



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "PRESTA COLUMELLA"



CURRICOLO VERTICALE

QUADRO DI RIFERIMENTO

PER LA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

(Fonte di riferimento *Direttiva n. 4 e 5 del 16/01/2012 a completamento della direttiva n. 57 del 15/03/2010 e L. n. 107 del 15/07/2015*)

Premessa

I nuovi istituti professionali sono caratterizzati da un riferimento prioritario ai grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale, contraddistinti da applicazioni tecnologiche e organizzative che, in relazione alla filiera di riferimento, possono essere declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi.

Gli elementi distintivi che caratterizzano gli indirizzi IPSEOA all'interno del sistema dell'istruzione secondaria superiore si basano sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi; sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi; su una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.

L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro ma è anche un fattore imprescindibile per intrecciare la progettazione didattica della scuola con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti.

Tre parole-chiave possono aiutare a sintetizzare i riferimenti progettuali per articolare l'offerta formativa in modo da rispondere a una pluralità di bisogni: *menti d'opera*, *professionalità* e *laboratorialità*.

L'immagine delle *menti d'opera* richiama il principio dell'equivalenza formativa di tutti i percorsi dei nuovi ordinamenti del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione. Essa si fonda su una concezione culturale che intende superare gli stereotipi di una interpretazione sequenziale del rapporto tra teoria e pratica e del primato dei saperi teorici, promuovendo una chiave di lettura che valorizza i diversi stili di apprendimento degli studenti e offre risposte articolate alle domande del mondo del lavoro e delle professioni.

La *professionalità* propone una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali ma comuni.

Con il concetto di *laboratorialità* il valore del lavoro si estende allo scopo del percorso di studi (imparare a lavorare), al metodo privilegiato che consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando).

Nel percorso formativo appare decisivo valorizzare l'apporto scientifico e tecnologico alla costruzione del sapere, che abitua al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. Valori che, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, stanno alla base della convivenza civile.

Questo quadro è orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni e le discipline, mantenendo la loro specificità, sono volte a far acquisire agli studenti i risultati di apprendimento indicati. I docenti scelgono metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale e capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti. Le scelte metodologiche dei docenti sono improntate all'utilizzo di metodi induttivi, di metodologie partecipative, un'intensa e diffusa didattica di laboratorio, da estendere anche alle discipline dell'area di istruzione generale. In particolare, è utile l'uso diffuso delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, il ricorso a metodologie progettuali e alle opportunità offerte dall'alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto col territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili.

L'istituto professionale è un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, soprattutto a servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme dei prodotti, di proiettare nel futuro il proprio impegno professionale per una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale. In un mondo sempre più complesso e in continua

trasformazione, l'immaginazione è il valore aggiunto per quanti vogliono creare qualcosa di nuovo, di proprio, di distintivo; qualcosa che dia significato alla propria storia, alle proprie scelte, ad un progetto di una società più giusta e solidale.

Traguardi del Diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Al termine del corso di studi il Diplomato consegue i seguenti traguardi:

1. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
2. Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
3. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
4. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
5. Comunicare in almeno due lingue straniere
6. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
7. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici
8. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

In particolare, nelle diverse articolazioni:

Accoglienza turistica	Servizi di sala e di vendita	Enogastronomia	Produzioni dolciarie artigianali e industriali
<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. 2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. Adeguare e organizzare la 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. Adeguare e organizzare la 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico 2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici 3. Agire nel sistema della qualità

<p>3. 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.</p> <p>4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.</p>	<p>produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>relativo alla filiera delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</p> <p>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>7. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>8. Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno</p>
--	---	---	--

Profilo culturale e Risultati di apprendimento discipline in termini di competenze

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini di competenze:

Percorso Area comune	Percorso Area Settore Servizi	Percorso Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
<ul style="list-style-type: none"> • Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente • 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 • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. • Utilizzare e produrre strumenti di 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali •Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio • Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato • Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo • Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità • Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio • Intervenire, per la parte di propria 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità • Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane • Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro • Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio • Comunicare in almeno due lingue straniere • Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi • Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici • Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

<p>comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). • Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni • Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti 	<p>competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>	
--	--	--

organizzativi e professionali di riferimento		
--	--	--

Modello EQF approvato dal Collegio Docenti

LIVELLI	<i>Nel EQF, le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche</i>	<i>Nel EQF, le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano la destrezza manuale e l'uso di metodi, materiali, attrezzature e strumenti)</i>	<i>Nel EQF la competenza è descritta in termini di responsabilità e autonomia</i>
1	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze generali di base 	<ul style="list-style-type: none"> • Abilità di base necessarie per svolgere compiti semplici 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato
2	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze pratiche di base in un ambito di lavoro o di studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Abilità cognitive e pratiche di base necessarie per utilizzare le informazioni rilevanti al fine di svolgere compiti e risolvere problemi di routine utilizzando regole e strumenti semplici 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia
3	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze di fatti, principi, processi e concetti generali, in un ambito di lavoro o di studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie per svolgere compiti e risolvere problemi selezionando e applicando metodi, strumenti, materiali e informazioni di base 	<ul style="list-style-type: none"> • Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio • Adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi
4	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze pratiche e teoriche in ampi contesti in un ambito di lavoro o studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Una gamma di abilità cognitive e pratiche necessarie per creare soluzioni a problemi specifici in un ambito di lavoro o di studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento • Supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio

AREA GENERALE**QUADRO ORARIO**

(Fonte di riferimento *Direttiva n. 4 e 5 del 16/01/2012 a completamento della direttiva n. 57 del 15/03/2010 e L. n. 107 del 15/07/2015*)

Discipline Area Comune	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		
	1	2	3	4	5
Italiano	132	132	132	132	132
Storia	66	66	66	66	66
Lingua Inglese	99	99	99	99	99
Matematica	99	99	99	99	99
Scienze Motorie	66	66	66	66	66

Religione	33	33	33	33	33
Totale	495	495	495	495	495

Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Il docente di “Lingua e letteratura italiana” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- 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.

Il docente progetta e programma l’itinerario didattico in modo da far acquisire allo studente le linee di sviluppo del patrimonio letterario - artistico italiano e straniero nonché di utilizzare gli strumenti per comprendere e contestualizzare, attraverso la lettura e l’interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli. Particolare attenzione è riservata alla costruzione di percorsi di studio che coniugano saperi umanistici, scientifici, tecnici e tecnologici per valorizzare l’identità culturale dell’istruzione tecnica. Ruolo del docente è supportare le attività di Alternanza Scuola/Lavoro collocando gli apprendimenti nel più generale percorso di orientamento dello studente, inserendolo organicamente nella struttura organizzativa del curriculum e nel complessivo processo di formazione.

Nel secondo biennio e nel quinto anno le conoscenze e abilità consolidano le competenze in esito al primo biennio; si caratterizzano per una più puntuale attenzione ai linguaggi della scienza e della tecnologia, per l’utilizzo di una pluralità di stili comunicativi più complessi e per una maggiore integrazione tra i diversi ambiti culturali. Nel quinto anno, in particolare, sono sviluppate le competenze comunicative in situazioni professionali relative ai settori e agli indirizzi e vengono approfondite le possibili integrazioni fra i vari linguaggi e contesti culturali di riferimento, anche in vista delle future scelte di studio e di lavoro. L’articolazione dell’insegnamento di Lingua e Letteratura italiana in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Il docente tiene conto, nel progettare il percorso dello studente, dell’apporto di altre discipline, con i loro linguaggi specifici - in particolare quelli scientifici, tecnici e professionali - e favorisce la lettura come espressione di autonoma curiosità intellettuale anche attraverso la proposta di testi significativi, selezionati in base agli interessi manifestati dagli studenti.

Per quanto riguarda la letteratura italiana, il docente progetta e programma l’itinerario didattico in modo tale da mettere in grado lo studente di orientarsi progressivamente sul patrimonio artistico e letterario della cultura italiana, con riferimenti essenziali alle principali letterature di altri paesi, anche in una prospettiva interculturale.

Nell'organizzare il percorso di insegnamento-apprendimento il docente valorizza la dimensione cognitiva degli strumenti della comunicazione multimediale.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici 	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente 	<ul style="list-style-type: none"> • Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana dall'Unità nazionale a oggi. • Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico- scientifico. • Strumenti e metodi di documentazione per approfondimenti letterari e tecnici • Metodi e strumenti per l'analisi e l'interpretazione di un testo letterario • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta. • Repertori dei termini tecnici e scientifici relativi al settore d'indirizzo anche in lingua straniera. • Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento. • Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi. • Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche. • Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico. • Utilizzare termini tecnici e scientifici anche in lingue diverse dall'italiano. • Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. 	<p>Livello A Comprende la complessità del messaggio, riconosce e utilizza con consapevolezza i diversi registri linguistici; produce testi coesi e coerenti in una esposizione corretta; esprime efficacemente il proprio punto di vista anche in contesti non noti</p> <p>Livello B Comprende in maniera completa il messaggio e la sua articolazione logica anche in contesti diversi; espone e argomenta in modo chiaro e corretto contenuti e punto di vista</p> <p>Livello C Comprende gli elementi essenziali di un messaggio in un contesto noto; produce schematicamente testi rispettandone la tipologia; espone e argomenta in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimenti alle 	<ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali 	<p>Livello A Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto delle varie tipologie previste, in</p>

