scorporo e la liquidazione IVA e di effettuare i 	<p>3° anno – Eno-Sala-AccTur</p> <ul style="list-style-type: none"> Che cosa sono gli enti nazionali e locali che governano il territorio Chi i sono i soggetti protagonisti dell'attività economica Cos'è l'attrattività turistica Le componenti del mercato turistico I principali dati per l'analisi del mercato turistico Le tipologie di imprese turistiche Le funzioni aziendali Come si classifica l'impresa Quali sono gli elementi distintivi dell'impresa Quali sono le società commerciali previste dal codice civile Quali sono i requisiti e le formalità amministrative per l'avvio di un'impresa Le principali norme e le procedure negli acquisti dai fornitori e nelle vendite ai clienti Il contratto di compravendita e i suoi elementi Il contratto di somministrazione

<p>internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati 	<p>professionale di riferimento</p>	<p>relativi calcoli</p> <ul style="list-style-type: none"> Predisporre il conto d'albergo e del ristorante Riconoscere le diverse modalità di vendita delle ADV e compilare i relativi documenti Riconoscere gli elementi che compongono il pacchetto turistico Distinguere le diverse funzioni delle banche Riconoscere le principali operazioni di raccolta Riconoscere i diversi strumenti di pagamento Compilare assegni 	<ul style="list-style-type: none"> I documenti della compravendita: la fattura elettronica, il documento di trasporto, lo scontrino elettronico L'IVA e i presupposti per la sua applicazione La definizione del contratto di albergo e/o ristorativo e/o di viaggio Le operazioni delle imprese di viaggio Che cosa sono le banche Quali sono le funzioni delle banche Quali sono le principali operazioni di raccolta Che cosa sono le operazioni di impiego Quali sono i principali servizi accessori Quali sono i principali mezzi di pagamento elettronici Che cosa sono gli assegni Che cos'è la cambiale
<p><u>4° anno – Eno-Sala-AccTur</u></p> <p>2 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</p> <p>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</p>	<p><u>4° anno – Eno-Sala-AccTur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Collaborare alla 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 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo Collaborare alla realizzazione di eventi gastronomici, culturali e di 	<p><u>4° anno – Eno-Sala-AccTur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi al settore professionale di riferimento Supportare la pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione 	<p><u>4° anno – Eno-Sala-AccTur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro e i vari elementi della busta paga Riconoscere i principali modelli di organigramma delle imprese turistiche Applicare le principali norme sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di vita e di lavoro Riconoscere i diversi elementi del patrimonio e le fonti di finanziamento dell'impresa Compilare prospetti ed effettuare 	<p><u>4° anno – Eno-Sala-AccTur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Le norme che regolano il lavoro I contratti di lavoro e il costo del lavoro Elementi di organizzazione del lavoro La normativa sulla sicurezza sul lavoro Il patrimonio dell'impresa, la sua classificazione e rappresentazione I finanziamenti dell'impresa Le fasi della gestione

<p>vita sostenibili e equilibrati</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro • Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni commerciali • 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 	<p>calcoli per la soluzione di semplici casi relativi a imprese di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici • 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 • Distinguere le diverse fasi della gestione • Distinguere le diverse tipologie di costi e di ricavi • Compilare la Situazione economica e calcolare il reddito d'esercizio • Analizzare le operazioni di gestione nell'aspetto economico e finanziario • Distinguere le parti del bilancio • Calcolare i principali indici e analizzare semplici casi relativi a imprese di settore • Determinare le diverse configurazioni di costo • Calcolare il break even point e costruire il diagramma di redditività • Applicare metodi per il calcolo dei prezzi di vendita 	<p>dell'impresa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il calcolo del reddito d'esercizio • Come si classificano costi e ricavi • La Situazione economica • Le principali scritture contabili • Quali parti compongono il bilancio d'esercizio • I principali indici di bilancio • Le configurazioni di costo • Il break even point • La determinazione del prezzo di vendita dei servizi turistici e ristorativi
<p><u>5° anno – Eno-Sala</u></p> <p>1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di</p>		<p><u>5° anno – Eno-Sala</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personali, la sicurezza e la salute nei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio 	<p><u>5° anno – Eno-Sala</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori • Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa 	<p><u>5° anno – Eno-Sala</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli obblighi dell'imprenditore • Le norme sulla privacy • Le norme sulla sicurezza alimentare

<p>accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>2 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</p> <p>3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le norme nazionali e dell'Unione Europea per la sicurezza dei prodotti alimentari • Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche • 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 • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio • Supportare la pianificazione e 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare • Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore • Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità • Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici • Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme del marketing • Distinguere micromarketing e macromarketing • Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto • Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione • Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali • Comprendere le diverse fasi che compongono il business plan • Redigere il business plan di piccole imprese ristorative a dati semplificati • Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo di gestione • Distinguere la programmazione strategica dalla programmazione d'esercizio • Riconoscere i dati che costituiscono il budget economico di un'impresa ristorativa e compilare il prospetto in riferimento a semplici 	<ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche dei contratti dell'attività ristorativa • Le responsabilità del ristoratore • Che cos'è un sistema di qualità • I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari • L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione • L'importanza del marketing territoriale • Le fasi di un piano di marketing • Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing • Le diverse strategie di marketing mix, con particolare riferimento agli strumenti di marketing digitale • Che cos'è il business plan e quali sono le sue fasi • Quali sono gli scopi e i tempi della programmazione aziendale • Che cos'è il budget di un'impresa ristorativa e da quali parti è costituito
---	--	--	--	---

<p>enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>		<p>gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>casi aziendali</p>	
<p>5° anno – Acc. Turistica</p> <p>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</p> <p>2 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</p> <p>3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>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</p>		<p>5° anno – Acc. Turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personali, la sicurezza e la salute nei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Gestire tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche più idonee di Hospitality Management in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso 	<p>5° anno – Acc. Turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprendere il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti Comprendere le nuove tendenze del turismo Riconoscere l'importanza degli interventi a favore della sostenibilità del turismo Riconoscere gli effetti del turismo sull'economia nazionale Utilizzare statistiche ed effettuare calcoli per analizzare le componenti del mercato turistico Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy e sulla sicurezza nell'attività ricettiva Riconoscere le responsabilità di chi gestisce le imprese dell'ospitalità Comprendere la normativa che disciplina la vendita dei pacchetti turistici Comprendere i diritti del viaggiatore e le responsabilità dell'organizzatore del viaggio e del 	<p>5° anno – Acc. Turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> Le caratteristiche del turismo internazionale e la sua evoluzione I fattori di crescita e le nuove tendenze L'importanza del turismo sostenibile I principali interventi della politica europea per il turismo Le caratteristiche del turismo nazionale e gli effetti sull'economia Gli strumenti per l'analisi del mercato turistico Gli obblighi dell'imprenditore Le norme in caso di crisi d'impresa Le norme sulla privacy, la sicurezza sul lavoro Il Codice del Turismo e il contratto di vendita del pacchetto turistico Il contratto d'albergo e le responsabilità dell'albergatore I contratti di trasporto e la tutela del viaggiatore

<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>		<p>la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Supportare la pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione ▪ 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 	<p>vettore</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità ▪ Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici ▪ Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme del marketing ▪ Distinguere micromarketing e macromarketing ▪ Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto ▪ Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione ▪ Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali ▪ Comprendere le diverse fasi che compongono il business plan ▪ Redigere il business plan di piccole imprese ricettive a dati semplificati ▪ Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo di gestione ▪ Distinguere la programmazione strategica dalla programmazione d'esercizio ▪ Riconoscere i dati che costituiscono il budget economico di un'impresa turistica e compilare il prospetto in riferimento a semplici casi aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Che cos'è un sistema di qualità ▪ I principali marchi di qualità del settore di riferimento ▪ L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione ▪ L'importanza del marketing territoriale ▪ Le fasi di un piano di marketing ▪ Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing ▪ Le diverse strategie di marketing mix, con particolare riferimento agli strumenti di marketing digitale ▪ Che cos'è il business plan e quali sono le sue fasi ▪ Quali sono i tempi e gli scopi della programmazione aziendale ▪ Che cos'è il budget dell'impresa turistica e da quali parti è costituito
---	--	---	--	---

SEZIONE B: Evidenze, Compiti, Nuclei tematici, Progetti, sviluppati lungo l'arco del secondo biennio e del quinto anno

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI
<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il lavoro assegnato allo scopo di realizzare il prodotto/elaborato commissionato, mobilitando le conoscenze acquisite, le abilità sviluppate ed i comportamenti ed atteggiamenti maturati, anche al di fuori del contesto scolastico • Rispettare i tempi di svolgimento del compito • Ricercare e gestire le informazioni • Lavorare con autonomia progettuale ed organizzativa • Esporre ed usare terminologia specifica • Utilizzare gli strumenti multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere un progetto aziendale nel settore terziario delineandone tutte le fasi e rendicontandone l'esito • Svolgere prove scritte tradizionali, strutturate e semistrutturate (scelta multipla, vero-falso, risposta aperta), verifiche scritte con quesiti a risposta breve, verifiche orali (semplici domande o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, tradizionali interrogazioni) • Redigere rapporti, relazioni tecniche • Condurre ricerche di tipo tecnico-economico, ecc., individuando problemi e ipotizzando soluzioni • Analizzare un fenomeno della realtà tramite dati, tabelle, grafici • Argomentare e confrontarsi su un tema di discussione (<i>debate</i>) • Realizzare video per documentare un fenomeno, un'attività o a scopo educativo e di pubblica sensibilizzazione • Realizzare brochure, opuscoli informativi, pieghevoli, volantini a scopo di promozione di un'attività o di un evento • Preparare uno spot o un reportage fotografico per la promozione di un territorio • Pianificare un itinerario turistico che valorizzi il patrimonio artistico e ambientale di un territorio • Progettare e tenere una lezione su un tema • Realizzare presentazioni multimediali che descrivano le eccellenze enogastronomiche, i beni culturali-artistici, paesaggistici del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese del cliente, focalizzandosi, in particolare, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. • Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. • Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. • Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. • Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. • Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: introduzione di nuovi prodotti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. • Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela. <p align="center">PROGETTI COLLEGATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concorso EconoMia • Progetto di Educazione finanziaria in collaborazione con Banca d'Italia • Campionati Italiani di Economia e Finanza

RUBRICHE VALUTATIVE

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: COMPETENZA IMPRENDITORIALE

Sezione C: Livelli di padronanza (EQF)

Evidenze	Iniziale	Base	Intermedio	Avanzato
<i>Organizzare il lavoro assegnato allo scopo di realizzare il prodotto/elaborato commissionato, mobilitando le conoscenze acquisite, le abilità sviluppate ed i comportamenti ed atteggiamenti maturati, anche al di fuori del contesto scolastico.</i>	Anche se guidato il prodotto risulta frammentario e/o incompleto; non è pertinente alla consegna; mancano i collegamenti tra le varie parti; la trattazione, lo svolgimento e l'approccio sono superficiali.	Il prodotto presenta i soli elementi minimi/di base occorrenti per sviluppare la consegna.	Il lavoro svolto risponde in modo adeguato a tutte le richieste formulate dalla consegna e presenta i collegamenti tra le varie parti.	L'elaborato/prodotto svolto/realizzato è completo ed esauriente in ogni sua parte ed è arricchito da un contributo personale.
<i>Rispettare i tempi di svolgimento del compito.</i>	Il tempo è stato gestito in modo non coerente e il lavoro risulta non svolto o realizzato solo in parte.	Non si sono rispettati i tempi a disposizione e il prodotto risulta incompleto.	La realizzazione del prodotto è avvenuta in modo efficace pur evidenziando difficoltà nel rispettare le tempistiche assegnate.	Pieno rispetto delle consegne con un utilizzo congruo del tempo a disposizione.
<i>Ricerca e gestire le informazioni.</i>	Le informazioni reperite sono scarse e inadeguate; non sono aggregate in modo coerente e non consentono di fornire risultati attinenti alle richieste.	Le informazioni raccolte sono di livello essenziale e sono state organizzate e rielaborate in modo accettabile.	Le informazioni sono state organizzate ed elaborate in modo adeguato.	Le informazioni raccolte sono state rielaborate con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo ed effettuando collegamenti.
<i>Lavorare con autonomia progettuale ed organizzativa.</i>	Risulta imprescindibile una continua opera di supporto ed orientamento.	Autonomia molto limitata nello svolgere i compiti, per la necessità di ricevere frequentemente spiegazioni aggiuntive e di guida.	Discreto livello di autonomia nella realizzazione del lavoro, così come nella scelta delle informazioni e degli strumenti da utilizzare.	Completa autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati, con l'assunzione di un ruolo di supporto nei gruppi di lavoro.
<i>Esporre usando terminologia specifica</i>	Il linguaggio specifico è povero ed espresso in modo inadeguato anche per quanto concerne l'uso della lingua italiana. Le abilità espositive sono modeste.	Possesso di un lessico ed una capacità espositiva basilari con una conoscenza dei principali termini tecnici.	Soddisfacente padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici della disciplina.	Da buona a notevole capacità espositiva, con un linguaggio fluido e puntuale, che si contraddistingue per un ricco vocabolario e l'uso pertinente dei termini tecnici.
<i>Utilizzare gli strumenti multimediali.</i>	Si riscontrano difficoltà notevoli nell'uso degli applicativi informatici.	Conoscenza delle funzioni di base degli strumenti informatici utilizzati.	Buona conoscenza degli applicativi informatici impiegati, utilizzati generalmente in modo autonomo ed efficace.	Possesso di conoscenze avanzate dei software utilizzati, utilizzati con rapidità e pertinenza.