	<p>testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>letterature di altri paesi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli 	<p>processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature. •Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari. • Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico. 	<p>contesti anche non noti.</p> <p>Livello B Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare, se guidato, le finalità comunicative, in un contesto noto.</p> <p>Livello C Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto individuando gli elementi caratteristici delle varie tipologie testuali, in contesti noti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Arti visive nella cultura del Novecento. • Criteri per la lettura di un'opera d'arte. Beni artistici e istituzioni culturali del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere e interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo. • Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio. 	<p>Livello A Riconosce e motiva la specificità di un'opera d'arte, collegandola al contesto storico in modo autonomo e consapevole.</p> <p>Livello B Riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico con argomentazioni appropriate e con una certa autonomia.</p> <p>Livello C Opportunamente guidato, riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico ricostruito in modo essenziale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre testi multi- mediali 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e 	<ul style="list-style-type: none"> • Software “dedicati” per la comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore 	<p>Livello A In piena autonomia ricerca e analizza i dati, operando una</p>

	<p>multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Social network e new media come fenomeno comunicativo 	<p>professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare il proprio curriculum vitae in formato europeo. 	<p>sintesi dei contenuti; sceglie il più idoneo mezzo multimediale e realizza un buon prodotto</p> <p>Livello B Utilizza i mezzi multimediali nella ricerca di dati con un certo grado di autonomia; seleziona le informazioni; realizza un prodotto multimediale sulla base di requisiti dati.</p> <p>Livello C Utilizza correttamente i mezzi multimediali nella funzione base; riordina in modo essenziale le informazioni multimediali e produce un prodotto multimediale semplice.</p>
--	---	---	---	---

SECONDO BIENNIO				
Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici 	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. • Rapporto tra lingua e letteratura. • Lingua letteraria e linguaggi della scienza e della tecnologia. • Fonti dell'informazione e della documentazione. • Tecniche della comunicazione. • Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. • Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici • Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica. 	<p>Livello A Comprende la complessità del messaggio, riconosce e utilizza con consapevolezza i diversi registri linguistici; produce testi coesi e coerenti in un'esposizione corretta; esprime efficacemente il proprio punto di vista anche in contesti non noti</p> <p>Livello B Comprende in maniera completa il messaggio e la sua articolazione logica</p>

	<p>professionali;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente 	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. • Caratteri comunicativi di un testo multimediale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali. • Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. • Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. • Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. 	<p>anche in contesti diversi; espone e argomenta in modo chiaro e corretto contenuti e punto di vista</p> <p>Livello C Comprende gli elementi essenziali di un messaggio in un contesto noto; produce schematicamente testi rispettandone la tipologia; espone e argomenta in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'Unità nazionale. • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche. • Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche. • Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'Unità nazionale. • Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea. • Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico. • Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in 	<p>Livello A Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto delle varie tipologie previste, in contesti anche non noti.</p> <p>Livello B Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare, se guidato, le finalità comunicative, in un contesto noto.</p> <p>Livello C Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto individuando gli elementi caratteristici delle varie tipologie testuali, in contesti noti.</p>

			<p>rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteri fondamentali delle arti e dell'architettura in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità nazionale. • Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere e interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo. • Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio. 	<p>Livello A Riconosce e motiva la specificità di un'opera d'arte, collegandola al contesto storico in modo autonomo e consapevole.</p> <p>Livello B Riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico con argomentazioni appropriate e con una certa autonomia.</p> <p>Livello C Opportunamente guidato, riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico ricostruito in modo essenziale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre testi multi- mediali 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura. • Tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto 	<p>Livello A In piena autonomia ricerca e analizza i dati, operando una sintesi dei contenuti; sceglie il più idoneo mezzo multimediale e realizza un buon prodotto</p> <p>Livello B Utilizza i mezzi multimediali nella ricerca di dati con un certo grado di autonomia; seleziona le informazioni; realizza un prodotto multimediale sulla</p>

				base di requisiti dati. Livello C Utilizza correttamente i mezzi multimediali nella funzione base; riordina in modo essenziale le informazioni multimediali e produce un prodotto multimediale semplice.
--	--	--	--	---

Disciplina: STORIA

Il docente di “Storia” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità del sapere; analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale; riconoscere l’interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario; valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani; 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.

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, con l’obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell’obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell’ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Le scelte didattiche sono orientate a mettere in grado lo studente, a conclusione del primo biennio di istruzione tecnica, di attribuire significato alle principali componenti storiche della contemporaneità confrontando aspetti e processi presenti con quelli del passato, di cogliere la componente storica dei problemi ecologici del pianeta, di istituire connessioni tra i processi di sviluppo della scienza, della tecnica e della tecnologia, di comprendere la rilevanza storica delle attuali dinamiche della mobilità e della diffusione di informazioni, culture, persone.

La strutturazione quinquennale dell’impianto diacronico di Storia, peraltro, può essere temperata nel primo biennio con l’esigenza di conferire maggiore accentuazione alla dimensione della contemporaneità per approfondire il rapporto presente- passato- presente, anche in una prospettiva di apprendimento permanente.

L’insegnamento della Costituzione Italiana, afferente a Cittadinanza e Costituzione, è affidato ai docenti di Storia e Diritto ed Economia e si realizza in rapporto alle linee metodologiche ed operative autonomamente definite dalle istituzioni scolastiche in attuazione della legge 30/10/2008, n. 169 che ha rilanciato la prospettiva della promozione di specifiche “conoscenze e competenze” per la formazione dell’uomo e del cittadino (art. 1)

Nel secondo biennio e nel quinto anno, la disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi agli indirizzi, espressi in termini di competenze:

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di

riferimento.

- 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.

I risultati di apprendimento nel secondo biennio e nel quinto anno consolidano le competenze acquisite al termine del primo biennio e si caratterizzano per una maggiore e progressiva complessità, per un sapere più strutturato in cui le grandi coordinate del quadro concettuale e cronologico dei processi di trasformazione sono collegate - in senso sincronico e diacronico - ai contesti locali e globali, al mutamento delle condizioni di vita e alle specificità dei settori e degli indirizzi.

In particolare, nel secondo biennio l'insegnamento si caratterizza per un'integrazione più sistematica tra le competenze di storia generale/globale e storie settoriali, per un'applicazione degli strumenti propri delle scienze storico-sociali ai cambiamenti dei sistemi economici e alle trasformazioni indotte dalle scoperte scientifiche e dalle innovazioni tecnologiche.

Nel quinto anno le competenze storiche consolidano la cultura dello studente con riferimento anche ai contesti professionali; rafforzano l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative, a dilatare il campo delle prospettive ad altri ambiti disciplinari e ai processi di internazionalizzazione.

Nel secondo biennio e nel quinto anno il docente di Storia approfondisce ulteriormente il nesso presente - passato - presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con pregnanti riferimenti all'orizzonte della contemporaneità e alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche.

Particolare rilevanza assumono, nel secondo biennio e nel quinto anno, il metodo di lavoro laboratoriale, la metodologia della ricerca- azione, le esperienze in contesti reali al fine di valorizzare la centralità e i diversi stili cognitivi degli studenti e motivarli a riconoscere e risolvere problemi e ad acquisire una comprensione unitaria della realtà.

Gli approfondimenti dei nuclei tematici sono individuati e selezionati tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività per la comprensione di situazioni e processi del mondo attuale, su scala locale, nazionale e globale, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione.

Discipline coinvolte: Italiano, Religione					Competenze di cittadinanza: tutte				
Competenza		Dimensione della competenza		Conoscenze		Abilità		Livelli	
		•		•		•			
•				•		•			
		•		•		•			
•		•		•		•			
•		•		•		•			

SECONDO BIENNIO									
Discipline coinvolte: Italiano, Religione					Competenze di cittadinanza: tutte				
Competenza		Dimensione della competenza		Conoscenze		Abilità		Livelli	
		•		•		•			
•				•		•			
		•		•		•			
•		•		•		•			
•		•		•		•			

Disciplina: LINGUA INGLESE
Articolazione Accoglienza turistica

Al termine del secondo biennio lo studente deve conseguire i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- 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 con i colleghi;
- 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, nazionali e internazionali.

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi orali, dialoghi, indicazioni, istruzioni. • Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro. • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua. • Valorizzare e presentare le risorse del territorio e dei paesi anglofoni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale, in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strutture morfosintattiche, adeguate al contesto comunicativo. • Corretta pronuncia • Lessico e fraseologia relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. • Argomenti di carattere professionale: 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua in maniera corretta e adeguata al contesto. • Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali situazioni comunicative. • Descrivere e presentare strutture e servizi. • Esporre informazioni e conoscenze di carattere professionale usando il lessico appropriato ed esporre il contenuto di testi di carattere generale e professionale. • Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni di carattere professionale e con 	<p>Livello A Interagisce in scambi comunicativi in modo chiaro, autonomo ed efficace Possiede un ricco repertorio lessicale di carattere generale e specifico. Comprende in maniera completa e precisa il messaggio in contesti diversi. Espone e argomenta in modo corretto ed efficace i contenuti. Conoscenze complete, precise e approfondite.</p> <p>Livello B Interviene in uno scambio comunicativo in modo abbastanza chiaro e corretto, con discreta autonomia e adeguata proprietà lessicale. Comprende in maniera</p>