SERVIZI COMMERCIALI

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	COMPETENZA IMPRENDITORIALE	
SEZIONE A: Traguardi formativi		
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITÀ'	CONOSCENZE
<p>Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.</p> <p>Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza.</p> <p>Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.</p>	<p>Primo biennio Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. Individuare le diverse forme giuridiche che l'impresa può assumere in relazione al contesto, ai limiti, alle opportunità. Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale Individuare i fattori produttivi differenziandoli per natura e tipo di remunerazione Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Riconoscere i vari aspetti della gestione dell'azienda formulando esempi e ipotesi operative. Identificare le modalità di trasmissione e rilevazione dei flussi informativi aziendali. Contribuire alla stesura dei documenti aziendali alla luce delle clausole contrattuali nazionali e internazionali di trasporto e assicurazione e della normativa fiscale, in un contesto di situazioni mutevoli. Identificare e applicare i profili normativi e di responsabilità legati alle diverse forme giuridiche di</p>	<p>Primo biennio Fondamenti dell'attività economica. Soggetti economici: consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit. Soggetti giuridici con particolare riferimento alle imprese. Impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico. Fattori della produzione. Forme di mercato e fattori che le connotano.</p> <p>Secondo biennio e quinto anno La gestione dell'azienda. Metodi e sistemi di scritture. Elementi del sistema tributario italiano. I principali documenti aziendali e le relative clausole commerciali in campo nazionale e internazionale. Forme giuridiche per l'esercizio dell'attività d'impresa. Rilevazioni contabili. Principi civilistici e fiscali relativi alla determinazione dei risultati periodici di rilevanza interna ed esterna. Le principali imposte. Linguaggi di base del WEB. Sistema informativo contabile. Tecnologie informatiche per la gestione dei processi di amministrazione, logistica, commerciali e di</p>

<p>Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.</p> <p>Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio.</p> <p>Collaborare nella ricerca di soluzioni finanziarie e assicurative adeguate ed economicamente vantaggiose, tenendo conto delle dinamiche dei mercati di riferimento e dei macro-fenomeni economici nazionali e internazionali</p>	<p>impresa in funzione dell'attività da svolgere.</p> <p>Operare le rilevazioni aziendali più comuni in un contesto di difficoltà crescente.</p> <p>Applicare i principi civilistici e fiscali per la determinazione dei risultati periodici di rilevanza interna ed esterna.</p> <p>Applicare le principali imposte. Collaborare alla gestione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti, in un contesto di difficoltà crescente suscettibile di modifiche normative.</p> <p>Utilizzare tecnologie informatiche a supporto della gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione, in una gamma di situazioni mutevoli.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo contabile aziendale in un contesto di difficoltà crescente.</p> <p>Utilizzare Internet consapevolmente in riferimento alle reti di computer e ai protocolli di rete.</p> <p>Applicare tecniche di programmazione e rendicontazione di semplici attività aziendali adattandole a situazioni mutevoli.</p> <p>Interagire con strumenti relazionali e sociali di comunicazione e promozione aziendale.</p> <p>Rappresentare il Diagramma di redditività in presenza di semplificazioni della realtà aziendale.</p> <p>Redigere situazioni contabili. Collaborare nei processi logistici aziendali e alla gestione delle scorte di magazzino.</p> <p>Collaborare alla redazione del <i>business plan</i>.</p> <p>Collaborare alla redazione del <i>budget</i>.</p> <p>Applicare procedure e istruzioni cooperative di <i>reporting</i>.</p> <p>Interpretare letteralmente i documenti per la rappresentazione e la comunicazione dei risultati della gestione.</p> <p>Applicare la normativa nazionale e comunitaria per la valutazione di elementi aziendali e la redazione di strumenti di rendicontazione e rappresentazione dei risultati aziendali oggetto di comunicazione</p>	<p>comunicazione.</p> <p>Strumenti e tecniche di programmazione e reporting di semplici attività aziendali.</p> <p>Principi di comunicazione.</p> <p>Metodi e sistemi per il controllo di gestione.</p> <p>La classificazione dei costi</p> <p>La <i>break even analysis</i>.</p> <p>La situazione contabile.</p> <p>La funzione centrale della logistica.</p> <p>Metodologie e sistemi di gestione delle scorte.</p> <p>Strumenti e processi della pianificazione e della programmazione aziendale.</p> <p>Il sistema del budget.</p> <p>Il business plan.</p> <p>Il bilancio di esercizio.</p> <p>Profili normativi nazionali e internazionali per la rappresentazione e la comunicazione dei risultati aziendali.</p> <p>Principali azioni per la fidelizzazione della clientela.</p> <p>Elementi di <i>Customer satisfaction</i>.</p> <p>Elementi di base dell'immagine aziendale.</p> <p>Caratteristiche della comunicazione e promozione commerciale.</p> <p>Strumenti anche tecnologici e informatici per la fidelizzazione della clientela.</p> <p>Principi di sostenibilità economica-sociale.</p> <p>Aspetti comunicativi adeguati ed in funzione del prodotto e/o servizio. Elementi del packaging.</p> <p>Il bilancio sociale.</p> <p>I concetti di Brand, mission e vision.</p> <p>Modelli di analisi del mercato e della concorrenza.</p> <p>Modelli di pianificazione strategica.</p> <p>Piano di marketing.</p> <p>Tecniche di web marketing.</p> <p>Leve del marketing mix</p> <p>Caratteristiche dei social media e social network.</p> <p>Caratteristiche e specificità delle diverse strategie di marketing, in particolare della vendita on line e dei portali <i>ecommerce</i>.</p> <p>Metodologie e strumenti per il calcolo finanziario</p>
---	--	---

	<p>facoltativa e obbligatoria.</p> <p>Comprendere e produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche con l'ausilio di strumenti informatici.</p> <p>Individuare le scelte più efficaci di comunicazione per la fidelizzazione della clientela.</p> <p>Applicare procedure e metodi per la raccolta di informazioni sulla soddisfazione della clientela.</p> <p>Comprendere gli strumenti più utilizzati di rappresentazione e comunicazione aziendale.</p> <p>Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione e promozione commerciale.</p> <p>Applicare tecniche di fidelizzazione della clientela anche con strumenti tecnologici a supporto della customer satisfaction.</p> <p>Individuare i principi di sostenibilità economico-sociale nel settore di riferimento e applicarli nella realtà aziendale.</p> <p>Riconoscere gli aspetti culturali e artistici nazionali.</p> <p>Rispettare le normative sulla sostenibilità economico-sociale.</p> <p>Individuare le tendenze artistiche nazionali ed internazionali.</p> <p>Collaborare alla rendicontazione sociale. Analizzare le diverse campagne informative-pubblicitarie, anche per gli aspetti visivi della comunicazione, per promuovere l'immagine aziendale.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche di mission e vision aziendale.</p> <p>Utilizzare strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi per la promozione del brand aziendale e di prodotti e servizi in situazioni diversificate.</p> <p>Segmentare il mercato ed individuare il target di riferimento.</p> <p>Individuare il corretto posizionamento del prodotto/servizio dell'azienda.</p> <p>Applicare le leve del marketing mix.</p> <p>Applicare le principali tecniche di web marketing, inclusi i social media e i social network.</p>	<p>La moneta bancaria e gli strumenti di pagamento alternativi al contante: carte di debito, carte di credito, assegni e bonifici.</p> <p>Il fabbisogno finanziario e le fonti di copertura.</p> <p>Elementi e caratteristiche delle diverse forme di finanziamento.</p> <p>Caratteristiche degli investimenti e rapporto tra rischio e rendimento.</p>
--	---	---

	<p>Utilizzare a fini promozionali i <i>social media</i> e i <i>social network</i>.</p> <p>Scegliere le strategie della comunicazione e di vendita, anche <i>on line</i>, adeguandole alla realtà aziendale e al settore produttivo di riferimento.</p> <p>Utilizzare gli strumenti per il calcolo finanziario adattandoli alle diverse esigenze aziendali in un contesto mutevole.</p> <p>Scegliere tra gli strumenti di pagamento, quelli più adeguati alle esigenze aziendali.</p> <p>Individuare le caratteristiche principali del sistema finanziario.</p> <p>Riconoscere le cause che danno origine al fabbisogno finanziario.</p> <p>Scegliere tra diverse forme di finanziamento.</p> <p>Scegliere tra diverse forme di investimento in funzione del rapporto tra rischio e rendimento.</p> <p>Riconoscere le dinamiche dei mercati di riferimento nazionali e internazionali.</p>	
--	---	--

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio		
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	
Comprendere i diversi gradi di responsabilità dell'imprenditore ed il conseguente rischio economico, nell'ambito di situazioni date.	<p>Primo biennio</p> <p>Individuare la responsabilità ed il rischio connesso a qualunque tipo di attività.</p>	

<p>Individuare vantaggi, svantaggi e conseguenze anche sociali, dei diversi modelli organizzativi del lavoro.</p> <p>Identificare le opportunità disponibili per attività personali, professionali e/o economiche.</p> <p>Pianificare le fasi di un'attività, indicando i risultati attesi, gli obiettivi, le azioni, le metodologie, i tempi, le risorse disponibili e da quelle da reperire, le modalità di verifica e di valutazione.</p> <p>Stabilire le strategie d'azione, distribuendo ruoli, compiti e responsabilità all'interno dei team di lavoro.</p> <p>Identificare e pianificare i flussi di informazione.</p> <p>Valutare nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità ed assumere rischi ponderati.</p> <p>Identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive.</p>	<p>Lavoro di gruppo: sulla base di materiali selezionati, riconoscere le caratteristiche fondamentali delle attività economiche del territorio, riportando i risultati con strumenti multimediali.</p> <p>Riconoscere le forme di mercato in cui viene prodotta e commercializzata una data merce o una serie di prodotti.</p> <p>Individuare le fasi di un'attività. Data una situazione proposta dal docente, analizzarne gli aspetti fondamentali ed individuare le strategie più consone per ottenere i risultati richiesti dal compito con efficacia e minor dispendio possibile di risorse.</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Realizzare questionari e/o interviste, creati per raccogliere informazioni sulla realtà storico economica del territorio. Individuare le fasi di un'attività.</p> <p>Redigere un progetto delineandone tutte le fasi e rendicontandone l'esito. Redigere rapporti, relazioni tecniche e scientifiche.</p> <p>Condurre ricerche di tipo tecnico, scientifico, sociale, ecc. individuando problemi e ipotizzando soluzioni. Analizzare il concetto di rete ed individuare quelle presenti sul territorio.</p>	
--	---	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>
<p>La struttura e l'organizzazione aziendale.</p>
<p>Il reddito e il patrimonio.</p>
<p>Il capitale: autofinanziamento e capitale di debito.</p>

Gli aspetti della gestione: gestione finanziaria ed economica
La contabilità generale.
Le risorse umane.
L'idea imprenditoriale e i piani d'impresa: il business plan.
I processi di programmazione aziendale: il budget.
La comunicazione aziendale: il marketing.
Il bilancio d'esercizio.
L'interpretazione del bilancio: analisi per indici.
La contabilità gestionale.

COMPETENZA CHIAVE: 7. COMPETENZA IMPRENDITORIALE (TRIENNIO)				
Evidenze	Livelli di padronanza (EQF)			
	iniziale	base	intermedio	avanzato
Comprendere i diversi gradi di responsabilità dell'imprenditore ed il conseguente rischio economico, nell'ambito di situazioni date.	Organizza attività semplici, seguendo le indicazioni fornite.	Programma ed organizza un'attività proposta, utilizzando le proprie risorse.	Programma ed organizza un'attività, raggiungendo obiettivi prestabiliti, utilizzando risorse disponibili.	Programma ed organizza un'attività dimostrando di saper reperire risorse ulteriori e mettendo in atto strategie di adattamento.
Individuare vantaggi, svantaggi e conseguenze anche sociali, dei diversi modelli organizzativi del lavoro.	Utilizza semplici organigrammi per sintetizzare ruoli seguendo indicazioni.	Costruisce semplici organigrammi e sintetizza concetti e processi di scelta.	Costruisce organigrammi complessi con ruoli e funzioni sintetizzando processi di scelta.	Costruisce autonomamente organigrammi complessi, di difficoltà crescente e li utilizza per risolvere problemi.
Identificare le opportunità disponibili per attività personali, professionali e/o economiche.	Legge e comprende semplici testi di natura giuridico economica, seguendo le indicazioni.	Legge e comprende testi di natura giuridico economica e dati statistici.	Legge, comprende ed analizza con metodo, testi di natura giuridico economica, dati statistici.	Legge, comprende ed analizza testi di natura giuridico economica e dati statistici, con metodo. e consapevolezza, per effettuare eventuali approfondimenti.
Pianificare le fasi di un'attività, indicando i risultati attesi, gli obiettivi, le azioni, le metodologie, i tempi, le risorse disponibili e quelle da reperire, le modalità di verifica e di valutazione.	Individua i diversi modelli organizzativi del lavoro, sulla base di dati ricevuti. Progetta semplici interventi.	Individua i diversi modelli organizzativi del lavoro sulla base dei dati e dei modelli. .Progetta interventi, sulla base di indicazioni ricevute.	Individua vantaggi, svantaggi e conseguenze anche sociali, dei diversi modelli organizzativi del lavoro. Progetta interventi ed individua strategie d'azione in contesti noti e prevedibili.	Individua vantaggi, svantaggi e conseguenze anche sociali, dei diversi modelli organizzativi del lavoro, al fine di formulare valutazioni critiche motivate. Progetta interventi ed individua strategie efficaci d'azione in contesti nuovi.

Stabilire le strategie d'azione, distribuendo ruoli, compiti e responsabilità all'interno del team di lavoro.	Riconosce e rispetta i diversi ruoli all'interno di un gruppo.	Gestisce il proprio ruolo, all'interno delle dinamiche di gruppo, in modo collaborativo.	Collabora nel gruppo e risolve problemi.	Collabora nel gruppo, risolve problemi complessi e ne determina le strategie.
Identificare e pianificare i flussi di informazione.	Identifica problemi e applica corrette procedure risolutive, se guidato.	Identifica problemi e applica corrette procedure risolutive.	Identifica problemi e applica corrette procedure risolutive e ne valuta i rischi.	Identifica problemi e applica corrette e funzionali procedure risolutive individuando strategie di lungo periodo.
Valutare nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità ed assumere rischi ponderati.	Prende decisioni anche su semplici questioni.	Nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità, valuta la migliore.	Nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità, valuta la migliore. ed assume rischi ponderati.	Nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità, valuta la migliore. ed assume rischi ponderati prendendo decisioni consapevoli.
Identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive.	Individua, tra due possibili percorsi, quello idoneo alla soluzione di un problema.	Individua, tra più possibili percorsi, quelli idonei alla soluzione di un problema.	Individua, tra diversi possibili percorsi, quello più idoneo alla soluzione di un problema in modo efficace.	Individua, tra diversi possibili percorsi, quello più idoneo alla soluzione di un problema, in modo efficace ed efficiente.