		<p>l'organizzazione turistica, gli operatori del turismo, la divisa del personale, i servizi alberghieri, i trasporti, aspetti di geografia turistica, tradizioni e specialità enogastronomiche del territorio e dei paesi anglofoni.</p>	<p>linguaggio specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare termini tecnici. • Comprendere le differenze tra la propria cultura e quella dei paesi anglofoni. 	<p>completa il messaggio in contesti noti. Espone e argomenta in modo corretto i contenuti.</p> <p>Conoscenze complete.</p> <p>Livello C</p> <p>Riesce a sostenere un breve scambio comunicativo con qualche imprecisione, usando un lessico essenziale</p> <p>Comprende gli elementi salienti di un messaggio in un contesto noto; espone in modo semplice e comprensibile i contenuti.</p> <p>Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi e testi scritti, anche di carattere professionale: leggere per orientarsi, informarsi e seguire istruzioni. • Interpretare testi scritti e stabilire collegamenti tra il patrimonio culturale locale, nazionale e internazionale sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi. • Strutture essenziali dei testi informativi, descrittivi, espositivi ed argomentativi. • Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Argomenti di carattere professionale: l'organizzazione turistica, gli operatori turistici, la divisa del personale, i servizi alberghieri, i trasporti, aspetti di geografia turistica, tradizioni e specialità enogastronomiche del territorio, nazionali e dei paesi anglofoni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare appropriate strategie di lettura per comprendere e interpretare messaggi e testi scritti inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro e il settore di indirizzo. • Identificare e utilizzare lessico e strutture linguistiche del testo scritto. • Ricercare ed acquisire informazioni da fonti diverse: testi, giornali, riviste di settore, internet. • Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura anglofona. • Collegare gli argomenti studiati con altri ambiti disciplinari. 	<p>Livello A</p> <p>Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto, in contesti anche non noti.</p> <p>Conoscenze complete, precise e approfondite</p> <p>Livello B</p> <p>Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare le finalità comunicative, in un contesto noto. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C</p> <p>Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto, individuando gli elementi salienti; se guidato, è in grado di interpretare le finalità comunicative in contesti noti.</p> <p>Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di vario 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua scritta 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche, 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi in forma 	<p>Livello A</p>

<p>tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>	<p>in maniera corretta ed adeguata al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collegamenti tra il patrimonio culturale locale, nazionale e internazionale sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • Utilizzare correttamente gli strumenti di lavoro. 	<p>funzioni comunicative e varietà lessicali adeguate al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. • Modalità di scrittura specifiche come riassunti, relazioni, lettere formali, e-mail, formulari di registrazione del cliente. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. 	<p>corretta su tematiche coerenti con il percorso di studio per esprimere opinioni, intenzioni, ipotesi, descrivere esperienze ed eventi, fornire informazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare i dizionari, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto 	<p>Organizza il testo in modo logico e coerente con periodi anche articolati, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e complesse e un ricco repertorio lessicale.</p> <p>Livello B Organizza il testo in modo semplice ma logico e coerente, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e un adeguato repertorio lessicale.</p> <p>Livello C Organizza il testo in modo semplice e abbastanza corretto utilizzando le principali strutture grammaticali e un repertorio lessicale essenziale.</p>
---	--	---	--	---

Disciplina: LINGUA INGLESE
Articolazione Enogastronomia

Al termine del secondo biennio lo studente deve conseguire i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- 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 con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli

<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi orali, dialoghi, istruzioni. • Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro. • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua. • Valorizzare e presentare prodotti enogastronomici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale, in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strutture morfosintattiche, adeguate al contesto comunicativo. • Corretta pronuncia • Lessico e fraseologia relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. • Argomenti di carattere professionale: la brigata di cucina, la divisa del personale, l'attrezzatura del laboratorio di cucina, gli alimenti, le quantità, i metodi di cottura, i menù. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua in maniera corretta e adeguata al contesto. • Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali situazioni comunicative • Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, come pure il contenuto di testi di carattere generale e professionale. • Esporre informazioni e conoscenze di carattere generale e professionale usando il lessico appropriato. • Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni anche di carattere professionale e con linguaggio specifico. • Utilizzare termini tecnici. • Comprendere le differenze tra la propria cultura e quella dei paesi anglofoni. 	<p>Livello A Interagisce in scambi comunicativi in modo chiaro, autonomo ed efficace Possiede un ricco repertorio lessicale di carattere generale e specifico. Comprende in maniera completa e precisa il messaggio in contesti diversi. Espone e argomenta in modo corretto ed efficace i contenuti. Conoscenze complete, precise e approfondite.</p> <p>Livello B Interviene in uno scambio comunicativo in modo abbastanza chiaro e corretto, con discreta autonomia e adeguata proprietà lessicale. Comprende in maniera completa il messaggio in contesti noti. Espone e argomenta in modo corretto i contenuti. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C Riesce a sostenere un breve scambio comunicativo con qualche imprecisione, usando un lessico essenziale Comprende gli elementi salienti di un messaggio in un contesto noto; espone in modo semplice e comprensibile i contenuti. Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi e testi scritti, anche di carattere professionale: leggere per orientarsi, informarsi e seguire istruzioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi. • Strutture essenziali dei testi informativi, descrittivi, espositivi ed 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare appropriate strategie di lettura per comprendere e interpretare messaggi e testi scritti di carattere quotidiano e professionale 	<p>Livello A Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto, in contesti anche non noti. Conoscenze complete, precise e</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare testi scritti per 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. 	<p>argomentativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Argomenti di carattere professionale: la brigata di cucina, la divisa del personale, l'attrezzatura del laboratorio di cucina, gli alimenti, le quantità, i metodi di cottura, i menù. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare e utilizzare lessico e strutture linguistiche del testo scritto. • Ricercare ed acquisire informazioni da fonti diverse: testi, giornali, riviste di settore, internet. • Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura anglofona. • Collegare gli argomenti studiati con altri ambiti disciplinari. 	<p>approfondite</p> <p>Livello B Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare le finalità comunicative, in un contesto noto. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto, individuando gli elementi salienti; se guidato, è in grado di interpretare le finalità comunicative in contesti noti. Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua scritta in maniera corretta ed adeguata al contesto. • 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. • Utilizzare correttamente gli strumenti di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche, funzioni comunicative e varietà lessicali adeguate al contesto. • Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. • Modalità di scrittura specifiche come riassunti, relazioni, carte e menù. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi in forma corretta su tematiche coerenti con il percorso di studio per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, fornire informazioni e ricette. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare i dizionari, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. 	<p>Livello A Organizza il testo in modo logico e coerente con periodi anche articolati, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e complesse e un ricco repertorio lessicale.</p> <p>Livello B Organizza il testo in modo semplice ma logico e coerente, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e un adeguato repertorio lessicale.</p> <p>Livello C Organizza il testo in modo semplice e abbastanza corretto utilizzando le principali strutture grammaticali e un repertorio lessicale essenziale.</p>

Disciplina: LINGUA INGLESE
Articolazione Sala e Vendita

Al termine del secondo biennio lo studente deve conseguire i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- 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 con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi orali, dialoghi, istruzioni. • Interagire in scambi comunicativi per scambiare informazioni, offrire consigli e servizi. • Valorizzare e presentare prodotti tipici locali interagendo con il cliente. • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale, in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strutture morfosintattiche, adeguate al contesto comunicativo. • Corretta pronuncia • Lessico e fraseologia relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. • Argomenti di carattere professionale: il 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua in maniera corretta e adeguata al contesto. • Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali situazioni comunicative • Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, come pure il contenuto di testi di carattere generale e professionale. • Esporre informazioni e conoscenze di carattere professionale usando il lessico appropriato. • Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni anche di carattere 	<p>Livello A Interagisce in scambi comunicativi in modo chiaro, autonomo ed efficace Possiede un ricco repertorio lessicale di carattere generale e specifico. Comprende in maniera completa e precisa il messaggio in contesti diversi. Espone e argomenta in modo corretto ed efficace i contenuti. Conoscenze complete, precise e approfondite.</p> <p>Livello B Interviene in uno scambio comunicativo in modo abbastanza chiaro e corretto, con discreta autonomia e adeguata proprietà lessicale. Comprende in maniera</p>

		<p>personale di sala, la divisa del personale, l'attrezzatura di sala, l'organizzazione del lavoro in sala, vari tipi di menù, le bevande, abbinamento di bevande e pietanze.</p>	<p>professionale e con linguaggio specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare termini tecnici. • Comprendere le differenze tra la propria cultura e quella dei paesi anglofoni. 	<p>completa il messaggio in contesti noti. Espone e argomenta in modo corretto i contenuti.</p> <p>Conoscenze complete.</p> <p>Livello C</p> <p>Riesce a sostenere un breve scambio comunicativo con qualche imprecisione, usando un lessico essenziale</p> <p>Comprende gli elementi salienti di un messaggio in un contesto noto; espone in modo semplice e comprensibile i contenuti.</p> <p>Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi e testi scritti, anche di carattere professionale: leggere per orientarsi, informarsi e seguire istruzioni. • Interpretare testi scritti per 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi. • Strutture essenziali dei testi informativi, descrittivi, espositivi ed argomentativi. • Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Argomenti di carattere professionale: il personale di sala, la divisa del personale, l'attrezzatura di sala, l'organizzazione del lavoro in sala, vari tipi di menù, le bevande, abbinamento di bevande e pietanze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare appropriate strategie di lettura per comprendere e interpretare messaggi e testi scritti di carattere quotidiano e professionale • Identificare e utilizzare lessico e strutture linguistiche del testo scritto. • Ricercare ed acquisire informazioni da fonti diverse: testi, giornali, riviste di settore, internet. • Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura anglofona. • Collegare gli argomenti studiati con altri ambiti disciplinari. 	<p>Livello A</p> <p>Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto, in contesti anche non noti.</p> <p>Conoscenze complete, precise e approfondite</p> <p>Livello B</p> <p>Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare le finalità comunicative, in un contesto noto. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C</p> <p>Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto, individuando gli elementi salienti; se guidato, è in grado di interpretare le finalità comunicative in contesti noti.</p> <p>Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua scritta in maniera corretta ed 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche, funzioni comunicative e 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi in forma corretta su tematiche 	<p>Livello A</p> <p>Organizza il testo in modo</p>

scopi comunicativi	<p>adeguata al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Utilizzare correttamente gli strumenti di lavoro. 	<p>varietà lessicali adeguate al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. • Modalità di scrittura specifiche come riassunti, relazioni, carte e menù. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. 	<p>coerenti con il percorso di studio per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, fornire informazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare i dizionari, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. 	<p>logico e coerente con periodi anche articolati, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e complesse e un ricco repertorio lessicale.</p> <p>Livello B Organizza il testo in modo semplice ma logico e coerente, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e un adeguato repertorio lessicale.</p> <p>Livello C Organizza il testo in modo semplice e abbastanza corretto utilizzando le principali strutture grammaticali e un repertorio lessicale essenziale.</p>
--------------------	---	--	--	--