AREA DI INDIRIZZO:

DISCIPLINA LABORATORIO CUCINA BIENNIO

<u>COMPETENZE DI INDIRIZZO</u> <u>LINEE GUIDA OTTOBRE 2019</u>	1° ANNO e 2° ANNO COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE

<p>1° ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione, per la creazione di piatti destinati alla ristorazione in un contesto enogastronomico ristorativo e di accoglienza turistico- alberghiera - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. 	<p>1° ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> B. Riconoscere le caratteristiche delle strutture e 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 le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare correttamente le principali tecniche di cottura e di conservazione Utilizzo del glossario tecnico C. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare per evitare i rischi di contaminazioni Rispettare il percorso delle merci La sicurezza sul lavoro e la prevenzione ed il Corretto utilizzo de i DPI D. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza Conoscere le principali caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari di base 	<p>1° ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie: la brigata di cucina e l'etica professionale del personale di cucina. Terminologia tecnica di base del settore cucina Organizzazione della postazione di lavoro e le fasi di lavoro. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti enogastronomici: stagionalità, i tagli e la lavorazione degli ortaggi. Il reparto di cucina: utilizzo e cura degli strumenti, delle attrezzature e utensili. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Metodi di cottura e conservazione: evoluzione, modificazioni organolettiche e classificazione Principi di legislazione specifica del settore enogastronomico. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e le fasi di pulizia e sanificazione. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). Cenni di primo soccorso - Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Principali tipi di menu nel rispetto dei stili alimentari (sociali, culturali, religiosi) Classificazione dei cereali e delle farine Il servizio e la presentazione dei piatti a base di
---	--	---

<p>- Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p> <p>- Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. Realizzare piccoli servizi in collaborazione con la sala e vendita.</p>	<p>Realizzare antipasti e piatti a base di uova. Eseguire correttamente le fasi di produzione dei principali fondi e salse I primi piatti: corretta mise en place e realizzazione.</p> <p>E. Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. Rispettare le fasi di lavorazione nel piatto. Presentare e servire i dolci nel rispetto delle regole tecniche Utilizzo del glossario tecnico</p> <p>F. Presentarsi in modo professionale con la divisa Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale Usare correttamente le forme di comunicazione ed interazione tra i colleghi del proprio reparto dei reparti affini e con i superiori. Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture Variare una ricetta tradizionale per un regime</p>	<p>uova Classificazione dei fondi, delle salse e dei primi piatti Tecniche di preparazione delle principali salse e dei primi piatti</p> <p>- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. Principi di base e tecniche: gli impasti base e le varianti di pasticceria e panificazione, le creme, le salse, gli sciropi, bagne. Ingredienti di base più usati in pasticceria e le loro funzioni Gli ingredienti di base usati in pasticceria e le loro funzioni Classificazione delle preparazioni di pasticceria di base, salata e dolce Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria La presentazione e il servizio dei dolci</p> <p>- Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. Principali tipi di menu nel rispetto degli stili alimentari (sociali, culturali, religiosi)</p>
---	--	---

	dietetico diverso.	
<p>2° ANNO</p> <p>- 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.</p> <p>- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>2° ANNO</p> <p>A. Riconoscere le caratteristiche delle strutture e 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 le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Applicare correttamente le principali tecniche di cottura e di conservazione Utilizzo del glossario tecnico</p> <p>B. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare per evitare i rischi di contaminazioni Rispettare il percorso delle merci La sicurezza sul lavoro e la prevenzione Corretto utilizzo de i DPI</p>	<p>2° ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie: la brigata di cucina e l'etica professionale del personale di cucina. Terminologia tecnica di base del settore cucina Organizzazione della postazione di lavoro e le fasi di lavoro. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti enogastronomici: stagionalità, i tagli e la lavorazione degli ortaggi. Il reparto di cucina: utilizzo e cura degli strumenti, delle attrezzature e utensili. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Metodi di cottura e conservazione: evoluzione, modificazioni organolettiche e classificazione Principi di legislazione specifica del settore enogastronomico. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e le fasi di pulizia e sanificazione. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). Cenni di primo soccorso

<p>- Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>C. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza Conoscere le principali caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari di base Realizzare antipasti e piatti a base di uova. Eseguire correttamente le fasi di produzione dei principali fondi e salse I primi piatti: corretta mise en place e realizzazione. Realizzare e presentare alcuni piatti a base di prodotti ittici Realizzare e presentare alcuni piatti a base di prodotti carne Utilizzo del glossario tecnico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Principali tipi di menu nel rispetto dei stili alimentari (sociali, culturali, religiosi) Classificazione dei cereali e delle farine Latte e derivati Le uova: classificazione, caratteristiche organolettiche tecniche di cottura e conservazione Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova La classificazione degli antipasti, il servizio e la presentazione dei piatti. Classificazione dei fondi, delle salse e dei primi piatti Tecniche di preparazione e cottura di fondi salse e primi piatti I prodotti ittici: la classificazione, le principali caratteristiche, i criteri di freschezza e ricette base Le carni: la classificazione, le principali caratteristiche, ricette base Presentazione e servizio delle diverse portate nel rispetto dell'ordine di successione del menu.
<p>- Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>	<p>D. Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori Rispettare le fasi di lavorazione nel piatto Presentare e servire i dolci nel rispetto delle</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. Principi di base e tecniche: gli impasti base e le varianti di pasticceria e panificazione, le creme, le salse, gli sciroppi, le bagne, Ingredienti di base più usati in pasticceria e le loro funzioni Gli ingredienti di base usati in pasticceria e le

<p>- Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<p>regole tecniche Utilizzo del glossario tecnico</p> <p>E. Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale Capacità di relazionarsi e di collaborare con i colleghi anche dei diversi reparti del settore turistico alberghiero e comprendere le esigenze del cliente Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture Variare una ricetta tradizionale per un regime dietetico diverso</p>	<p>loro funzioni Classificazione delle preparazioni di pasticceria di base, salata e dolce Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria La presentazione e il servizio dei dolci</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. Principali tipi di menu nel rispetto degli stili alimentari (sociali, culturali, religiosi)
--	---	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>1 ° ANNO e 2° ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stabilire una correlazione significativa fra risorse territoriali, processi e prodotti enogastronomici per individuare e proporre l'offerta dei menu rispondenti a bisogni ed agli stili alimentari della clientela ed alle tradizioni del territorio. - Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto 	<p>1° ANNO e 2° ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creazione del ricettario Organizzazione della postazione di lavoro • Rispettare e applicare le norme di igiene in laboratorio Le fasi di lavaggio delle mani Rispetto delle norme di sicurezza 	<p>1° ANNO e 2° ANNO</p> <p>UDA 1° ANNO "Conosco il territorio"</p> <p>UDA 2° ANNO "Siamo quello che consumiamo"</p> <p>ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED ESTERNE</p> <p>CONCORSO INTERNO PER CLASSI PARALLELE (Concorso di Cucina classi seconde)</p>

<p>accadrà nella situazione lavorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzare un menu diversificandolo ed adattandolo alle diverse esigenze della clientela considerando anche le risorse territoriali - Utilizzare tecniche di produzione di pasticceria e panificazione che assicurino un prodotto finito di qualità - Riconoscere il proprio ruolo, interagire con il team e anche in maniera autonoma offrendo spunti di originalità e utilizzando un lessico adeguato ai vari contesti. 	<p>Applicare il piano di sanificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creare le schede-ricetta dei piatti Realizzazione pratica e servizio di piccoli menu • Creare una scheda ricetta di un dolce Realizzazione di dolci tipici regionali • Realizzazione pratica in laboratorio di piatti per clienti con particolari esigenze alimentari 	<p>PCTO FINE 2° ANNO</p>
---	--	--------------------------

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>BIENNIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i reparti di lavoro e attrezzature; • Apprendere i nomi e i compiti della brigata; • Avere un comportamento corretto nel laboratorio di cucina • Conoscere l'etica professionale • Saper applicare le principali norme igieniche e antinfortunistiche • Riconoscere i prodotti alimentari e la loro origine • I tagli base degli ortaggi
----------------------------	---

- Utilizzo del glossario tecnico base
- Gli impasti e le preparazioni base di cucina
- Classificazione delle salse e dei primi piatti, le minestre
- Riconoscere I condimenti
- Classificazione degli antipasti
- Classificazione dei prodotti ittici 2°anno
- Classificazione delle carni 2° anno
- Le uova 1° e 2° anno
- I principali metodi di cottura
- Conoscere le principali preparazioni di pasticceria, dolce e salata

- La mise en place e la realizzazione di una ricette base. Le grammature.
- Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.
- Definizione di allergia e intolleranza
- Le principali tendenze alimentari

- Realizzare piccoli servizi in collaborazione con la sala e vendita.

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina

Triennio

<u>COMPETENZA PROFESSIONALE</u>	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.	Terminologia tecnica specifica di settore Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia. -

<p>Saper organizzare le preparazioni preliminari Applicare in modo corretto i sistemi di cottura agli alimenti Usare le preparazioni di base, i fondi di cucina e le principali salse della gastronomia classica e moderna Abbinare opportunamente le salse ai piatti</p>	<p>Allestire il posto di lavoro Pulire e tagliare verdure, carni, pesce Scegliere e usare correttamente gli utensili Utilizzare le diverse tecniche di cottura Selezionare i prodotti e le attrezzature necessarie Eseguire con sufficiente autonomia le fasi di lavorazione in sequenza Produrre fondi, preparazioni complementari e salse</p>	<p>Le lavorazioni di base: pulizia, taglio, lavaggio La marcia in avanti I metodi di cottura classici I principali fondi di cucina Le preparazioni complementari Le salse Classificazione e uso delle salse</p>
<p>Preparare i principali antipasti caldi e freddi</p>	<p>Utilizzare le preparazioni di base e le tecniche di produzione appropriate alla realizzazione di alcuni antipasti della tradizione regionale italiana</p> <p>Saper collocare gli antipasti nel menu secondo i criteri della corretta successione delle portate</p>	<p>La classificazione degli antipasti Regole di preparazione e servizio degli antipasti</p>
<p>Preparare minestre e primi piatti asciutti</p>	<p>Preparare alcuni primi piatti in autonomia Realizzare le principali preparazioni in autonomia determinando i tempi di preparazione, cottura e servizio</p>	<p>Classificazione e modalità di produzione delle minestre e dei primi piatti della cucina italiana</p>
<p>Valutare la qualità organolettica dei prodotti ittici e il loro uso in cucina Realizzare e presentare le principali preparazioni a base di pesce</p>	<p>Valutare la freschezza dei prodotti ittici Pulire e filettare in pesci Pulire e tagliare crostacei e molluschi Applicare correttamente i metodi di cottura Preparare con sufficiente autonomia le specialità studiate</p>	<p>Classificazione dei prodotti ittici e tecniche di produzione dei piatti a base di pesci e crostacei</p>
<p>Valutare la qualità organolettica delle carni e il loro uso in cucina Preparare e servire le portate principali a base di carne</p>	<p>Riconoscere i differenti tagli di carne, le frattaglie, gli animali da cortile, la selvaggina Pulire, tagliare, appiattare la carne Eviscerare pollame e selvaggina da penna Applicare correttamente i metodi di cottura Preparare con sufficiente autonomia le specialità studiate</p>	<p>Definizione di carne Principali tagli di animali da macello e loro categorie commerciali Parametri di qualità della carne Classificazione degli animali da cortile e della selvaggina da pelo e da penna Metodi di preparazione e cottura delle carni</p>

Preparare gli ortaggi e usarli come contorno creando abbinamenti corretti con i secondi piatti Classificazione e tecniche di cottura e mondatura	Riconoscere i diversi ortaggi e le loro caratteristiche di qualità Pulire, tagliare e tornire gli ortaggi Applicare i metodi di cottura correttamente Elaborare con sufficiente autonomia i piatti studiati	Classificazione degli ortaggi Conservazione e qualità di ortaggi, patate, legumi Tecniche di pulizia, preparazione e cottura Regole di accostamento ai piatti di portata
Preparare e servire i principali piatti a base di uova	Realizzare le principali preparazioni a base di uova in autonomia determinando i tempi di preparazione e cottura	Classificazione e caratteristiche merceologiche delle uova Principali ricette e usi in cucina

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Utilizzare tecniche di produzione, anche innovative, che assicurino un prodotto finito di qualità, e strumenti gestionali adeguati in grado di garantire la redditività dell'azienda e la salubrità degli alimenti	Predisporre la mise en place e le preparazioni di base adeguate al servizio Realizzare servizi e menu in collaborazione con le classi di Sala vendita Realizzare le ricette date e creare possibili varianti	

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi di cottura e di trasformazione delle materie prime • Le lavorazioni di base e i metodi di cottura • Le preparazioni elementari • Le salse • Gli antipasti • Le minestre e i primi piatti • I prodotti della pesca • Le proprietà della carne • La carne in cucina • Gli ortaggi
--------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Le uova
--	---

<u>COMPETENZA PROFESSIONALE</u>	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE

<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>
---	---	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita e alle abitudini alimentari, individuare le tipologie di utenza (target) della ristorazione e i loro bisogni</p>	<p>Individuazione dei canali di approvvigionamento anche in funzione di prodotti di qualità Gestione del magazzino e delle derrate alimentari</p>	

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> • Approvvigionamento e settore economato. • I canali di approvvigionamento e stoccaggio merci
--------------------	--

<u>COMPETENZA PROFESSIONALE</u>	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>Rispettare le procedure della corretta prassi igienica e della sicurezza sul lavoro</p> <p>Saper compilare la modulistica del Piano di Autocontrollo</p> <p>Saper compilare le schede tecniche di rivelazione dei CCP</p>	<p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Individuare i rischi collegati alla produzione; individuare i CCP;</p> <p>Applicare un piano di autocontrollo;</p> <p>Applicare le indicazioni previste dal Documento Valutazione dei Rischi</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>	<p>Il rischio igienico</p> <p>L'igiene dei luoghi di lavoro e delle attrezzature</p> <p>L'igiene degli alimenti</p> <p>L'igiene della persona</p> <p>L'autocontrollo secondo il sistema haccp</p> <p>Sicurezza sul lavoro</p> <p>Gli obblighi del datore del lavoro</p> <p>Gli obblighi del lavoratore</p> <p>Le contaminazioni alimentari</p> <p>Le alterazioni alimentari</p> <p>I metodi di conservazione</p>