Disciplina: MATEMATICA

Il docente di “Matematica” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate; collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenza:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

L’articolazione dell’insegnamento di “Matematica” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO

Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della Matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative 		<ul style="list-style-type: none"> Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo Funzione esponenziale e funzione logaritmica Equazioni esponenziali e logaritmiche Funzioni algebriche Funzioni trascendenti Continuità e limiti di una funzione Limiti notevoli Forme indeterminate Punti di discontinuità Asintoti Equazioni irrazionali 	<ul style="list-style-type: none"> Risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo Riconoscere, interpretare ed analizzare i grafici di funzioni esponenziali e logaritmiche Risolvere equazioni relative a funzioni esponenziali e logaritmiche Calcolare dominio – codominio, le intersezioni con assi cartesiani Studiare il segno di una funzione Rappresentare e studiare $y=ax$ $y=\log x$ $y=\frac{a}{x}$ Calcolare limiti di funzioni Analizzare esempi di funzioni discontinue -Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruire il grafico (probabile, approssimato) 	<p>LIVELLO A</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare con sicurezza le tecniche e le procedure di soluzione Saper analizzare le funzioni esponenziali e logaritmiche Saper classificare funzioni Determinare dominio e codominio di una funzione. Saper studiare il segno di una funzione Saper calcolare le intersezioni con gli assi cartesiani Saper calcolare limiti e le diverse forme indeterminate Saper calcolare eventuali punti di discontinuità Saper determinare gli asintoti Saper tracciare il grafico probabile di una funzione. <p>LIVELLO B</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper riconoscere e rappresentare le funzioni esponenziali e logaritmiche Saper risolvere semplici equazioni esponenziali e logaritmiche determinare dominio di una funzione elementare Saper calcolare le intersezioni con gli assi cartesiani Saper determinare il segno di una funzione elementare

				<ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare semplici limiti • Saper determinare asintoti • Saper riconoscere gli eventuali punti di discontinuità • Saper tracciare il grafico probabile di funzioni razionali <p>LIVELLO C</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper risolvere semplici equazioni di grado superiore al secondo • Saper risolvere semplici equazioni esponenziali e logaritmiche • Saper determinare dominio, il segno e le intersezioni con gli assi cartesiani • Saper calcolare limiti elementari • Saper calcolare asintoti • Saper individuare attraverso il grafico di una funzioni eventuale punti di discontinuità • Saper tracciare il grafico di semplici funzioni • Risolvere semplici equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo
		<ul style="list-style-type: none"> • Funzioni goniometriche e relativi grafici • Teoremi fondamentali sui triangoli rettangoli • Teoremi dei seni e del coseno • Il numero π • Archi associati • Risoluzione di triangoli 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire i concetti essenziali della goniometria e della trigonometria e saperli utilizzare per la risoluzione dei triangoli • Risolvere equazioni relative a funzioni goniometriche 	<p>LIVELLO A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni goniometriche di diverso tipo • Risolvere problemi geometrici per via trigonometrica. • Saper scrivere l'equazione di una retta e di una conica a

<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. 		<ul style="list-style-type: none"> Retta e coniche 	<ul style="list-style-type: none"> Acquisire la capacità di tradurre problemi geometrici in forma algebrica Saper rappresentare funzioni lineari e quadratiche in un piano cartesiano. 	<p>partire da alcune condizioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> Risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo e irrazionali più complesse <p>LIVELLO B</p> <ul style="list-style-type: none"> Risolvere semplici equazioni goniometriche Risolvere triangoli rettangoli Saper riconoscere, interpretare e costruire relazioni e funzioni lineari e quadratiche Aver acquisito l'intuizione geometrica nel piano Risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo Risolvere equazioni irrazionali <p>LIVELLO C</p> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le funzioni goniometriche ed i rispettivi valori degli archi noti Calcolare i valori delle funzioni goniometriche degli archi associati Conoscere i teoremi sui triangoli rettangoli Risolvere semplici equazioni goniometriche Aver acquisito il concetto di luogo geometrico di punti Saper tradurre semplici problemi geometrici in forma algebrica Saper riconoscere l'equazione di una retta o di una conica
		<ul style="list-style-type: none"> Dati, loro organizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere il formalismo 	<p>LIVELLO A</p>

<ul style="list-style-type: none"> • 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>e rappresentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuzione della frequenza a secondo del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche • Valori medi e misure di variabilità • Significato della probabilità e sue valutazioni • Semplici spazi (discreti) di probabilità: eventi disgiunti, probabilità composta, eventi indipendenti • Probabilità e frequenza 	<p>matematico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere organizzare e rappresentare un insieme di dati • -Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e calcolare gli elementi costitutivi di un'indagine statistica • Raccogliere, interpretare e rappresentare graficamente le informazioni statistiche • Applicare i teoremi sulla probabilità <p>LIVELLO B</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e calcolare gli elementi costitutivi di un'indagine statistica • Raccogliere e rappresentare graficamente le informazioni statistiche • Applicare i teoremi sulla probabilità in semplici problemi <p>LIVELLO C</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretazione di grafici • Calcolare i principali valori medi di una distribuzione di frequenze Conoscere il concetto di evento • Calcolo della probabilità e frequenza
---	--	--	--	--

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

L'insegnamento di scienze motorie e sportive negli istituti professionali fa riferimento a quanto previsto dall'art. 2, comma 2, del Regolamento. Esso costituisce un ambito essenziale per favorire negli studenti il perseguimento di un equilibrato sviluppo e un consapevole benessere psico-fisico.

Non a caso è previsto che tale insegnamento concorra a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati di apprendimento che lo mettano in grado di avere consapevolezza dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motoria - sportiva per il benessere individuale e collettivo e di saperla esercitare in modo efficace. Si tratta di una prospettiva finalizzata a valorizzare la funzione educativa e non meramente addestrativa delle scienze motorie e sportive.

Tenuto conto che nell'obbligo di istruzione non sono indicate specifiche competenze al riguardo, può essere opportuno segnalare, nel rispetto dell'autonomia scolastica e didattica, alcune concrete conoscenze e abilità perseguibili al termine del primo biennio. Esse riguardano non solo aspetti collegati alla pratica motoria e sportiva, come ad esempio quelli relativi all'esecuzione di corrette azioni motorie, all'uso di test motori appropriati o ai principi di valutazione dell'efficienza fisica, ma anche quelli relativi alla consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi. Inoltre, in questo insegnamento assume speciale rilevanza la dimensione delle competenze sociali o trasversali, in particolare quelle collegabili all'educazione alla cittadinanza attiva, tra cui si possono prevedere fin nel primo biennio le seguenti

- Utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile,
- Partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria,
- Riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute,
- Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.

Sul piano metodologico, il percorso didattico – in coerenza con queste valenze educative – è finalizzato a colmare eventuali lacune nella formazione di base, ma soprattutto a valorizzare le potenzialità di ogni studente in ordine alla integralità del proprio sviluppo.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

QUADRO ORARIO

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66			

ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione		132	99	99	
<i>di cui in compresenza</i>		<i>66 *</i>			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		132	165	165	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		198**	132**	132**	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			66**	66**	
ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione		132	99	99	
<i>di cui in compresenza</i>		<i>66*</i>			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		132	165	165	

Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		198**	132**	132**
ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA”				
Scienza e cultura dell’alimentazione		132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>		<i>66 *</i>		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		132	198	198
Tecniche di comunicazione			66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		198**	132**	132**
Ore totali	396	396	561	561
<i>di cui in compresenza</i>			<i>66*</i>	

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

AREA DI INDIRIZZO

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE

Al termine del secondo biennio lo studente deve conseguire i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- 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 con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO

Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi orali, dialoghi, istruzioni. • Interagire in scambi comunicativi per dare e ricevere istruzioni e informazioni. • Valorizzare e presentare prodotti enogastronomici. • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale, in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strutture morfosintattiche, adeguate al contesto comunicativo. • Corretta pronuncia • Lessico e fraseologia relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. • Argomenti di carattere professionale: la brigata di cucina, la divisa del personale, l'attrezzatura del laboratorio di cucina, gli alimenti, le quantità, i metodi di cottura, i menù. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua in maniera corretta e adeguata al contesto. • Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali situazioni comunicative • Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, come pure il contenuto di testi di carattere generale e professionale. • Esporre informazioni e conoscenze di carattere professionale usando il lessico appropriato. • Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni anche di carattere professionale e con linguaggio specifico. • Utilizzare termini tecnici. • Comprendere le differenze tra la propria cultura e quella dei paesi francofoni. 	<p>Livello A Interagisce in scambi comunicativi in modo chiaro, autonomo ed efficace Possiede un ricco repertorio lessicale di carattere generale e specifico. Comprende in maniera completa e precisa il messaggio in contesti diversi. Espone e argomenta in modo corretto ed efficace i contenuti. Conoscenze complete, precise e approfondite.</p> <p>Livello B Interviene in uno scambio comunicativo in modo abbastanza chiaro e corretto, con discreta autonomia e adeguata proprietà lessicale. Comprende in maniera completa il messaggio in contesti noti. Espone e argomenta in modo corretto i contenuti. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C Riesce a sostenere un breve scambio comunicativo con qualche imprecisione, usando un lessico essenziale Comprende gli elementi salienti di un messaggio in un contesto noto; espone in modo semplice e comprensibile i contenuti. Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi e testi scritti, anche di carattere professionale: 	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare appropriate strategie di lettura per comprendere e interpretare 	<p>Livello A Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e</p>