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Applicare la normativa vigente per garantire prodotti di qualità rispetto ai parametri della sicurezza, tutela dell'ambiente trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici , con particolare riferimento alla normativa HACCP</p> <p>Applicare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e utilizzare prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>	<p>Compilazione della modulistica del Piano di Autocontrollo</p> <p>Predisposizione ed organizzazione autonoma della mise en place e della postazione di lavoro secondo la normativa igienico sanitaria e di sicurezza vigente</p> <p>Procedure di pulizia e santificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature</p> <p>Studi di caso relativi a sicurezza, igiene, tracciabilità</p>	

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Il piano di autocontrollo</p> <p>Corrette procedure di sanificazione dei laboratori e delle attrezzature</p> <p>DLsg.81/08</p> <p>Normativa HACCP</p> <p>Concetto di sicurezza</p> <p>Concetto di tracciabilità</p>
------------------------	--

<p><u>COMPETENZA PROFESSIONALE</u></p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.</p>
---	---

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare procedure di base e innovative per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e di prodotti, menù e servizi in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri reparti, 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.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio</p> <p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tipologia e tecnica del menu</p> <p>Il menu nelle varie forme di ristorazione</p> <p>Criteri per l'elaborazione di un menu</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata</p> <p>La ricetta</p> <p>Il calcolo dei costi</p> <p>-</p>

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
----------	-----------------------	--------------------

<p>Organizzare un menu completo abbinando alimenti e bevande diversificandoli ed adattando il menu in base alle esigenze dietologiche della clientela, individuando bisogni ed aspettative ed accogliendo richieste</p> <p>Utilizzare tecniche di produzione, anche innovative, che assicurino un prodotto finito di qualità, e strumenti gestionali adeguati in grado di garantire la redditività dell'azienda e la salubrità dei prodotti</p>	<p>Organizzare diverse tipologie di menu, dal più semplice al più elaborato, anche dal punto di vista grafico</p> <p>Elaborazione di menu in rapporto alle esigenze del cliente</p>	
---	---	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi di cottura degli alimenti - Principi di dietologia - Linee guida sulla sana alimentazione OMS Successione corretta delle portate - Vari tipi di menu - Funzioni del menu - Regole di elaborazione di un menu in relazione ai differenti contesti. - Ristorazione commerciale e collettiva. - Abitudini alimentari, intolleranze, stili di vita
----------------------------	--

<p><u>COMPETENZA PROFESSIONALE</u></p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	
<p>COMPETENZE SPECIFICHE</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>

<p>Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p>Scegliere e saper valutare dal punto di vista organolettico gli ingredienti specifici alle preparazioni di pasticceria e panificazione</p> <p>Realizzare e servire preparazioni di pasticceria classica e moderna con particolare attenzione all'aspetto estetico e decorativo</p> <p>Realizzare e servire preparazioni di panificazione classica</p>	<p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Allestire il posto di lavoro</p> <p>Scegliere e usare utensili e attrezzature</p> <p>Preparare con sufficiente autonomia i principali impasti, creme di base e preparazioni complementari</p> <p>Elaborare prodotti di pasticceria regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Elaborare prodotti di panificazione con impasti a lievitazione diretta e indiretta</p> <p>Realizzare decorazioni adeguate</p> <p>Intagliare frutta e verdura per facili motivi decorativi</p>	<p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Attrezzature in uso nel reparto pasticceria</p> <p>Ingredienti di base</p> <p>Classificazione dei dessert classici, regionali e moderni</p> <p>Principali procedimenti di preparazione dei dessert</p> <p>Attrezzature e prodotti di base in uso nei reparti di cucina e pasticceria per decorare e guarnire le diverse preparazioni</p> <p>Tecniche di base per eseguire le decorazioni e guarnizioni</p> <p>Le farine, i lieviti, gli impasti per la panificazione a lievitazione diretta e indiretta</p> <p>I pani della tradizione regionale</p> <p>-</p>
--	---	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
-----------------	------------------------------	---------------------------

<p>Utilizzare tecniche di laboratorio, anche innovative, che assicurino un prodotto di pasticceria e panificazione finito di qualità, sapendolo inserire adeguatamente nel menu e nel contesto del prodotto/ servizio essendo in grado di garantire la redditività dell'azienda e la salubrità dei prodotti</p>	<p>G. Creare una scheda ricetta di un dolce H. Realizzazione di dolci tipici regionali, nazionali e internazionali Produzione di dessert e prodotti di panificazione adeguati alle tipologie di servizio richieste</p>	
---	--	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preparazioni di base della pasticceria - Le decorazioni: materie prime e tecniche di base - Impasti di base - I prodotti specifici del reparto pasticceria e panetteria
----------------------------	--

<p><u>COMPETENZA PROFESSIONALE</u></p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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</p>	
<p>COMPETENZE SPECIFICHE</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>

<p>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.</p>	<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Applicare metodi e procedure per il servizio predisposto.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering e banqueting. Ristorazione commerciale e collettiva. Il servizio di banqueting e catering. La distribuzione con legame differito.</p>
--	--	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Applicare metodologie di organizzazione di servizi di catering e banqueting che assicurino un prodotto finito di qualità, e strumenti gestionali adeguati in grado di garantire la redditività dell'azienda e la salubrità dei prodotti.</p>	<p>Studio di fattibilità con la simulazione dell'organizzazione di un evento</p>	

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Legame caldo- freddo • Ristorazione commerciale e collettiva • Banqueting e catering
----------------------------	--

<p><u>COMPETENZA PROFESSIONALE</u></p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.</p>	
<p>COMPETENZE SPECIFICHE</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>

<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità dal punto di vista materiale e immateriale</p> <p>Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali</p> <p>Presentare specialità di cucina regionale italiana</p>	<p>Riconoscere i principali prodotti agroalimentari del territorio e il relativo valore materiale e immateriale</p> <p>Applicare le tradizionali tecniche di lavorazione di tali prodotti al fine della valorizzazione degli stessi e del territorio di provenienza</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio</p> <p>Riconoscere i diversi marchi di qualità</p> <p>Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale</p> <p>Applicare le tecniche di preparazione e cottura</p> <p>Eseguire alcune ricette della tradizione regionale</p>	<p>Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p> <p>I marchi di qualità italiani ed europei</p> <p>Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità</p> <p>La produzione locale</p> <p>Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane</p> <p>Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti</p> <p>Principali piatti delle regioni</p> <p>Il turismo enogastronomico</p> <p>-</p>
---	--	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
----------	-----------------------	--------------------

<p>Riconoscere le caratteristiche merceologiche dei prodotti D.O.P., D.O.C. e I.G.P. ed evitare le possibili frodi alimentari e commerciali</p> <p>Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente.</p>	<p>Realizzare ricette e menu per la promozione dei prodotti enogastronomici di qualità e per la strutturazione di prodotti e servizi destinati al turismo enogastronomico</p>	<p>UDA: “viaggio nell’enogastronomia e nel turismo italiano”</p>
---	---	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti agroalimentari di qualità - La cucina delle regioni italiane - Definizioni di: <ul style="list-style-type: none"> D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta - Certificazioni di Qualità e i sistemi di tutela. - I presidi Slow Food e i PAT - Turismo enogastronomico e valore materiale e immateriale del cibo
----------------------------	--

DISCIPLINA: SALA E VENDITA (BIENNIO)

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA

- **COMUNICARE NELLA MADRELINGUA-**
 - **IMPARARE AD IMPARARE**
- **SPIRITO DI INIZIATIVA E INTRAPRENDENZA**
 - **COMPETENZA DIGITALE**
- **COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE**

(1 ANNO)

- A. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.
- B. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- C. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.
- D. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.

	<p>(2ANNO)</p> <p>A. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.</p> <p>B. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.</p> <p>D. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.</p>	
<p>COMPETENZE SPECIFICHE</p>	<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>
<p>(1 ANNO)</p> <p>F. 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</p>	<p>(1 ANNO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche delle strutture e delle figure professionali. <p>Eeguire le tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</p>	<p>(1 ANNO)</p> <p>A. Le principali strutture ricettive e le figure professionali di riferimento</p> <p>L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p style="text-align: center;">Utilizzo e cura degli strumenti e delle</p>

<p>supervisione.</p> <p>G. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza.</p> <p>H. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>I. Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.</p>	<p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi principali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura, la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale . Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentarsi in modo professionale • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerte Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente. 	<p>attrezzature proprie del settore.</p> <p>B. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa rivolta alla sicurezza del cliente</p> <p>C. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rivelandone il grado di soddisfazione.</p> <p>D. Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano . Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tipologia di servizi offerti dalle strutture</p>
--	---	--

<p>(2 ANNO)</p>		<p>ricettive Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>(2 ANNO)</p> <p>G. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le nuove figure professionali di riferimento.</p> <p>Terminologia tecnica avanzate di settore</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>H. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p>
------------------------	--	---

<p>A. 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.</p> <p>B. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza.</p> <p>C. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>D. Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.</p>	<p>(2 ANNO)</p> <p>A. Riconoscere le caratteristiche delle strutture e 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 Utilizzare i principali software applicativi Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>B. Applicare tecniche avanzate per la promozione di prodotti e servizi principali</p> <p>C. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure avanzate di autocontrollo relative all'igiene alimentare- Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p> <p>D. Presentarsi in modo professionale Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,</p>	<p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro , operando i équipes e interagendo con le figure professionali e i vari reparti</p> <p>I. Lessico professionale in italiano e in lingua straniera. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipes e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rivelandone il grado di soddisfazione.</p> <p>J. Tecniche di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.</p>
--	--	---

	<p>interagire ,presentare e approfondire i prodotti/servizi offerti. Applicare tecniche avanzate e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.</p>	<p>Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiale e attrezzature. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando i équipes e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p>
--	---	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>(1 ANNO)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificare le fasi organizzative per una buona accoglienza a partire dal primo contatto con il cliente . - Riconoscere l’ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa - Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio . 	<p>(1 ANNO)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> - PCTO - ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED ESTERNI ALL’ISTITUTO. - CONCORSI NAZIONALI DI BAR E RISTORAZIONE. - CONCORSO INTERNO PER CLASSI PARALLELE. <p style="text-align: right;">(1 ANNO)</p>

<p>(2 ANNO)</p> <p>A. Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione</p> <p>B. Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio</p> <p>C. Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team attivamente alle attività professionali.</p>	<p>J. Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico-professionali</p> <p>K. Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico-professionali</p> <p>(2 ANNO)</p> <p>A. Organizzare diverse tipologie di menu, dal più semplice al più elaborato, anche dal punto di vista grafico .</p> <p>B. Utilizzare materiali nel settore di interesse in ottemperanza alle normative vigenti .</p> <p>C. Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico-professionali</p>	<p>UDA: CONOSCO IL TERRITORIO</p> <p>(2 ANNO)</p> <p>UDA: SIAMO QUELLO CHE CONSUMIAMO</p>
---	--	---

FONDANTI	<p>(1 ANNO)</p> <p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper classificare le aziende ristorative. - Conoscere la brigata di sala e di bar. - Conoscere e saper preparare i principali prodotti utilizzati in caffetteria. - Raggiungere capacità di autodisciplina e/o di autocontrollo nonché di Collaborazione con i vari componenti della brigata. <p>B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le regole relative all'igiene personale, degli ambienti e delle attrezzature - Conoscere la prevenzione degli infortuni in sala e al bar <p>C.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e saper preparare le principali bevande analcoliche - Conoscere e saper utilizzare la macchina espresso <p>D.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e saper eseguire i principali servizi di sala - Conoscere la composizione dell'acino e le principali vinificazioni <p>2 (ANNO)</p> <p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali tipologie di menu • Conoscere le principali regole per una corretta stesura del menu • Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata • Conoscere le funzioni tecnico-professionale di ogni componente • Saper lavorare in team con il personale di sala e dei vari reparti stabilire buone relazioni con gli altri reparti in generale . <p>B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali momenti di servizio nei ristoranti e nei bar nell'arco della giornata • Conoscere le principali classificazioni della bevanda adatte come aperitivo e le principali unità di miscita e tecnica di preparazione.
----------	---

- Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata,
- Conoscere le funzioni tecnico-professionale di ogni componente.
- Saper lavorare in team con il personale di sala e dei vari reparti
- Saper utilizzare l'attrezzatura da bar per la miscelazione

C.

- Conoscere le principali regole per una corretta stesura del menu
- Conoscere le funzioni tecnico-professionale di ogni componente.
conoscere e saper utilizzare i vari tipi di servizi.

DISCIPLINA: SALA E VENDITA (TRIENNIO)

COMPETENZA LINEE GUIDA OTTOBRE **2019**

(3 ANNO)

- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**
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.
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**
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.
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**
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.

(4 ANNO)

- D. **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.