	<p>leggere per orientarsi, informarsi e seguire istruzioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare testi scritti per 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture essenziali dei testi informativi, descrittivi, espositivi ed argomentativi. • Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Argomenti di carattere professionale: la brigata di cucina, la divisa del personale, l'attrezzatura del laboratorio di cucina, gli alimenti, le quantità, i metodi di cottura, i menù. 	<p>messaggi e testi scritti di carattere quotidiano e professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare e utilizzare lessico e strutture linguistiche del testo scritto. • Ricercare ed acquisire informazioni da fonti diverse: testi, giornali, riviste di settore, internet. • Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura francofona. • Collegare gli argomenti studiati con altri ambiti disciplinari. 	<p>consapevole un testo scritto, in contesti anche non noti. Conoscenze complete, precise e approfondite</p> <p>Livello B Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare le finalità comunicative, in un contesto noto. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto, individuando gli elementi salienti; se guidato, è in grado di interpretare le finalità comunicative in contesti noti. Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua scritta in maniera corretta ed adeguata al contesto. • 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. • Utilizzare correttamente gli strumenti di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche, funzioni comunicative e varietà lessicali adeguate al contesto. • Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. • Modalità di scrittura specifiche come riassunti, relazioni, carte e menù. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi in forma corretta su tematiche coerenti con il percorso di studio per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, fornire informazioni e ricette. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare i dizionari, compresi quelli multimediali, ai fini di una 	<p>Livello A Organizza il testo in modo logico e coerente con periodi anche articolati, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e complesse e un ricco repertorio lessicale.</p> <p>Livello B Organizza il testo in modo semplice ma logico e coerente, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e un adeguato repertorio lessicale.</p> <p>Livello C Organizza il testo in modo semplice e abbastanza corretto utilizzando le principali strutture grammaticali e un repertorio lessicale essenziale.</p>

			scelta lessicale adeguata al contesto.	
--	--	--	--	--

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il docente di “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionali: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termini di competenze:

- 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 e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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 tempo.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell’intero percorso formativo.

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L’articolazione dell’insegnamento di “Scienza e cultura dell’alimentazione” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici 	<ul style="list-style-type: none"> Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni 	<ul style="list-style-type: none"> Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Rapporto tra lingua e letteratura. Lingua letteraria e linguaggi della scienza e della tecnologia. Fonti dell'informazione e della documentazione. Tecniche della comunicazione. Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Criteri per la redazione di un 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana. Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica. Sostenere conversazioni e 	<p>Livello A Comprende la complessità del messaggio, riconosce e utilizza con consapevolezza i diversi registri linguistici; produce testi coesi e coerenti in un'esposizione corretta; esprime efficacemente il proprio punto di vista anche in contesti non noti</p> <p>Livello B Comprende in maniera completa il messaggio e la sua articolazione logica</p>

	<p>professionali;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente 	<p>rapporto e di una relazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteri comunicativi di un testo multimediale. 	<p>colloqui su tematiche predefinite anche professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. • Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. • Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. 	<p>anche in contesti diversi; espone e argomenta in modo chiaro e corretto contenuti e punto di vista</p> <p>Livello C Comprende gli elementi essenziali di un messaggio in un contesto noto; produce schematicamente testi rispettandone la tipologia; espone e argomenta in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'Unità nazionale. • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche. • Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche. • Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'Unità nazionale. • Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea. • Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico. • Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione 	<p>Livello A Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto delle varie tipologie previste, in contesti anche non noti.</p> <p>Livello B Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare, se guidato, le finalità comunicative, in un contesto noto.</p> <p>Livello C Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto individuando gli elementi caratteristici delle varie tipologie testuali, in contesti noti.</p>

			<p>culturale italiana e di altri popoli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteri fondamentali delle arti e dell'architettura in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità nazionale. • Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere e interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo. • Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio. 	<p>Livello A Riconosce e motiva la specificità di un'opera d'arte, collegandola al contesto storico in modo autonomo e consapevole.</p> <p>Livello B Riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico con argomentazioni appropriate e con una certa autonomia.</p> <p>Livello C Opportunamente guidato, riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico ricostruito in modo essenziale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre testi multi- mediali 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura. • Tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto 	<p>Livello A In piena autonomia ricerca e analizza i dati, operando una sintesi dei contenuti; sceglie il più idoneo mezzo multimediale e realizza un buon prodotto</p> <p>Livello B Utilizza i mezzi multimediali nella ricerca di dati con un certo grado di autonomia; seleziona le informazioni; realizza un prodotto multimediale sulla base di requisiti dati.</p>

				Livello C Utilizza correttamente i mezzi multimediali nella funzione base; riordina in modo essenziale le informazioni multimediali e produce un prodotto multimediale semplice.
--	--	--	--	--

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il docente di “Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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 con i colleghi.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO

Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, tecnologiche che lo caratterizzano • Utilizzare la normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche • Comprendere la realtà operativa e interpretarla con utilizzo di strumenti statistici e tabelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale: turismo e sua evoluzione in Italia e nel mondo • Turismo sostenibile e responsabile • Fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. • Saper interpretare gli indici turistici e i dati statistici • Individuare gli elementi della contabilità nazionale • Distinguere le nuove tendenze del turismo • Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica • Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato 	<p>Livello A Si orienta in modo autonomo nel quadro della normativa vigente , cogliendo gli aspetti innovativi del mercato turistico; riconosce e distingue le istituzioni europee</p> <p>Livello B Comprende gli aspetti essenziali della normativa vigente e riconosce le dinamiche territoriali</p> <p>Livello C Comprende la realtà operativa e legislativa se guidato</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotto, • Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità • Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro • Controllare la Filiera produttiva anche attraverso i sistemi di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Norme nazionali e regionali sulla privacy, sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Norme nazionali e comunitarie sul sistema HACCP , tracciabilità e certificazioni alimentari • Le norme UNI per il settore turistico; le norme ISO 9001; la certificazione ambientale: le norme ISO 14001; i marchi di qualità e i marchi d'area • Il sistema di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere requisiti e obblighi cui è soggetto l'imprenditore commerciale • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. • Riconoscere e comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza • Riconoscere e comprendere le situazioni di rischio per la salute • Comprendere l'importanza dei sistemi di qualità. 	<p>Livello A Riconosce e applica in modo autonomo e consapevole le norme sulla sicurezza, la privacy, l'igiene alimentare e ambientale; valuta i rischi specifici di settore</p> <p>Livello B Comprende l'importanza della sicurezza sui luoghi di lavoro e delle norme nella sicurezza alimentare, comprende l'importanza dei sistemi di qualità</p> <p>Livello C Distingue le norme vigenti e ne riconosce le differenze sostanziali e gli specifici rischi sotto la supervisione</p>

<ul style="list-style-type: none"> 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 con i colleghi. 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzare la produzione vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici Utilizzare tecniche di promozione, commercializzazione, Informazione riguardanti i prodotti turistico-ristorativi Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali 	<ul style="list-style-type: none"> Il marketing come strumento per la promozione delle attività turistico-ristorative e la definizione degli obiettivi di comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere l'importanza del marketing territoriale Riconoscere le fasi di un mktg plan e saperlo redigere Individuare il marketing mix idoneo per obiettivi specifici Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali 	<p>Livello A Utilizza in modo appropriato e sicuro le tecniche per la redazione di un marketing plan in considerazione di un contesto specifico di settore</p> <p>Libello B Riconosce le fasi del marketing plan e redige un adeguato piano completo di azioni mirate</p> <p>Livello C Riconosce gli obiettivi di marketing e redige un appropriato piano sotto la diretta supervisione</p>
<ul style="list-style-type: none"> Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di servizi in relazione al contesto territoriale 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare tecniche di controllo della gestione economica Progettare servizi per valorizzare le risorse di settore del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Analisi della domanda e della concorrenza del territorio locale Scopi della programmazione aziendale La pianificazione strategica e la programmazione di esercizio per le nuove attività e per il ridimensionamento di quelle esistenti Il controllo delle fasi della pianificazione e dei risultati La riprogrammazione 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere le problematiche dello studio di fattibilità Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico Compilare budget e preventivi d'impianto Redigere il business plan Effettuare una analisi del budget 	<p>Livello A Redige in modo autonomo il business plan aziendale; si orienta nella scelta degli elementi per la costruzione del budget, sa effettuare un controllo budgetario</p> <p>Livello B Comprende le fasi per la redazione del B.P. ; distingue le voci che compongono il budget generale e i budget settoriali e utilizza i dati in modo coerente</p> <p>Livello C Comprende le fasi necessarie per la costruzione del B.P, utilizza i dati solo se guidato</p>

SECONDO BIENNIO

Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. 	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche del mercato turistico. Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. Gestione amministrativa ed economica. 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). 	<p>Livello A Comprende e valuta le migliori forme di finanziamento per l'impresa. Effettua analisi qualitative e quantitative dei costi aziendali. Valuta le procedure di approvvigionamento ai fini della qualità e della riduzione dei costi. Comprende la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo ed è in grado di valutare la forma giuridica più opportuna allo scopo aziendale. Predisporre autonomamente i documenti amministrativi dell'attività di compravendita e di gestione interna. Applica la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p> <p>Livello B Comprende in maniera completa le diverse forme di finanziamento delle imprese. Comprende la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo ed è in grado di individuare quella più opportuna allo scopo; comprende la differenza tra documentazione amministrativa interna ed esterna all'azienda; utilizza i documenti amministrativi dell'attività di compravendita e di gestione interna del magazzino. Applica la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p> <p>Livello C Riconosce le diverse forme di finanziamento per l'impresa. Individua la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo. Utilizza semplice documentazione amministrativa interna ed esterna all'azienda. Individua la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. Utilizzare 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e 	<p>Livello A Comprende ed è in grado di scegliere le diverse opportunità normative offerte dal mercato del lavoro. Individua la forma giuridica più opportuna in relazione alla struttura organizzativa. Interagisce con il gruppo ed è in grado di instaurare corrette relazioni lavorative. E' in grado di utilizzare il linguaggio aziendale e dimostra spirito di iniziativa</p>

<p>utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<p>contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>	<p>lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>individuare il ruolo del personale nei diversi settori.</p>	<p>nell'organizzazione dell'attività di sua competenza. Analizza le caratteristiche del mercato turistico ed i gli effetti sulle organizzazioni aziendali di settore. E' in grado di affrontare comunicazioni in L2 in contesti lavorativi.</p> <p>Livello B Comprende completamente la normativa del mercato del lavoro e le diverse forme giuridiche delle organizzazioni che operano nel settore di pertinenza. E' in grado di comprendere i ruoli e di utilizzare il linguaggio aziendale. Comprende le modalità con cui le caratteristiche del mercato turistico influenzano la domanda e l'offerta turistica. Utilizza L2 per semplici comunicazioni e per ricercare informazioni</p> <p>Livello C Riconosce la normativa del mercato del lavoro e le diverse forme giuridiche delle organizzazioni che operano nel settore di pertinenza. Comprende le peculiarità delle imprese che operano nel settore enogastronomico e turistico. Indica gli elementi di base che caratterizzano il mercato turistico. Riconosce i ruoli e le gerarchie dell'organizzazione. Utilizza L2 per comunicazioni essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, ed alla conservazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. • Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. 	<p>Livello A Applica la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. E' in grado di proporre soluzioni per adeguare le strutture organizzative alla normativa vigente. E' in grado di individuare il contratto individuale di lavoro che meglio soddisfa l'organizzazione del lavoro.</p> <p>Livello B Applica la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. Comprende la normativa vigente in tema di lavoro ed utilizza le diverse tipologie di contratti individuali di lavoro.</p> <p>Livello C Comprendono la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. Riconosce la normativa vigente in tema di lavoro e comprende le differenze tra le diverse tipologie di contratti individuali di lavoro</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del mercato turistico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con 	<p>Livello A Individua chiaramente le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. E'</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 	<p>servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. 	<p>particolare attenzione al settore ristorativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. 	<p>consapevole delle competenze necessarie all'organizzazione per la produzione di un servizio di qualità. Comprende completamente le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico ed è in grado di valorizzarne le diverse componenti culturali, sociali ed economiche.</p> <p>Livello B Individua le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. Comprende quali sono i ruoli necessari alla produzione di un servizio di qualità anche in relazione alla diversa struttura organizzativa e ne comprende gli aspetti operativi. Comprende le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico ed è consapevole delle componenti culturali, sociali ed economiche.</p> <p>Livello C Riconosce le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. Riconosce i ruoli necessari alla produzione di un servizio di qualità. Identifica le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico e ne comprende le componenti culturali, sociali ed economiche.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa. • Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. • Redigere la contabilità di settore. 	<p>Livello A Utilizza in autonomia le sue competenze informatiche e di disciplina per ricercare dati e informazioni nel contesto reale; è in grado di redigere documenti di sintesi delle ricerche su appropriati supporti informatici e/o multimediali; sceglie la tecnologia idonea a supportare la struttura organizzativa nella gestione economica ed amministrativa. È consapevole dell'importanza dell'interpretazione dei dati contabili per migliorare la gestione aziendale.</p> <p>Livello B Utilizza reti e strumenti informatici per ricercare dati ed ottenere informazioni e produrre documentazione amministrativa. E' in grado di formalizzare sintesi delle informazioni su supporti informatici e/o multimediali appropriati allo scopo. Comprende i dati amministrativi.</p> <p>Livello C Utilizza reti e strumenti informatici per ottenere informazioni. Produce documentazione amministrativa di base. Riconosce la documentazione amministrativa di settore.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> • Gestione 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati 	<p>Livello A E' in grado di effettuare analisi dei documenti amministrativi</p>

<ul style="list-style-type: none"> Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<ul style="list-style-type: none"> Intervenire, per la parte di propria competenza nelle diverse fasi e livelli del processo per la predisposizione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. 	<p>amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa. 	<p>contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Interpretare il risultato economico d'esercizio. 	<p>utilizzando i principali indici contabili. E' in grado di valutare il risultato economico in relazione alle attività di gestione e proporre opportuni aggiustamenti.</p> <p>Livello B Comprende la documentazione amministrativa dell'impresa turistica/ristorativa. Comprende i principali indici di bilancio. Comprende il risultato economico della gestione e comprende gli elementi che hanno contribuito al suo raggiungimento.</p> <p>Livello C Riconosce la documentazione amministrativa dell'impresa turistico/ristorativa. Riconosce i alcuni indici di bilancio. Riconosce il risultato economico della gestione, ha una conoscenza superficiale degli elementi che lo compongono.</p>
---	---	---	--	---

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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 e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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 con i colleghi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- 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 con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

AREA DI INDIRIZZO
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE

Al termine del secondo biennio lo studente deve conseguire i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- 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 con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO

Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi orali, dialoghi, istruzioni. • Interagire in scambi comunicativi per scambiare informazioni, offrire consigli e servizi. • Valorizzare e presentare prodotti tipici locali interagendo con il cliente. • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale, in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strutture morfosintattiche, adeguate al contesto comunicativo. • Corretta pronuncia • Lessico e fraseologia relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. • Argomenti di carattere professionale: il personale di sala, la divisa del personale, l'attrezzatura di sala, la mise en place, vari tipi di menù, le bevande, abbinamento di bevande e pietanze 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua in maniera corretta e adeguata al contesto. • Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali situazioni comunicative • Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, come pure il contenuto di testi di carattere generale e professionale. • Esporre informazioni e conoscenze di carattere professionale usando il lessico appropriato. • Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni anche di carattere professionale e con linguaggio specifico. • Utilizzare termini tecnici. • Comprendere le differenze tra la propria cultura e quella dei paesi francofoni. 	<p>Livello A Interagisce in scambi comunicativi in modo chiaro, autonomo ed efficace Possiede un ricco repertorio lessicale di carattere generale e specifico. Comprende in maniera completa e precisa il messaggio in contesti diversi. Espone e argomenta in modo corretto ed efficace i contenuti. Conoscenze complete, precise e approfondite.</p> <p>Livello B Interviene in uno scambio comunicativo in modo abbastanza chiaro e corretto, con discreta autonomia e adeguata proprietà lessicale. Comprende in maniera completa il messaggio in contesti noti. Espone e argomenta in modo corretto i contenuti. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C Riesce a sostenere un breve scambio comunicativo con qualche imprecisione, usando un lessico essenziale Comprende gli elementi salienti di un messaggio in un contesto noto; espone in modo semplice e comprensibile i contenuti.</p>

				Conoscenze essenziali.
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi e testi scritti, anche di carattere professionale: leggere per orientarsi, informarsi e seguire istruzioni. • Interpretare testi scritti per 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi. • Strutture essenziali dei testi informativi, descrittivi, espositivi ed argomentativi. • Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Argomenti di carattere professionale: il personale di sala, la divisa del personale, l'attrezzatura di sala, la mise en place, vari tipi di menù, le bevande, abbinamento di bevande e pietanze. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare appropriate strategie di lettura per comprendere e interpretare messaggi e testi scritti di carattere quotidiano e professionale • Identificare e utilizzare lessico e strutture linguistiche del testo scritto. • Ricercare ed acquisire informazioni da fonti diverse: testi, giornali, riviste di settore, internet. • Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura francofona. • Collegare gli argomenti studiati con altri ambiti disciplinari. 	<p>Livello A Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto, in contesti anche non noti. Conoscenze complete, precise e approfondite</p> <p>Livello B Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare le finalità comunicative, in un contesto noto. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto, individuando gli elementi salienti; se guidato, è in grado di interpretare le finalità comunicative in contesti noti. Conoscenze essenziali.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua scritta in maniera corretta ed adeguata al contesto. • 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. • Utilizzare correttamente gli strumenti di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche, funzioni comunicative e varietà lessicali adeguate al contesto. • Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. • Modalità di scrittura specifiche come riassunti, relazioni, carte e menù. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi in forma corretta su tematiche coerenti con il percorso di studio per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, fornire informazioni. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare i dizionari, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. 	<p>Livello A Organizza il testo in modo logico e coerente con periodi anche articolati, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e complesse e un ricco repertorio lessicale.</p> <p>Livello B Organizza il testo in modo semplice ma logico e coerente, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e un adeguato repertorio lessicale.</p> <p>Livello C Organizza il testo in modo semplice e abbastanza corretto utilizzando le principali strutture grammaticali e un repertorio lessicale essenziale.</p>
--	---	--	--	--

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il docente di “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionali: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termini di competenze:

- 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 e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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 tempo.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell’intero percorso formativo.