- E. **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.
- F. **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.
- G. **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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

(5 ANNO)

- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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

	<p align="center">D. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: 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.</p>	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p align="center">(3 ANNO)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare procedure e elaborazione di prodotti tradizionali in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. - Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti. - Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. - Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di 	<p align="center">(3 ANNO)</p> <p>J. Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</p> <p>K. Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</p>	<p align="center">(3 ANNO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Tecnica e attrezzature per la cucina di sala. Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Particolarità del servizio di sala Tecniche avanzate di comunicazione professionale Criteri di abbinamento cibo-vino Modalità di produzione della birra • Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi- prodotti locali

<p>Destination marketing secondo procedure standard.</p> <p>(4 ANNO)</p> <p>A. Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative,</p>	<p>L. Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</p> <p>M. Individuare e riconoscere tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.</p> <p>Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG, (VDT, IGT, DOC, DOCG) <p>Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). Classificazione delle bevande superalcoliche e tecniche di preparazione dei cocktails.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>
--	---	--

<p>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</p> <p>B. Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali .</p> <p>C. Rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela</p> <p>D. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p>	<p style="text-align: center;">(4 ANNO)</p> <p>A. 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.</p> <p>B. Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori</p> <p>C. Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali</p> <p>D. Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. 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</p>	<p style="text-align: center;">(4 ANNO)</p> <p>A. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e Nazionali. Enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali. Individuare la produzione enoica nazionale Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>B. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Individuare le esigenze della clientela al fine organizzare un servizio adeguato</p> <p>C. Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali. Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali.</p>
--	---	--

<p style="text-align: center;"><u>(5 ANNO)</u></p> <p>3 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di</p>	<p style="text-align: center;">Italy.</p> <p style="text-align: center;"><u>(5 ANNO)</u></p> <p>(2 Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. <p>Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
--	---	---

<p>commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi , promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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. Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di preparazione e servizio</p> <p>5 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. Conoscenze inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino. L'abbinamento enogastronomico. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> <p>6 Contribuire alle strategie di</p>	<p>pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>(3) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di</p>	<p style="text-align: center;"><u>(5 ANNO)</u></p> <p>A. Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Abbinamento cibo-vino</p> <p>B. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Varie tipologie di menu e successione dei piatti</p> <p>C. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>D. Tecniche di allestimento della sala per servizi</p>
--	--	--

<p><i>Destination Marketing</i> 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.</p>	<p>abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>(4) Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi delle singole attività per la realizzazione dell'evento . Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>Banqueting catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>D.O.P.(Denominazione di Origine Protetta)</p> <p>D.O.C.(Denominazione di Origine Controllata)</p> <p>I.G.P.(Indicazione Geografica Protetta)</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>
---	---	--

	<p>(5) Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</p>	
--	---	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>(3 ANNO)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda 	<p>(3 ANNO)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricercare in riviste e in siti del settore enogastronomico informazioni sull'andamento delle tendenze dei 	<ul style="list-style-type: none"> - ERASMUS - PCTO - ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED

<p>dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio - Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita e alle abitudini alimentari, individuare le tipologie di utenza (target) della ristorazione e i loro bisogni. - Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente <p style="text-align: center;">(4 ANNO)</p> <p>D. Organizzare un menu completo abbinando alimenti e bevande diversificandoli ed adattando il menu in</p>	<p>mercati e della clientela, anche in rapporto all'evolversi degli stili di vita e del contesto economico . Adattare i prodotti enogastronomici alle specifiche esigenze della clientela.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio specifico per gestire il rapporto con la clientela. Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico professionali. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione scritti e orali più idonei per la gestione delle richieste della clientela. - Raccogliere ed organizzare i dati funzionali all'analisi dei bisogni della clientela distinguendo diverse tipologie di target - Individuare e confrontare i canali di vendita e commercializzazione dei prodotti enogastronomici tipici di aree diverse <p style="text-align: center;">(4 ANNO)</p> <p>A. Organizzare diverse tipologie di menu, dal più semplice al più elaborato, anche dal punto di vista grafico</p>	<p>ESTERNI ALL'ISTITUTO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONCORSI NAZIONALI DI BAR E RISTORAZIONE. - CONCORSO INTERNO PER CLASSI PARALLELE. <p style="text-align: center;">(3 ANNO) UDA: VIAGGIO NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO</p>
---	---	--

base alle esigenze dietologiche della clientela, individuando bisogni ed aspettative ed accogliendo richieste

- E. Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team
Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali .
- F. Contribuire al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio
- G. Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P.
Collegare il prodotto enogastronomico alle particolarità storiche, socio-economiche e geografiche del territorio che ne rappresentano i presupposti

(5 ANNO)

- E. Stabilire una correlazione significativa tra risorse territoriali, processi e prodotti enogastronomici per individuare e proporre

- B. Organizzare eventi enogastronomici.
- C. Gestire e organizzare occasioni aggregative (summit, briefing, reporting)
- D. Costruire depliant, per la promozione dei prodotti turistici ed enogastronomici anche in lingua straniera.

(5 ANNO)

- A. Reperire informazioni sulla storia e l'evoluzione dell'alimentazione .
- B. predisporre menu per segmenti di clientela in base all'età, alle patologie,

<p>l'offerta dei menu rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela ed alle tradizioni del territorio</p> <p>Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS, nell'ottica della prevenzione e dello "star bene" bilanciando l'aspetto nutrizionale e quello gastronomico</p> <p>F. Organizzare un menu completo abbinando alimenti e bevande diversificandoli ed adattando il menu in base alle esigenze dietologiche della clientela, individuando bisogni ed aspettative ed accogliendo richieste</p> <p>G. Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente.</p> <p>H. Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica.</p>	<p>al reddito ed alle motivazioni</p> <p>C. Scegliere i canali di vendita e commercializzazione più adeguati dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici. Utilizzare canali diversi per promuovere i prodotti turistici ed enogastronomici</p> <p>D. Applicare a un caso specifico del settore enogastronomico e ristorativo strategie di monitoraggio e compensazione</p>	
---	--	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p style="text-align: center;">(3 ANNO)</p> <p>E. - Conoscere il protocollo HACCP e i suoi principi fondamentali</p>
----------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le cinque fasi relative alla procedura per la disinfezione degli ambienti - Produzioni tipiche <p>F.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper prendere e compilare una comanda - Saper effettuare il servizio alla carta - Conoscere il protocollo HACCP e i suoi principi fondamentali - Tecniche di comunicazione <p>G.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la deontologia e l'etica professionale degli operatori della sala e del bar - Saper realizzare un menu fisso in ordine cronologico - Conoscere le principali tecniche di comunicazione - Principi di marketing <p>H.</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere la normativa nazionale e comunitaria del settore vitivinicolo - conoscere i vitigni dei vini DOCG delle regioni trattate - conoscere la produzione del metodo classico - conoscere le modalità di produzione di distillati, liquori e creme liquori - conoscere la classificazione dei liquori e dei distillati <p>Le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente</p> <p style="text-align: center;">E. ANNO)</p> <p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> E. Cle fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione F. Conoscere i requisiti che deve possedere un vino dop e igp G. Conoscere le tre fasi dell'analisi sensoriale H. Conoscere i principi di abbinamento
--	--

B.

- I. Saper organizzare la sala per il servizio a menu fisso, alla carta a buffet e per la cucina di sala
- J. Saper distinguere il servizio catering dal banqueting
- K. Saper fare il costo di un piatto
- L. Saper sfilettatura i prodotti ittici e tranciare le carni davanti al cliente

C.

- M. Conoscere le abitudini alimentari
- N. Conoscere i fattori che influenzano le scelte gastronomiche
- O. Saper realizzare un evento speciale.

D.

- P. Conoscere i principali fasi di produzione della bevanda birra e le caratteristiche delle diverse tipologie
- Q. Conoscere la classificazione dei distillati e dei liquori
- R. Conoscere i principali sistemi di distillazione
- S. Saper realizzare un cocktail IBA con il conteggio in once
- T. Conoscere l'area di lavoro e l'attrezzatura del bartender

(5 ANNO)

A.

- Conoscere i fattori e gli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea
- Conoscere i principali mezzi di comunicazione dell'offerta enogastronomica

B.

- Saper effettuare il calcolo di un food e drink cost
- Conoscere le principali regole per una corretta stesura di un menu
- Conoscere le linee guida per la realizzazione di un cocktail
- Conoscere la figura del barman del bartender e i relativi bar setting

C.

- Conoscere i principali sistemi e marchi di qualità
- Conoscere la vitivinicoltura delle principali regioni italiane e estere

- Conoscere le fasi dell'analisi organolettica

D.

- Conoscere l'utilizzo e le principali tipologie dei software nel settore ristorativo
- Conoscere le principali attività relative al banqueting e al catering-banqueting
- Saper compilare la scheda organolettica e la scheda cibo-vino

RUBRICHE VALUTATIVE (enogastronomia e sala-vendita)

COMPETENZA: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)				
Evidenza	iniziale	base	intermedio	avanzato
BIENNIO Individuare, comparare e controllare anche attraverso l'analisi delle etichette degli ingredienti e la ricostruzione della filiera produttiva, le caratteristiche merceologiche, organolettiche, chimico-fisiche, nutrizionali ed enogastronomiche di alimenti e bevande, tenendone presenti le interrelazioni	Identifica le caratteristiche merceologiche dei principali alimenti e bevande	Mette in relazione le compara le caratteristiche dei principali alimenti e bevande	Interpreta le varie caratteristiche di alimenti e bevande assicurando la qualità del prodotto	Seleziona e combina in forma controllata alimenti e bevande garantendo la qualità degli abbinamenti sotto il profilo organolettico e nutrizionale e un buon rapporto qualità-prezzo di quanto si propone a tavola
TRIENNIO Riconoscere le caratteristiche merceologiche dei prodotti D.O.P., D.O.C. e I.G.P. ed evitare le possibili frodi alimentari e commerciali Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti, valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive. Monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione dell'alimento	Riconosce simboli e codici principali nelle etichette Individua i principi base del sistema qualità Legge le caratteristiche essenziali del concetto di rintracciabilità del prodotto	Decodifica i principali simboli e codici delle etichette Applica i principi base del sistema qualità Utilizza i principali strumenti per la rintracciabilità del prodotto	Adotta i principi del sistema qualità Utilizza le varie caratteristiche di alimenti e bevande sapendo organizzare abbinamenti sotto il profilo organolettico e nutrizionale e nel miglior rapporto qualità/prezzo	Rispetta il protocollo del sistema HACCP per la salubrità degli alimenti, valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive. Riconosce caratteristiche merceologiche dei prodotti D.O.P., D.O.C. e I.G.P. ed evita le possibili frodi alimentari e commerciali

COMPETENZA:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
(Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)

Evidenza	iniziale	base	intermedio	avanzato
<p>BIENNIO Stabilire una correlazione significativa tra risorse territoriali, processi e prodotti enogastronomici per individuare e proporre l'offerta dei menu rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela ed alle tradizioni del territorio</p>	<p>Identifica le caratteristiche merceologiche dei principali alimenti e bevande</p>	<p>Mette in relazione le compara le caratteristiche dei principali alimenti e bevande</p>	<p>Interpreta le varie caratteristiche di alimenti e bevande assicurando la qualità del prodotto</p>	<p>Seleziona e combina in forma controllata alimenti e bevande garantendo la qualità degli abbinamenti sotto il profilo organolettico e nutrizionale e un buon rapporto qualità-prezzo di quanto si propone a tavola</p>
<p>TRIENNIO Riconoscere le caratteristiche merceologiche dei prodotti D.O.P., D.O.C. e I.G.P. ed evitare le possibili frodi alimentari e commerciali Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti, valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive. Monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione dell'alimento</p>	<p>Riconosce simboli e codici principali nelle etichette Individua i principi base del sistema qualità Legge le caratteristiche essenziali del concetto di rintracciabilità del prodotto</p>	<p>Decodifica i principali simboli e codici delle etichette Applica i principi base del sistema qualità Utilizza i principali strumenti per la rintracciabilità del prodotto</p>	<p>Adotta i principi del sistema qualità Utilizza le varie caratteristiche di alimenti e bevande sapendo organizzare abbinamenti sotto il profilo organolettico e nutrizionale e nel miglior rapporto qualità/prezzo</p>	<p>Rispetta il protocollo del sistema HACCP per la salubrità degli alimenti, valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive. Riconosce caratteristiche merceologiche dei prodotti D.O.P., D.O.C. e I.G.P. ed evita le possibili frodi alimentari e commerciali</p>

COMPETENZA:

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi

Evidenza	iniziale	base	intermedio	avanzato
BIENNIO Affrontare situazioni comunicative, adattando il registro comunicativo ai diversi contesti, allo scopo e ai destinatari della comunicazione, adottando strategie comunicative appropriate a seconda delle situazioni, sia in campo personale che professionale, ricorrendo al lessico settoriale-tecnico.	Mantiene un registro adeguato al contesto, allo scopo e al destinatario della comunicazione	La comunicazione orale e scritta è corretta e coerente; in contesti prevedibili, l'esposizione è lineare ed esauriente.	Svolge una comunicazione attenta ed efficace in ambito personale, scolastico e professionale, con linguaggio tecnico appropriato.	Sa ricavare, selezionare, organizzare e presentare i dati in modo efficace relativamente al contesto tecnico-professionale servendosi degli strumenti più idonei (tabelle, grafici, mappe, strumenti multimediali, brochure e pagine web per la presentazione di prodotti commerciali e risorse del territorio)
TRIENNIO Applicare strategie di ascolto diversificate e interagire in modo autonomo ed efficace in situazioni diverse, offrendo spunti di originalità e usando strutture morfosintattiche e lessico adeguato.	Comprende la maggior parte delle informazioni richieste da parte della clientela e dei colleghi, comprende il significato dei messaggi individuando alcune delle informazioni principali e interagisce in contesti comunicativi noti servendosi di un lessico basilare	Interagisce in maniera adeguata con il cliente e i colleghi usando semplici strutture morfosintattiche ed il lessico di base adeguati alla comunicazione.	Interagisce in situazioni comunicative di diversa complessità usando lessico adeguato allo scopo e scegliendo forme di comunicazione idonee alla circostanza.	Applica strategie di ascolto diversificate e interagisce in modo autonomo ed efficace in situazioni diverse; comunica con chiarezza nel coordinare gruppi di lavoro e guidare i colleghi nella corretta esecuzione dei compiti

COMPETENZA:

Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Evidenza	iniziale	base	intermedio	avanzato
BIENNIO Individuare le caratteristiche peculiari del territorio, sapendo riconoscere le tipicità ambientali, e agro-alimentari ed enogastronomiche.	Compila dei report di informazioni sui prodotti caratteristici del territorio	Data un'area geografica espone i lineamenti principali delle tradizioni locali.	Progetta la realizzazione pratica di prodotto enogastronomico tipico del territorio	Realizza un prodotto enogastronomico tipico del territorio facendo attenzione a target diversi di clientela
TRIENNIO Valorizzare i prodotti tipici a marchio di qualità, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente. Collegare il prodotto enogastronomico alle particolarità storiche, socio-economiche e geografiche del territorio	Data un'area geografica ne riconosce le peculiarità turistiche principali e identifica le sue caratteristiche di base.	Utilizza le TIC nella ricerca di dati e informazioni e progetta un servizio in ambito enogastronomico.	Ricerca ed analizza, con un certo grado di autonomia, anche utilizzando le TIC, le informazioni per valorizzare le risorse locali, in collegamento alle nuove tendenze di filiera.	Progetta e gestisce servizi in ambito enogastronomico valorizzando i prodotti tipici a marchio di qualità anche in relazione alle nuove tendenze di filiera e con riferimento a target diversi di clientela

COMPETENZA:

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Evidenza	iniziale	base	intermedio	avanzato
<p>BIENNIO Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza ed applicare tutte le procedure necessarie a garantire la sicurezza igienico-sanitaria</p>	<p>Adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di igiene e sicurezza</p>	<p>Mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di igiene e sicurezza</p>	<p>Applica la normativa vigente in fatto di sicurezza e igiene.</p>	<p>Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente in fatto di sicurezza e igiene</p>
<p>TRIENNIO Applicare la normativa vigente per garantire prodotti di qualità rispetto ai parametri della sicurezza, tutela dell'ambiente trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti enogastronomici</p>	<p>In base alla normativa in fatto di igiene e sicurezza attiva comportamenti adeguati e corretti nei laboratori.</p>	<p>Ricostruisce il percorso di un prodotto attraverso le fasi principali della produzione, trasformazione e distribuzione tutelandone l'igiene e la sicurezza</p>	<p>Mantiene il controllo dell'origine dei prodotti tramite la ricostruzione del percorso del prodotto Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari</p>	<p>Attua e verifica l'applicazione corretta della Normativa garantendo la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti e rispettando la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari</p>

COMPETENZA:

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)

Evidenza	iniziale	base	intermedio	avanzato
<p>BIENNIO Distinguere le tipologie di prodotto in relazione alla domanda dei mercati , alle nuove tendenze di filiera enogastronomica e ai diversi target , adeguando ai bisogni e alle richieste l'offerta ristorativa e la sua promozione</p>	<p>Applica a casi semplici la pianificazione, dei prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali.</p>	<p>Applica a casi ricorrenti la pianificazione, dei prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali.</p>	<p>Applica le tecniche basilari di pianificazione, compensazione e monitoraggio di un prodotto e servizio enogastronomico e ristorativo.</p>	<p>Applica le principali tecniche di pianificazione, compensazione e monitoraggio per individuare e definire la tipologia di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato.</p>
<p>TRIENNIO Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica</p>	<p>Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e i principali elementi caratterizzanti una produzione tipica.</p>	<p>Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e gli elementi caratterizzanti una produzione tipica.</p>	<p>Organizza attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi fondamentali dei prodotti, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica, predisponendo un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari tipici.</p>	<p>Organizza attività produttive valorizzando tutti gli aspetti qualitativi, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica e di nicchia del territorio, predisponendo un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici, traducendo la fase produttiva in qualità merceologica del prodotto.</p>

Laboratori di servizi di ricettività alberghiera (biennio)

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare bambini, anziani, diversamente abili). Usare modalità di interazioni e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2.</p>	<p>Il turismo in Italia e in Europa Il turismo sostenibile e responsabile Il mercato turistico Le tipologie di turista Le tipologie di turismo Le risorse turistiche dell'Italia Il sistema turistico Italiano Conoscere le varie forme di ospitalità. La classificazione delle strutture ricettive Le professioni turistiche tradizionali ed emergenti La struttura e la gestione dell'azienda alberghiera DL.sg 81/07 Normativa HACCP Normativa sulla privacy. Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. Tipologia dei servizi offerti dalle strutture ricettive. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Mercato turistico e sue tendenze.</p>

	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Mady in Italy.</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	<p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>
--	--	--

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Essere in grado di distinguere la tipologia della clientela sulla base del target di riferimento alle strutture analizzate.</p> <p>Essere in grado di applicare ruoli e mansioni delle figure professionali studiate correlandole ai vari reparti della struttura organizzativa.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Essere in grado di distinguere la tipologia della clientela sulla base del target di riferimento alle strutture analizzate.</p> <p>Essere in grado di applicare ruoli e mansioni delle figure professionali studiate correlandole ai vari reparti della struttura organizzativa.</p> <p>Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare</p>	<p>Progetto Front Office.</p>

<p>Essere in grado di assistere il cliente nella fruizione del servizio.</p> <p>Essere in grado di informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo.</p> <p>Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa.</p> <p>Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro, al fine di assicurare il rispetto degli standard di qualità.</p> <p>Utilizzare le tecniche di comunicazione specifiche e i canali di distribuzione adattandole alle diverse tipologie di richiesta turistica.</p> <p>Utilizzando strumenti e fonti diverse, costruire una mappa dell'offerta turistica del territorio al fine di ottimizzare la promozione dei servizi di accoglienza e ospitalità e di garantirne la qualità.</p>	<p>in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa.</p> <p>Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro, al fine di assicurare il rispetto degli standard di qualità.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Essere in grado di rispettare ed applicare le regole della comunicazione verbale, non verbale e paraverbale.</p> <p>Essere in grado di mettere il cliente a proprio agio applicando le tecniche di accoglienza ed assistenza al cliente.</p> <p>Utilizzare le tecniche di comunicazione specifiche e i canali di distribuzione adattandole alle diverse tipologie di richiesta turistica.</p> <p>Utilizzando strumenti e fonti diverse, costruire una mappa dell'offerta turistica del territorio al fine di ottimizzare la promozione dei servizi di accoglienza e ospitalità e di garantirne la qualità.</p>	
---	---	--

NUCLEI FONDANTI	<p>Sistema turistico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Principi di ecoturismo. Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/ servizio</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi.</p> <p>Utilizzare le tecniche di comunicazione specifiche e i canali di distribuzione adattandole alle diverse tipologie di richiesta turistica.</p> <p>Utilizzando strumenti e fonti diverse, costruire una mappa dell'offerta turistica del territorio al fine di ottimizzare la promozione dei servizi di accoglienza e ospitalità e di garantirne la qualità.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Mercato turistico e sue tendenze.</p>
--------------------	---

Laboratori di servizi di ricettività alberghiera (triennio)

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Comunicare nella madre lingua, comunicare nelle lingue straniere, competenza matematica, competenze digitali, imparare ad imparare, competenze sociali e civiche, spirito d'iniziativa, consapevolezza ed espressione culturale.	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Simulare la gestione di richieste e prenotazione sia tradizionali sia on line applicando le disposizioni impartite dell'azienda.</p> <p>Saper leggere e commentare al cliente il listino delle tariffe nelle sue articolazioni.</p> <p>Simulare lo scambio di comunicazione con i clienti tramite appositi software.</p> <p>Simulare le principali operazioni della fase ante con l'impiego di un software di gestione alberghiera e/o modulistica.</p> <p>Simulare le procedure connesse alla fase di check-in, live-in e check out, utilizzando strumenti digitali e un software di gestione alberghiera e/o modulistica.</p> <p>Conoscere il corretto impiego dei documenti fiscali.</p> <p>Essere in grado di calcolare l'IVA che grava sui conti al momento dell'incasso.</p> <p>Simulare la riscossione del conto con diversi modi di pagamento. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di</p>	<p>Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Utilizzare i giusti canali di distribuzione. Gestire efficacemente le prenotazioni.</p> <p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e i valori culturali.</p> <p>Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione</p>	<p>Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).</p> <p>Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami.</p> <p>Utilizzo di software gestionale di settore.</p> <p>La struttura ricettiva. La tipologia prevalente della clientela e i servizi offerti.</p> <p>Le mansioni degli addetti al F.O., il listino tariffe.</p> <p>Le richieste e le prenotazioni.</p> <p>La corrispondenza alberghiera e la posta elettronica.</p> <p>Gestione delle prenotazioni. La prenotazione web.</p> <p>L'intermediazione alberghiera.</p> <p>Tecniche di gestione del cliente abituale e dei gruppi nella fase check-in, live in e check-out.</p> <p>I documenti fiscali.</p> <p>Il calcolo dell'IVA.</p> <p>I mezzi di pagamento.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica di settore, anche in L2. Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).</p>

<p>riferimento. Utilizzare i giusti canali di distribuzione, ovvero quelli più efficaci in base al posizionamento della struttura ricettiva e al target di clientela. Gestire efficacemente le prenotazioni. Simulare la gestione delle attività di congressi. Comprendere il riflesso economico sull'impresa alberghiera e sul territorio sia dei servizi supplementari che di un'offerta turistica integrata. Realizzare dei pacchetti turistici strutturati valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Comprendere l'importanza del servizio orientato al cliente. Simulare l'applicazione delle regole del marketing all'azienda alberghiera. Elaborare il marketing mix. Adottare gli strumenti appropriati per la verifica della soddisfazione del cliente. Progettare il sito web di un hotel. Utilizzare internet per monitorare il grado di soddisfazione della clientela. Impostare in maniera corretta un piano di marketing alberghiero</p>	<p>post vendita del cliente. Usare tecniche efficaci di commercializzazione e vendita. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e garantire il servizio offerto. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post-evento. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi di eco-sostenibilità. Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Adattare la propria interazione al profilo e alle</p>	<p>Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di problem solving e gestione reclami. Gestione delle prenotazioni complesse. Canali di distribuzione: tipologie e caratteristiche; il canale medio indiretto e il canale indiretto online. Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. Politica di sconti per la clientela. Tecniche di rilevamento della customer statisfaction. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali dei flussi informativi. Terminologia di settore in lingua straniera. Concetti di sostenibilità e certificazione. Elementi di eco-gastronomia. Principi di ecoturismo. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Strumenti digitali per la gestione organizzativa delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali e/o imprevisti. Mercato turistico e sue tendenze. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo principi di sostenibilità ambientale. La varietà dell'offerta dei servizi alberghieri e problematiche connesse.</p>
--	---	--

<p>Studiare il mercato, in particolare la domanda e l'offerta turistica, per l'azione di revenue management. Effettuare i calcoli dei principali indici di revenue management. Comprendere l'efficacia delle nuove forme di intermediazione e il supporto gestionale offerto dai channel manager. Elaborare un sistema di qualità aziendale. Saper svolgere l'iter per la certificazione dell'azienda alberghiera e il rilascio dei marchi di qualità. Simulare la costituzione di una struttura ricettiva. Gestire i rapporti con i clienti in conformità con le disposizioni legislative in materia. Simulare l'organizzazione e il funzionamento operativo di una struttura ricettiva. Simulare l'applicazione delle regole del marketing all'azienda alberghiera. Studiare il mercato, in particolare la domanda e l'offerta turistica, per l'azione di revenue management. Effettuare i calcoli dei principali indici di revenue management. Comprendere l'efficacia delle nuove forme di intermediazione e il supporto gestionale offerto dai channel manager. Simulare la costituzione di una struttura ricettiva.</p>	<p>attese dell'interlocutore straniero. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto servizio. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Utilizzare software gestionale Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibile. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.</p>	<p>Le diverse tipologie di eventi congressuali e loro organizzazione. La domanda di benessere psicofisico e servizi correlati. Turismo di nicchia Le tipologie di clientela. La guest relation: la cultura "ospite-centrica", gli standard e le procedure. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Strategie di comunicazione del prodotto. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Principi di fidelizzazione del cliente. Il marketing dei servizi turistici. Le leve del marketing mix. Il ciclo di vita del prodotto. Specificità del marketing alberghiero. Il prodotto alberghiero, il prezzo dei servizi, l'analisi della soddisfazione del cliente. Gli strumenti del web marketing. Il sito dell'hotel: requisiti, posizionamento e statistiche; il controllo della disponibilità di camere e il servizio di prenotazione online. La web reputation. Il piano di marketing: obiettivi, strategia, presupposti e programmi operativi, risorse. Analisi della situazione di marketing. Analisi SWOT. Piani di azione, budget e controlli. Il Revenue Management. Il pricing alberghiero e la diversificazione tariffaria. Politiche tariffarie: up-selling e cross-selling. L'intermediazione on line: vantaggi e svantaggi.</p>
---	---	--

		<p>Il ruolo del channel manager</p> <p>Tecniche di rilevamento della customer stafisfaction.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici Il concetto di qualità e di qualità totale.</p> <p>Principi alla base della qualità alberghiera.</p> <p>La teoria di Deming: le fasi del ciclo PDCA.</p> <p>La certificazione di qualità.</p> <p>Gli enti di formazione e le norme.</p> <p>Gli enti di accreditamento.</p> <p>I marchi di qualità.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Procedura di apertura e chiusura dell'attività ricettiva in base alle normative vigenti.</p> <p>Le pratiche da eseguire presso il SUAP.</p> <p>La normativa: obblighi e diritti degli operatori alberghieri e dei clienti.</p> <p>La classificazione alberghiera ieri e oggi.</p> <p>L'armonizzazione della classificazione in Italia (Italy Stars & Rating) e in Europa (Hotel Stars Union).</p> <p>Il direttore di albergo oggi: mansioni, competenze e formazione.</p>
--	--	---

		<p>La gestione delle risorse umane. La ricerca del personale. L'outsourcing. Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici Piani d'azione, budget e controlli</p>
--	--	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<p>Utilizzare le tecniche di comunicazione specifiche e i canali di distribuzione adattandole alle diverse tipologie di richiesta turistica. Utilizzando strumenti e fonti diverse, costruire una mappa dell'offerta turistica del territorio al fine di ottimizzare la promozione dei servizi di accoglienza e ospitalità e di garantirne la qualità. Utilizzare efficacemente e proporre agli ospiti mappe già predisposte dell'offerta turistica del territorio al fine di ottimizzare la promozione dei servizi di accoglienza e ospitalità e di garantirne la qualità. Pianificare le fasi per una corretta ed efficace informazione al cliente-ospite ed alle strutture turistiche del territorio, in una logica di rete.</p>	<p>Reperire notizie ed informazioni sull'utenza da fonti diverse, anche in lingua 2. Reperire informazioni sull'offerta turistica e costruire una mappa dell'offerta del territorio, in lingua 2. Costruire depliant, elaborazioni grafiche e/o multimediali per la promozione dei prodotti turistici. Fornire informazioni anche in lingua straniera circa l'offerta turistica del territorio Costruire il caso di un cliente specifico, con la lista dei suoi bisogni e simulare una situazione di assistenza adeguata. Simulare l'organizzazione di un evento congressuali. Creazione di pacchetti turistici tematici</p>	<p>Progetto Front Office. Pacchetti turistici enogastronomici-storico-artistici. A European School Erasmus PCTO</p>