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L’articolazione dell’insegnamento di “Scienza e cultura dell’alimentazione” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, 	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività 	<ul style="list-style-type: none"> • Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. • Rapporto tra lingua e letteratura. • Lingua letteraria e linguaggi della scienza e della tecnologia. • Fonti dell'informazione e della documentazione. • Tecniche della comunicazione. • Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. • Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici • Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la 	<p>Livello A Comprende la complessità del messaggio, riconosce e utilizza con consapevolezza i diversi registri linguistici; produce testi coesi e coerenti in un'esposizione corretta; esprime efficacemente il proprio punto di vista anche in contesti non noti</p> <p>Livello B Comprende in maniera</p>

<p>economici, tecnologici</p>	<p>individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente 	<p>specialistici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. • Caratteri comunicativi di un testo multimediale. 	<p>produzione linguistica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali. • Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. • Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. • Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. 	<p>completa il messaggio e la sua articolazione logica anche in contesti diversi; espone e argomenta in modo chiaro e corretto contenuti e punto di vista</p> <p>Livello C Comprende gli elementi essenziali di un messaggio in un contesto noto; produce schematicamente testi rispettandone la tipologia; espone e argomenta in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'Unità nazionale. • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche. • Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche. • Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'Unità nazionale. • Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea. • Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico. • Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti 	<p>Livello A Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto delle varie tipologie previste, in contesti anche non noti.</p> <p>Livello B Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare, se guidato, le finalità comunicative, in un contesto noto.</p> <p>Livello C Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto individuando gli elementi caratteristici delle varie tipologie testuali, in contesti noti.</p>

			<p>epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteri fondamentali delle arti e dell'architettura in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità nazionale. • Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere e interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo. • Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio. 	<p>Livello A Riconosce e motiva la specificità di un'opera d'arte, collegandola al contesto storico in modo autonomo e consapevole.</p> <p>Livello B Riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico con argomentazioni appropriate e con una certa autonomia.</p> <p>Livello C Opportunamente guidato, riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico ricostruito in modo essenziale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre testi multi- mediali 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura. • Tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto 	<p>Livello A In piena autonomia ricerca e analizza i dati, operando una sintesi dei contenuti; sceglie il più idoneo mezzo multimediale e realizza un buon prodotto</p> <p>Livello B Utilizza i mezzi multimediali nella ricerca di dati con un certo grado di autonomia; seleziona le informazioni; realizza un</p>

				<p>prodotto multimediale sulla base di requisiti dati.</p> <p>Livello C</p> <p>Utilizza correttamente i mezzi multimediali nella funzione base; riordina in modo essenziale le informazioni multimediali e produce un prodotto multimediale semplice.</p>
--	--	--	--	--

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il docente di “Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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 con i colleghi.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO

Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, tecnologiche che lo caratterizzano • Utilizzare la normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche • Comprendere la realtà operativa e interpretarla con utilizzo di strumenti statistici e tabelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale: turismo e sua evoluzione in Italia e nel mondo • Turismo sostenibile e responsabile • Fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. • Saper interpretare gli indici turistici e i dati statistici • Individuare gli elementi della contabilità nazionale • Distinguere le nuove tendenze del turismo • Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica • Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato 	<p>Livello A Si orienta in modo autonomo nel quadro della normativa vigente , cogliendo gli aspetti innovativi del mercato turistico; riconosce e distingue le istituzioni europee</p> <p>Livello B Comprende gli aspetti essenziali della normativa vigente e riconosce le dinamiche territoriali</p> <p>Livello C Comprende la realtà operativa e legislativa se guidato</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotto, • Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità • Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro • Controllare la Filiera produttiva anche attraverso i sistemi di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Norme nazionali e regionali sulla privacy, sulla sicurezza nei luoghi di lavoro • Norme nazionali e comunitarie sul sistema HACCP , tracciabilità e certificazioni alimentari • Le norme UNI per il settore turistico; le norme ISO 9001; la certificazione ambientale: le norme ISO 14001; i marchi di qualità e i marchi d'area • Il sistema di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere requisiti e obblighi cui è soggetto l'imprenditore commerciale • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. • Riconoscere e comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza • Riconoscere e comprendere le situazioni di rischio per la salute • Comprendere l'importanza dei sistemi di qualità. 	<p>Livello A Riconosce e applica in modo autonomo e consapevole le norme sulla sicurezza, la privacy, l'igiene alimentare e ambientale; valuta i rischi specifici di settore</p> <p>Livello B Comprende l'importanza della sicurezza sui luoghi di lavoro e delle norme nella sicurezza alimentare, comprende l'importanza dei sistemi di qualità</p> <p>Livello C Distingue le norme vigenti e ne riconosce le differenze sostanziali e gli specifici rischi sotto la supervisione</p>

<ul style="list-style-type: none"> 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 con i colleghi. 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzare la produzione vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici Utilizzare tecniche di promozione, commercializzazione, Informazione riguardanti i prodotti turistico-ristorativi Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali 	<ul style="list-style-type: none"> Il marketing come strumento per la promozione delle attività turistico-ristorative e la definizione degli obiettivi di comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere l'importanza del marketing territoriale Riconoscere le fasi di un mktg plan e saperlo redigere Individuare il marketing mix idoneo per obiettivi specifici Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali 	<p>Livello A Utilizza in modo appropriato e sicuro le tecniche per la redazione di un marketing plan in considerazione di un contesto specifico di settore</p> <p>Libello B Riconosce le fasi del marketing plan e redige un adeguato piano completo di azioni mirate</p> <p>Livello C Riconosce gli obiettivi di marketing e redige un appropriato piano sotto la diretta supervisione</p>
<ul style="list-style-type: none"> Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di servizi in relazione al contesto territoriale 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare tecniche di controllo della gestione economica Progettare servizi per valorizzare le risorse di settore del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> Analisi della domanda e della concorrenza del territorio locale Scopi della programmazione aziendale La pianificazione strategica e la programmazione di esercizio per le nuove attività e per il ridimensionamento di quelle esistenti Il controllo delle fasi della pianificazione e dei risultati La riprogrammazione 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere le problematiche dello studio di fattibilità Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico Compilare budget e preventivi d'impianto Redigere il business plan Effettuare una analisi del budget 	<p>Livello A Redige in modo autonomo il business plan aziendale; si orienta nella scelta degli elementi per la costruzione del budget, sa effettuare un controllo budgetario</p> <p>Livello B Comprende le fasi per la redazione del B.P. ; distingue le voci che compongono il budget generale e i budget settoriali e utilizza i dati in modo coerente</p> <p>Livello C Comprende le fasi necessarie per la costruzione del B.P, utilizza i dati solo se guidato</p>

SECONDO BIENNIO

Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. 	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche del mercato turistico. Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. Gestione amministrativa ed economica. 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). 	<p>Livello A Comprende e valuta le migliori forme di finanziamento per l'impresa. Effettua analisi qualitative e quantitative dei costi aziendali. Valuta le procedure di approvvigionamento ai fini della qualità e della riduzione dei costi. Comprende la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo ed è in grado di valutare la forma giuridica più opportuna allo scopo aziendale. Predisporre autonomamente i documenti amministrativi dell'attività di compravendita e di gestione interna. Applica la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p> <p>Livello B Comprende in maniera completa le diverse forme di finanziamento delle imprese. Comprende la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo ed è in grado di individuare quella più opportuna allo scopo; comprende la differenza tra documentazione amministrativa interna ed esterna all'azienda; utilizza i documenti amministrativi dell'attività di compravendita e di gestione interna del magazzino. Applica la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p> <p>Livello C Riconosce le diverse forme di finanziamento per l'impresa. Individua la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo. Utilizza semplice documentazione amministrativa interna ed esterna all'azienda. Individua la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. Utilizzare 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e 	<p>Livello A Comprende ed è in grado di scegliere le diverse opportunità normative offerte dal mercato del lavoro. Individua la forma giuridica più opportuna in relazione alla struttura organizzativa. Interagisce con il gruppo ed è in grado di instaurare corrette relazioni lavorative. E' in grado di utilizzare il linguaggio aziendale e dimostra spirito di iniziativa</p>

<p>utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<p>contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>	<p>lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>individuare il ruolo del personale nei diversi settori.</p>	<p>nell'organizzazione dell'attività di sua competenza. Analizza le caratteristiche del mercato turistico ed i gli effetti sulle organizzazioni aziendali di settore. E' in grado di affrontare comunicazioni in L2 in contesti lavorativi. Livello B Comprende completamente la normativa del mercato del lavoro e le diverse forme giuridiche delle organizzazioni che operano nel settore di pertinenza. E' in grado di comprendere i ruoli e di utilizzare il linguaggio aziendale. Comprende le modalità con cui le caratteristiche del mercato turistico influenzano la domanda e l'offerta turistica. Utilizza L2 per semplici comunicazioni e per ricercare informazioni Livello C Riconosce la normativa del mercato del lavoro e le diverse forme giuridiche delle organizzazioni che operano nel settore di pertinenza. Comprende le peculiarità delle imprese che operano nel settore enogastronomico e turistico. Indica gli elementi di base che caratterizzano il mercato turistico. Riconosce i ruoli e le gerarchie dell'organizzazione. Utilizza L2 per comunicazioni essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, ed alla conservazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. • Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. 	<p>Livello A Applica la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. E' in grado di proporre soluzioni per adeguare le strutture organizzative alla normativa vigente. E' in grado di individuare il contratto individuale di lavoro che meglio soddisfa l'organizzazione del lavoro. Livello B Applica la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. Comprende la normativa vigente in tema di lavoro ed utilizza le diverse tipologie di contratti individuali di lavoro. Livello C Comprendono la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. Riconosce la normativa vigente in tema di lavoro e comprende le differenze tra le diverse tipologie di contratti individuali di lavoro</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del mercato turistico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con 	<p>Livello A Individua chiaramente le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. E'</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 	<p>servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. 	<p>particolare attenzione al settore ristorativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. 	<p>consapevole delle competenze necessarie all'organizzazione per la produzione di un servizio di qualità. Comprende completamente le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico ed è in grado di valorizzarne le diverse componenti culturali, sociali ed economiche.</p> <p>Livello B Individua le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. Comprende quali sono i ruoli necessari alla produzione di un servizio di qualità anche in relazione alla diversa struttura organizzativa e ne comprende gli aspetti operativi. Comprende le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico ed è consapevole delle componenti culturali, sociali ed economiche.</p> <p>Livello C Riconosce le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. Riconosce i ruoli necessari alla produzione di un servizio di qualità. Identifica le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico e ne comprende le componenti culturali, sociali ed economiche.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa. • Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. • Redigere la contabilità di settore. 	<p>Livello A Utilizza in autonomia le sue competenze informatiche e di disciplina per ricercare dati e informazioni nel contesto reale; è in grado di redigere documenti di sintesi delle ricerche su appropriati supporti informatici e/o multimediali; sceglie la tecnologia idonea a supportare la struttura organizzativa nella gestione economica ed amministrativa. È consapevole dell'importanza dell'interpretazione dei dati contabili per migliorare la gestione aziendale.</p> <p>Livello B Utilizza reti e strumenti informatici per ricercare dati ed ottenere informazioni e produrre documentazione amministrativa. E' in grado di formalizzare sintesi delle informazioni su supporti informatici e/o multimediali appropriati allo scopo. Comprende i dati amministrativi.</p> <p>Livello C Utilizza reti e strumenti informatici per ottenere informazioni. Produce documentazione amministrativa di base. Riconosce la documentazione amministrativa di settore.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> • Gestione 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati 	<p>Livello A E' in grado di effettuare analisi dei documenti amministrativi</p>