<p>Progettare e gestire servizi di accoglienza turistico- alberghiera valorizzando le tipicità ambientali, e storico- artistiche e le tradizioni culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche del territorio anche in relazione alle nuove tendenze di filiera. Valorizzare le DOC, le DOP e le <u>I.G.P.</u> dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente. Collegare il prodotto enogastronomico alle particolarità storiche, socio-economiche e geografiche del territorio che ne rappresentano i presupposti</p> <p>Utilizzare efficacemente le TIC per ricercare e aggiornare informazioni, per organizzarle e diffonderle allo scopo di valorizzare le risorse locali anche all'interno di percorsi storico-artistici e enogastronomici più ampi operando una sintesi dei contenuti integrandoli e approfondendoli per individuare le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita, individuare le tipologie di utenza (target) della ricezione alberghiera e i loro bisogni</p> <p>Distinguere le tipologie di promozione turistico- alberghiera in relazione alla domanda dei mercati, alle nuove tendenze di filiera e ai diversi target, adeguando ai bisogni e alle richieste l'offerta turistico-alberghiera e la sua promozione</p> <p>Ricerca, raccogliere ed elaborare in modo autonomo e personale dati e informazioni generali e specifici relativi al mercato turistico e</p>	<p>complessi e loro promozione.</p> <p>Ricerca e mappatura con analisi del posizionamento di strutture ricettive tematiche.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza e non solo.</p> <p>Realizzare un'analisi del mercato in cui si opera.</p> <p>Impresa simulata.</p> <p>Creare un progetto di web & social media marketing turistico con particolare riferimento ai vari target di clientela.</p> <p>Progettare il sito web di una struttura ricettiva.</p> <p>Svolgere l'iter per la certificazione dell'azienda alberghiera e il rilascio dei marchi di qualità.</p> <p>Simulare la costituzione di una struttura ricettiva.</p>	
--	--	--

<p>utilizzarli ai fini della pianificazione del servizio, scegliendo gli strumenti e le strategie di lavoro più adatte giustificandone la validità. Valutare le fonti di finanziamento più adeguate Coordinare il personale attribuendo compiti e funzioni per controllare i processi organizzativi Utilizzare la normativa vigente sia nazionale che internazionale al fine di assicurare il rispetto degli standard di qualità. Applicare procedure, protocolli e tecniche specifiche.</p>		
--	--	--

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<p>Riconoscere testi e registri comunicativi diversi e codificati. Microlingua di settore L1 e L2. Il valore e le strategie dell'informazione nell'accoglienza turistica. Cenni sui canali di distribuzione. Dal cliente all'ospite. Il valore dell'assistenza al cliente-ospite. Il concetto e le tecniche di intermediazione turistico-alberghiera. L'organizzazione della gestione alberghiera. Il ruolo dell'economato. L'ufficio personale. I raggruppamenti alberghieri. Struttura organizzativa dell'azienda turistico-alberghiera e ristorativa. Caratteristiche delle varie tipologie di costo e delle tecniche della determinazione del prezzo di vendita. Tecniche di gestione del personale nei vari settori. Controllo dei costi di produzione, determinazione del prezzo di vendita e della redditività aziendale. La varietà dell'offerta dei servizi alberghieri e problematiche connesse.</p>
----------------------------	---

<p>Il territorio a livello locale, nazionale ed internazionale: il patrimonio paesaggistico, artistico-culturale, artigianale, agro-alimentare e enogastronomico, le strutture ricettive, le attrazioni turistico-ricreative e i servizi complementari.</p> <p>Metodologie e strumenti di ricerca delle informazioni: motori di ricerca, indici, metodo della webquest in rete, TIC.</p> <p>Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi e mappe tematiche.</p> <p>Strumenti di organizzazione delle informazioni ai fini della diffusione e della presentazione: relazioni, report, presentazione anche con software appositi (power point, impresa ecc.).</p> <p>Le tipologie di clientela e la guest relation.</p> <p>Il valore e le strategie dell'informazione nell'accoglienza turistica. I canali di distribuzione.</p> <p>Concetto di utenza e target. Domanda dei mercati.</p> <p>Principi di marketing. Il marketing mix.</p> <p>Analisi e reportistica aziendale.</p> <p>Determinazione del prezzo di vendita e della redditività aziendale. Struttura organizzativa dell'azienda turistico-alberghiera.</p> <p>Tecniche di gestione del personale Normativa sul turismo</p> <p>Normativa in termini di qualità.</p> <p>Procedure amministrative di apertura e chiusura di un'attività imprenditoriale. Concetti di qualità, procedure e protocolli.</p> <p>Classificazione delle strutture ricettive.</p>	<p>Il territorio a livello locale, nazionale ed internazionale: il patrimonio paesaggistico, artistico-culturale, artigianale, agro-alimentare e enogastronomico, le strutture ricettive, le attrazioni turistico-ricreative e i servizi complementari.</p> <p>Metodologie e strumenti di ricerca delle informazioni: motori di ricerca, indici, metodo della webquest in rete, TIC.</p> <p>Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi e mappe tematiche.</p> <p>Strumenti di organizzazione delle informazioni ai fini della diffusione e della presentazione: relazioni, report, presentazione anche con software appositi (power point, impresa ecc.).</p> <p>Le tipologie di clientela e la guest relation.</p> <p>Il valore e le strategie dell'informazione nell'accoglienza turistica. I canali di distribuzione.</p> <p>Concetto di utenza e target. Domanda dei mercati.</p> <p>Principi di marketing. Il marketing mix.</p> <p>Analisi e reportistica aziendale.</p> <p>Determinazione del prezzo di vendita e della redditività aziendale. Struttura organizzativa dell'azienda turistico-alberghiera.</p> <p>Tecniche di gestione del personale Normativa sul turismo</p> <p>Normativa in termini di qualità.</p> <p>Procedure amministrative di apertura e chiusura di un'attività imprenditoriale. Concetti di qualità, procedure e protocolli.</p> <p>Classificazione delle strutture ricettive.</p>
---	---

RUBRICHE (BIENNIO)

INDICATORI	LIVELLO DI PADRONANZA			
	1	2	3	4
	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
1) Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio, presentare i prodotti/servizi offerti, rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.	Accoglie il cliente solo se opportunamente guidato e non mette l'ospite a proprio agio; non sa presentare i prodotti/servizi offerti e non rispetta le regole di corretto Approccio professionale con il cliente.	Accoglie il cliente con difficoltà mettendolo parzialmente a proprio agio; evidenzia difficoltà nel presentare i prodotti/servizi offerti e rispetta parzialmente le regole di corretto approccio professionale con il cliente.	Accoglie il cliente mettendolo a proprio agio, presenta i prodotti/servizi offerti e rispetta le regole di corretto approccio professionale con il cliente.	Accoglie il cliente in piena autonomia mettendolo a proprio agio, presenta i prodotti/servizi offerticon particolare rigore professionale, rispetta pienamente le regole di corretto Approccio professionale con il cliente.
2) Eseguire le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente.	Esegue le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente solo se opportunamente guidato.	Esegue le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente con difficoltà.	Esegue le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente.	Esegue le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente in piena autonomia.
3) Identificare le strutture ricettive e di ospitalità, individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconoscere le	Identifica le strutture ricettive e di ospitalità, individua le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconosce le differenze tra i vari tipi di strutture	Identifica le strutture ricettive e di ospitalità, individua le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconosce le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte con	Identifica le strutture ricettive e di ospitalità, individua le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconosce le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.	Identifica le strutture ricettive e di ospitalità, individua le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconosce le differenze tra i vari tipi di strutture

differenze tra i vari	ricettive, aziende	difficoltà.		ricettive, aziende
-----------------------	--------------------	-------------	--	--------------------

tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.	ristorative e figure professionali coinvolte solo se opportunamente guidato.			ristorative e figure professionali coinvolte in piena autonomia.
4)Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici.	Riconosce le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici solo se opportunamente guidato.	Riconosce le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici con difficoltà.	Riconosce le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici.	Riconosce le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici In piena autonomia.
5)Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, impostare il conto di un cliente individuale, redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.	Utilizza le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, imposta il conto di un cliente individuale, redige un listino prezzi di tipo alberghiero solo se opportunamente guidato.	Utilizza le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, imposta il conto di un cliente individuale, redige un listino prezzi di tipo alberghiero con difficoltà.	Utilizza le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, imposta il conto di un cliente individuale, redige un listino prezzi di tipo alberghiero.	Utilizza le forme di Comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, imposta il conto di un cliente individuale, redige un listino prezzi di tipo alberghiero in piena autonomia.

RUBRICHE (Triennio)

LIVELLO DI PADRONANZA				
Indicatori	1 INIZIALE	2 BASE	3 INTERMEDIO	4 AVANZATO
Nelle relazioni di front office ascoltare, comprendere e definire in modo attento e continuo il fabbisogno degli interlocutori	Evidenzia difficoltà nell'utilizzare un ascolto attivo, giungendo così alla comprensione dei bisogni del cliente in modo faticoso e dispendioso (si fa ripetere più volte le richieste, fa altre cose mentre ascolta il cliente, distoglie l'attenzione ...)	Ascolta e riconosce immediatamente i bisogni più semplici e routinari dei clienti (prendere appuntamenti, richieste di documenti operativi standard rispetto a procedure routinarie ...)	Ascolta in modo attento il cliente e per ottenere una piena comprensione delle sue esigenze, pone domande interlocutorie atte a sondare anche gli aspetti meno operativi e più complessi delle questioni presentate	Attua un ascolto attivo del cliente per effettuare una rilevazione consapevole delle sue esigenze, implementando azioni di ricerca di informazioni collaterali alla relazione diretta con il cliente, così da avere una visione completa dei suoi bisogni
Saper destreggiarsi con disinvoltura e autonomia nell'esecuzione di azioni, eventi e manifestazioni che prevedono interventi singoli o di gruppo	Interagisce se stimolato con i compagni; nei confronti dell'organizzazione non sa distinguere le gerarchie.	Interagisce con i compagni, superando l'incertezza iniziale. Riconosce organizzazione gerarchica, si comporta in modo educato, esegue i compiti assegnati.	Lavora in sintonia con i compagni, con i quali interagisce, collabora e dimostra motivazione per il buon svolgimento dell'attività. Riconosce e rispetta le gerarchie; chiede informazioni per eseguire i compiti assegnati al meglio.	Lavora in sintonia con tutti i compagni: collabora, partecipa in modo propositivo e dimostra motivazione: chiede informazioni e collabora per eseguire i compiti assegnati al meglio. Comprende le gerarchie aziendali e si comporta di conseguenza.
Individuare in modo autonomo e consapevole le risposte, o gli interlocutori	Interagisce con gli individui attivando una comunicazione	Stabilisce con gli interlocutori un dialogo efficace finalizzato al	Comunica in modo chiaro e trasparente con le diverse tipologie di	Attiva uno stile comunicativo assertivo in grado di mantenere

adatti a fornirle, che rientrano nella sua attività professionale, individuando le priorità in una visione sistemica	frammentaria, non continua e talvolta non in linea con il contesto e il cliente	raggiungimento degli obiettivi più contingenti e operativi	clienti, adeguando lo stile comunicativo alla situazione e stabilendo relazioni di feedback	un dialogo continuo, efficace e flessibile alle esigenze del contesto e degli interlocutori
Utilizzare le procedure acquisite rispetto al compito assegnato	L'alunno non sa risolvere vari problemi che si presentano in contesti diversi e non riesce a mettere in pratica le nozioni acquisite in teoria.	L'alunno sa risolvere, anche se in maniera guidata, vari problemi che si presentano in contesti diversi e riesce a proporre almeno alcuni passaggi dall'astratto al concreto con qualche incertezza	L'alunno sa risolvere vari problemi che si presentano in contesti diversi e riesce a proporre passaggi dall'astratto al concreto.	L'alunno sa risolvere vari problemi che si presentano in contesti diversi e riesce a proporre facilmente, in ogni situazione, passaggi dall'astratto al concreto.
Fornire risposte coerenti e soddisfacenti rispondendo alle esigenze degli interlocutori anche in situazioni inedite	Eroga risposte al cliente in modo meccanico e automatico, evidenziando difficoltà in situazioni più complesse in cui questo non è possibile	Fornisce in modo immediato e soddisfacente le risposte legate a routine standardizzate o ordinarie.	Dà al cliente risposte corrette anche legate ad ambiti diversi dall'ordinarietà, soddisfacendo aspetti non solo operativi del bisogno in un contesto di visione sistemica dell'azienda e della sua organizzazione.	Individua in modo autonomo e consapevole le risposte, o gli interlocutori adatti a fornirle, che rientrano nella sua attività professionale, individuandone le priorità in una visione sistemica.
Rispetto dei tempi	L'allievo non è in grado di organizzare il tempo a sua disposizione.	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione.	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace, seppur lento, il tempo a disposizione.	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione
Precisione, destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie in modo assolutamente inadeguato	Usa strumenti e tecnologie al minimo della loro potenzialità	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzioni ad alcuni problemi tecnici, con discreta manualità	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza, efficienza. Trova soluzioni ai problemi tecnici, unendo

				manualità spirito pratico e intuizione
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.
Ricerca e gestione delle informazioni	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.

<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.1</u> <u>Decreto Direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019:</u>	<u>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.</u>	
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.6</u> <u>Decreto Direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019:</u>	<u>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.</u>	
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.11</u> <u>Decreto Direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019:</u>	<u>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.</u>	
TERZO ANNO (ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.1</u> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.	Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.6</u> Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	-Tecniche di ascolto attivo del cliente. -Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.11</u> Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni.	Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI CORRELATI

<p>Comunicare in modo corretto ed efficace. Usare correttamente tecniche di comunicazione verbale e non verbale nella relazione con il cliente, modulare le modalità di interazione in base al contesto e feedback. Utilizzare messaggi chiari, completi, corretti nelle diverse situazioni professionali. Utilizzare correttamente tecniche di ascolto attivo del cliente. Elaborare prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...) secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo.</p>	<p>Simulazione di situazioni comunicative con il cliente utilizzando modalità e tecniche comunicative adeguate. Lettere formali, e-mail, comunicazioni telefoniche. Esposizioni, relazioni, presentazioni. Role playing. Realizzazione di prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...).</p>	<p>Progetto Debate Progetto Walter Tobagi Creazione del blog Easy news</p>
---	---	--

CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
<p>Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le regole della conversazione e osservando un registro adeguato al contesto e ai destinatari.</p> <p>Usa correttamente tecniche di comunicazione verbale e non verbale nella relazione con il cliente.</p> <p>Utilizza correttamente tecniche di ascolto attivo del cliente.</p>	<p>4 Avanzato (10-9)</p>	<p>Dato un contesto significativo, l'alunno, in autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le regole della conversazione e osservando un registro adeguato al contesto e ai destinatari. -Usa correttamente tecniche di comunicazione verbale e non verbale nella relazione con il cliente. -Utilizza correttamente tecniche di ascolto attivo del cliente.
	<p>3 Intermedio (8)</p>	<p>Dato un contesto significativo l'alunno, con consapevolezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le regole della conversazione e osservando un registro adeguato al contesto e ai destinatari. -Usa correttamente tecniche di comunicazione verbale e non verbale nella relazione con il cliente. -Utilizza correttamente tecniche di ascolto attivo del cliente.
	<p>2 Base (7)</p>	<p>Dato un contesto significativo l'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le regole della conversazione e osservando un registro adeguato al contesto e ai destinatari. -Usa correttamente tecniche di comunicazione verbale e non verbale nella relazione con il cliente. -Utilizza correttamente tecniche di ascolto attivo del cliente.
	<p>1 Iniziale (6-5)</p>	<p>Dato un contesto significativo l'alunno, se guidato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le regole della conversazione e osservando un registro adeguato al contesto e ai destinatari. -Usa correttamente tecniche di comunicazione verbale e non verbale nella relazione con il cliente.

-Utilizza correttamente tecniche di ascolto attivo del cliente.

QUARTO ANNO (ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA)

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.1</u> 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.</p>	<p>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.</p>	<p>Strumenti di pubblicità e comunicazione. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Tecniche per la gestione dei reclami.</p>
<p><u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.6</u> Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>	<p>Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente. 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.</p>	<p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</p>
<p><u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.11</u> -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.</p>	<p>Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita.</p>
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI CORRELATI
<p>Comunicare in modo corretto ed efficace applicando tecniche comunicative e di ascolto attivo. Applicare strategie di comunicazione con il cliente e promozione di prodotti e servizi turistici.</p>	<p>Esposizioni, relazioni, presentazioni Role playing Simulazione di conversazioni con il cliente in vari contesti Pubblicizzare prodotti e servizi tramite conferenze</p>	<p>Progetto Debate</p>

Pianificare un evento finalizzato alla promozione turistica di una struttura e di un territorio.	<p>stampa, comunicati stampa, e-mail e strumenti promozionali cartacei.</p> <p>Simulare la realizzazione di un evento finalizzato alla promozione turistica di una struttura e di un territorio.</p>	
--	--	--

CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
<p>Applicare strategie di comunicazione con il cliente e di ascolto attivo.</p> <p>Applica tecniche di promozione di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Pianificare un evento finalizzato alla promozione turistica di una struttura e di un territorio.</p>	<p>4 Avanzato (10-9)</p>	<p>Dato un contesto significativo, l'alunno, in autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applica strategie di comunicazione con il cliente e di ascolto attivo; - applica tecniche di promozione di prodotti e servizi turistici; - pianifica un evento finalizzato alla promozione turistica di una struttura e di un territorio.
	<p>3 Intermedio (8)</p>	<p>Dato un contesto significativo l'alunno, con consapevolezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applica strategie di comunicazione con il cliente e di ascolto attivo; - applica tecniche di promozione di prodotti e servizi turistici; - pianifica un evento finalizzato alla promozione turistica di una struttura e di un territorio.
	<p>2 Base (7)</p>	<p>Dato un contesto significativo l'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applica strategie di comunicazione con il cliente e di ascolto attivo; - applica tecniche di promozione di prodotti e servizi turistici; - pianifica un evento finalizzato alla promozione turistica di una struttura e di un territorio.
	<p>1 Iniziale (6-5)</p>	<p>Se guidato, l'alunno, dato un contesto significativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applica strategie di comunicazione con il cliente e di ascolto attivo; - applica tecniche di promozione di prodotti e servizi turistici; - pianifica un evento finalizzato alla promozione turistica di una struttura e di un territorio.

QUINTO ANNO (ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.1</u> 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.</p>	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente.</p>
<p><u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.6</u> 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.</p>	<p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI CORRELATI
<p>Progettare ed elaborare prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...) secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo. Usare correttamente tecniche di rilevamento della Customer satisfaction e meccanismi di fidelizzazione del cliente. Utilizzare strategie di comunicazione dell'immagine aziendale. Utilizzare procedure di comunicazione efficaci per</p>	<p>Esposizioni, relazioni, presentazioni Realizzazione di prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...) Simulazione di situazioni comunicative con il cliente finalizzate a interpretare preferenze, richieste e rilevarne il grado di soddisfazione. Comunicazioni generalizzate e personalizzate: mailing list, newsletter, social media, comunicati stampa, comunicazioni telefoniche... Organizzazione di un evento in relazione alla</p>	<p>Progetto Debate Progetto "Incontri di filosofia"</p>

<p>la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.</p> <p>Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela e alle loro richieste.</p> <p>Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enogastronomici.</p> <p>Progettare e realizzare gli elementi distintivi dell'immagine di un'azienda.</p>	<p>tipologia di clientela.</p> <p>Promuovere la vendita di pacchetti turistici utilizzando il web.</p> <p>Creazione di un marchio per comunicare l'immagine aziendale.</p> <p>Predisporre un piano di fidelizzazione del cliente</p>	
---	--	--

CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
<p>Progettare ed elaborare prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...) secondo criteri di chiarezza, semplicità e impatto visivo.</p>	<p>4 Avanzato (10-9)</p>	<p>Dato un contesto significativo progetta ed elabora, in modo autonomo, prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...) secondo criteri di chiarezza, semplicità e impatto visivo.</p> <p>Utilizza, in autonomia, procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.</p> <p>Usa, in autonomia e correttamente tecniche di rilevamento della Customer satisfaction e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>
<p>Utilizzare procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.</p>	<p>3 Intermedio (8)</p>	<p>Dato un contesto significativo progetta ed elabora, con consapevolezza, prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...) secondo criteri di chiarezza, semplicità e impatto visivo.</p> <p>Utilizza, con consapevolezza, procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.</p> <p>Usa, in autonomia e correttamente tecniche di rilevamento della Customer satisfaction e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>

Usare correttamente tecniche di rilevamento della Customer satisfaction e meccanismi di fidelizzazione del cliente.	2 B a s e (7)	<p>Dato un contesto significativo progetta ed elabora prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...) secondo criteri di chiarezza, semplicità e impatto visivo.</p> <p>Utilizza procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.</p> <p>Usa correttamente tecniche di rilevamento della Customer satisfaction e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>
	1 Iniziale (6-5)	<p>Se guidato:</p> <p>dato un contesto significativo progetta ed elabora prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi, eventi e manifestazioni (dépliant, brochure pubblicitarie, locandine...) secondo criteri di chiarezza, semplicità e impatto visivo.</p> <p>Utilizza procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.</p> <p>Usa, in autonomia e correttamente tecniche di rilevamento della Customer satisfaction e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.4		
Decreto Direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019:	<u>Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.</u>	
COMPETENZA DI INDIRIZZO N.5		
Decreto Direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019:	<u>Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.</u>	
TERZO ANNO (SERVIZI COMMERCIALI)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.4</u> Collaborare alla promozione e alla comunicazione dell'immagine aziendale anche in termini di sostenibilità economico-sociale e in considerazione del patrimonio culturale e artistico	Comprendere e produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche con l'ausilio di strumenti informatici, adattandole a diverse situazioni. Individuare le scelte più efficaci di comunicazione	Principali azioni per la fidelizzazione della clientela. Elementi di base dell'immagine aziendale.

locale.	per la fidelizzazione della clientela. Comprendere gli strumenti più utilizzati di rappresentazione e comunicazione aziendale.	
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.5</u> Riconoscere e valutare, anche per gli aspetti visivi della comunicazione, campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale coerenti alla mission e vision. Collaborare all'elaborazione di messaggi per la promozione di un brand aziendale.	Analizzare le diverse campagne informative-pubblicitarie, anche per gli aspetti visivi della comunicazione, per promuovere l'immagine aziendale. Riconoscere le caratteristiche di mission e vision aziendale. Utilizzare strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi per la promozione del brand aziendale e di prodotti e servizi in situazioni diversificate.	Strategie e linguaggi della comunicazione commerciale e pubblicitaria. -Aspetti visivi della comunicazione. -Strategie per la diffusione dell'immagine aziendale. -I concetti di Brand, mission e vision. -Strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi pubblicitari.
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI CORRELATI
Comunicare in modo corretto ed efficace in vari contesti significativi. Usare correttamente tecniche di comunicazione. Produrre testi chiari e coerenti in relazione a differenti scopi comunicativi. Pianificare e realizzare messaggi finalizzati alla promozione di prodotti e servizi. Elaborare prodotti pubblicitari inerenti beni e servizi secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo.	Esposizioni, relazioni, presentazioni. Simulazione di situazioni comunicative. Lettere formali, e-mail, comunicazioni telefoniche. Role playing. Realizzare prodotti a stampa e audiovisivi per la comunicazione pubblicitaria. Creazione di un marchio aziendale. Simulare la diffusione di messaggi pubblicitari in funzione del target di clienti.	"Debate"

QUARTO ANNO (SERVIZI COMMERCIALI)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.4</u> Collaborare nell'area della funzione commerciale contribuendo alla gestione dei rapporti con i	Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione e promozione commerciale.	- Caratteristiche della comunicazione e promozione commerciale.

fornitori e i clienti, anche stranieri, secondo principi di sostenibilità economico-sociale anche in considerazione del patrimonio culturale ed artistico locale e nazionale.	Applicare tecniche di fidelizzazione della clientela anche con strumenti tecnologici a supporto della customer satisfaction.	- Strumenti anche tecnologici e informatici per la fidelizzazione della clientela Customer satisfaction.
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.5</u> Partecipare alla realizzazione di azioni di marketing strategico e operativo per la stesura di un piano di promozione di un brand, adattandolo alla realtà aziendale e al settore produttivo di riferimento.	- Individuare e analizzare le esigenze comunicative dell'azienda traducendole in un progetto pubblicitario/comunicativo. - Applicare le principali tecniche di web marketing, inclusi i social media e i social network.	- Fasi della progettazione pubblicitaria e piano della comunicazione aziendale. - Caratteristiche dei social media e social network.
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI CORRELATI
Produrre testi chiari e coerenti in relazione a differenti scopi comunicativi. Pianificare e realizzare messaggi finalizzati alla promozione di prodotti e servizi. Elaborare prodotti pubblicitari inerenti beni, servizi secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo. Pianificare una campagna pubblicitaria mediante social media e social network. Stendere un piano di fidelizzazione del cliente adeguato al target e ai bisogni dei destinatari.	Esposizioni, relazioni, presentazioni. Realizzare una presentazione multimediale di un prodotto/servizio. Role playing Individuare la mission di un'azienda e creare il marchio aziendale. Simulare la realizzazione di una campagna pubblicitaria mediante i social media e i social network.	Progetto Debate

QUINTO ANNO (SERVIZI COMMERCIALI)		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<u>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.5</u> Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale	- Utilizzare i diversi linguaggi mediatici ed anche gli aspetti visivi della comunicazione per la promozione e la comunicazione di attività e prodotti. - Utilizzare a fini promozionali i social media e i	Tecniche e strumenti di progettazione per la comunicazione aziendale

<p>adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.</p>	<p>social network -Scegliere le strategie della comunicazione e di vendita, anche on line, adeguandole alla realtà aziendale e al settore produttivo di riferimento.</p>	
EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI CORRELATI
<p>Produrre testi chiari, coerenti e efficienti in relazione a differenti scopi comunicativi. Utilizzare procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti in relazione al contesto e ai destinatari. Pianificare una campagna pubblicitaria per la promozione di beni e servizi aziendali attraverso l'utilizzo dei social media e social network.</p>	<p>Esposizioni, relazioni, presentazioni. Role playing. Simulazione di situazioni comunicative. Lettere formali, e-mail, comunicazioni telefoniche. Realizzare una presentazione multimediale di un prodotto/servizio. Realizzare prodotti a stampa e audiovisivi per la comunicazione pubblicitaria. Individuare la mission di un'azienda e creare il marchio aziendale. Simulare la realizzazione di una campagna pubblicitaria mediante i social media e i social network.</p>	<p>"Incontri di filosofia"</p>

CRITERI EVIDENZE	LIVELLI DI PADRONANZA	DESCRITTORI DI LIVELLO ATTRIBUITO
<p>Usare correttamente tecniche di comunicazione</p> <p>Produrre testi chiari, coerenti ed efficaci in relazione a differenti scopi comunicativi e al target di riferimento</p> <p>Elaborare prodotti</p>	<p>4 Avanzato (10-9)</p>	<p>Dato un contesto significativo l'alunno, in autonomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usa correttamente tecniche di comunicazione; -produce testi chiari, coerenti ed efficaci in relazione a differenti scopi comunicativi; -elabora prodotti pubblicitari inerenti beni/servizi secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo; -pianifica una campagna pubblicitaria per la promozione di beni e servizi aziendali; -realizza un piano di fidelizzazione del cliente adeguato al target e ai bisogni dei destinatari.

<p>pubblicitari inerenti beni/servizi secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo.</p> <p>Pianificare una campagna pubblicitaria per la promozione di beni e servizi aziendali.</p> <p>Realizzare un piano di fidelizzazione del cliente adeguato al target e ai bisogni dei destinatari.</p>	<p>3 Intermedio (8)</p>	<p>Dato un contesto significativo l'alunno, con consapevolezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usa correttamente tecniche di comunicazione; -produce testi chiari, coerenti ed efficaci in relazione a differenti scopi comunicativi; -elabora prodotti pubblicitari inerenti beni/servizi secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo; -pianifica una campagna pubblicitaria per la promozione di beni e servizi aziendali; -realizza un piano di fidelizzazione del cliente adeguato al target e ai bisogni dei destinatari.
	<p>2 B a s e (7)</p>	<p>Dato un contesto significativo l'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - usa correttamente tecniche di comunicazione; -produce testi chiari, coerenti ed efficaci in relazione a differenti scopi comunicativi; -elabora prodotti pubblicitari inerenti beni/servizi secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo; -pianifica una campagna pubblicitaria per la promozione di beni e servizi aziendali; -realizza un piano di fidelizzazione del cliente adeguato al target e ai bisogni dei destinatari.
	<p>1</p>	

	Iniziale e (6-5)	<p>Dato un contesto significativo l'alunno, se guidato:</p> <ul style="list-style-type: none">- usa correttamente tecniche di comunicazione; -produce testi chiari, coerenti ed efficaci in relazione a differenti scopi comunicativi; -elabora prodotti pubblicitari inerenti beni/servizi secondo criteri di chiarezza, semplicità, coerenza e impatto visivo; -pianifica una campagna pubblicitaria per la promozione di beni e servizi aziendali; -realizza un piano di fidelizzazione del cliente adeguato al target e ai bisogni dei destinatari.
--	------------------------	---