<ul style="list-style-type: none"> Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<ul style="list-style-type: none"> Intervenire, per la parte di propria competenza nelle diverse fasi e livelli del processo per la predisposizione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. 	<p>amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa. 	<p>contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Interpretare il risultato economico d'esercizio. 	<p>utilizzando i principali indici contabili. E' in grado di valutare il risultato economico in relazione alle attività di gestione e proporre opportuni aggiustamenti.</p> <p>Livello B Comprende la documentazione amministrativa dell'impresa turistica/ristorativa. Comprende i principali indici di bilancio. Comprende il risultato economico della gestione e comprende gli elementi che hanno contribuito al suo raggiungimento.</p> <p>Livello C Riconosce la documentazione amministrativa dell'impresa turistico/ristorativa. Riconosce i alcuni indici di bilancio. Riconosce il risultato economico della gestione, ha una conoscenza superficiale degli elementi che lo compongono.</p>
---	---	---	--	---

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- 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 e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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 con i colleghi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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 con i colleghi.
- 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 e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

--	--	--	--	--

AREA DI INDIRIZZO

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE

Al termine del secondo biennio lo studente deve conseguire i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- 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, nazionali e internazionali.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della	Conoscenze	Abilità	Livelli

	competenza			
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi orali, dialoghi, indicazioni, istruzioni. • Interagire in scambi comunicativi per accogliere il cliente, scambiare informazioni, offrire consigli e servizi. • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua. • Valorizzare e presentare le risorse del territorio e dei paesi francofoni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale, in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strutture morfosintattiche, adeguate al contesto comunicativo. • Corretta pronuncia • Lessico e fraseologia relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. • Argomenti di carattere professionale: l'organizzazione turistica, gli operatori del turismo, la divisa del personale, i servizi alberghieri, i trasporti, aspetti di geografia turistica, tradizioni e specialità enogastronomiche del territorio e dei paesi francofoni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua in maniera corretta e adeguata al contesto. • Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali situazioni comunicative • Descrivere e presentare strutture e servizi. • Esporre informazioni e conoscenze di carattere professionale usando il lessico appropriato ed esporre il contenuto di testi di carattere generale e professionale. • Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni anche di carattere professionale e con linguaggio specifico. • Utilizzare termini tecnici. • Comprendere le differenze tra la propria cultura e quella dei paesi francofoni. 	<p>Livello A Interagisce in scambi comunicativi in modo chiaro, autonomo ed efficace. Possiede un ricco repertorio lessicale di carattere generale e specifico. Comprende in maniera completa e precisa il messaggio in contesti diversi. Espone e argomenta in modo corretto ed efficace i contenuti. Conoscenze complete, precise e approfondite.</p> <p>Livello B Interviene in uno scambio comunicativo in modo abbastanza chiaro e corretto, con discreta autonomia e adeguata proprietà lessicale. Comprende in maniera completa il messaggio in contesti noti. Espone e argomenta in modo corretto i contenuti. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C Riesce a sostenere un breve scambio comunicativo con qualche imprecisione, usando un lessico essenziale. Comprende gli elementi salienti di un messaggio in un contesto noto; espone in modo semplice e comprensibile i contenuti. Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere messaggi e testi scritti, anche di carattere professionale: leggere per orientarsi, 	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi. • Strutture essenziali dei 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare appropriate strategie di lettura per comprendere e interpretare messaggi e testi scritti di 	<p>Livello A Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto, in</p>

	<p>informarsi e seguire istruzioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare testi scritti e stabilire collegamenti tra il patrimonio culturale locale, nazionale e internazionale sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. 	<p>testi informativi, descrittivi, espositivi ed argomentativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Argomenti di carattere professionale: i viaggi e l'organizzazione turistica, il personale di ricevimento, la divisa del personale, i servizi alberghieri, i trasporti, aspetti di geografia turistica, tradizioni e specialità enogastronomiche del territorio, nazionali e dei paesi francofoni. 	<p>carattere quotidiano e professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare e utilizzare lessico e strutture linguistiche del testo scritto. • Ricercare ed acquisire informazioni da fonti diverse: testi, giornali, riviste di settore, internet. • Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura francofona. • Collegare gli argomenti studiati con altri ambiti disciplinari. 	<p>contesti anche non noti. Conoscenze complete, precise e approfondite</p> <p>Livello B Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare le finalità comunicative, in un contesto noto. Conoscenze complete.</p> <p>Livello C Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto, individuando gli elementi salienti; se guidato, è in grado di interpretare le finalità comunicative in contesti noti. Conoscenze essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua scritta in maniera corretta ed adeguata al contesto. • Stabilire collegamenti tra il patrimonio culturale locale, nazionale e internazionale sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • Utilizzare correttamente gli strumenti di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture morfosintattiche, funzioni comunicative e varietà lessicali adeguate al contesto. • Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. • Modalità di scrittura specifiche come riassunti, relazioni, lettere formali, e-mail, formulari di registrazione del cliente. • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrivere testi in forma corretta su tematiche coerenti con il percorso di studio per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, fornire informazioni. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Utilizzare i dizionari, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto 	<p>Livello A Organizza il testo in modo logico e coerente con periodi anche articolati, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e complesse e un ricco repertorio lessicale.</p> <p>Livello B Organizza il testo in modo semplice ma logico e coerente, utilizzando correttamente strutture grammaticali varie e un adeguato repertorio lessicale.</p> <p>Livello C Organizza il testo in modo semplice e abbastanza corretto utilizzando le principali strutture grammaticali e un</p>

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il docente di “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionali: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termini di competenze:

- 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 e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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 tempo.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell’intero percorso formativo.

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L’articolazione dell’insegnamento di “Scienza e cultura dell’alimentazione” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei 	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Redigere relazioni tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> • Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. • Rapporto tra lingua e letteratura. • Lingua letteraria e linguaggi della scienza e della tecnologia. • Fonti dell'informazione e della documentazione. • Tecniche della comunicazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. • Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici • Consultare dizionari e altre 	<p>Livello A Comprende la complessità del messaggio, riconosce e utilizza con consapevolezza i diversi registri linguistici; produce testi coesi e coerenti in un'esposizione corretta; esprime efficacemente il proprio punto di vista anche in contesti non noti</p> <p>Livello B</p>

<p>vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p>	<p>e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. • Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. • Caratteri comunicativi di un testo multimediale. 	<p>fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali. • Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. • Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. • Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. 	<p>Comprende in maniera completa il messaggio e la sua articolazione logica anche in contesti diversi; espone e argomenta in modo chiaro e corretto contenuti e punto di vista</p> <p>Livello C</p> <p>Comprende gli elementi essenziali di un messaggio in un contesto noto; produce schematicamente testi rispettandone la tipologia; espone e argomenta in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'Unità nazionale. • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche. • Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche. • Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'Unità nazionale. • Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea. • Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico. • Contestualizzare testi e 	<p>Livello A</p> <p>Legge, comprende e interpreta in modo autonomo e consapevole un testo scritto delle varie tipologie previste, in contesti anche non noti.</p> <p>Livello B</p> <p>Legge e comprende il contenuto di un testo scritto distinguendo le informazioni rilevanti ed è in grado di interpretare, se guidato, le finalità comunicative, in un contesto noto.</p> <p>Livello C</p> <p>Legge e comprende il contenuto essenziale di un testo scritto individuando gli elementi caratteristici delle varie tipologie</p>

			<p>opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. 	<p>testuali, in contesti noti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteri fondamentali delle arti e dell'architettura in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità nazionale. • Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Leggere e interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo. • Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio. 	<p>Livello A Riconosce e motiva la specificità di un'opera d'arte, collegandola al contesto storico in modo autonomo e consapevole.</p> <p>Livello B Riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico con argomentazioni appropriate e con una certa autonomia.</p> <p>Livello C Opportunamente guidato, riconosce la specificità di un'opera d'arte e la collega al contesto storico ricostruito in modo essenziale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare e produrre testi multi- mediali 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura. • Tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto 	<p>Livello A In piena autonomia ricerca e analizza i dati, operando una sintesi dei contenuti; sceglie il più idoneo mezzo multimediale e realizza un buon prodotto</p> <p>Livello B Utilizza i mezzi multimediali nella ricerca di dati con un certo grado di</p>

				<p>autonomia; seleziona le informazioni; realizza un prodotto multimediale sulla base di requisiti dati.</p> <p>Livello C</p> <p>Utilizza correttamente i mezzi multimediali nella funzione base; riordina in modo essenziale le informazioni multimediali e produce un prodotto multimediale semplice.</p>
--	--	--	--	--

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

QUINTO ANNO				
Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, tecnologiche che lo caratterizzano Utilizzare la normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche Comprendere la realtà operativa e interpretarla con utilizzo di strumenti statistici e tabelle 	<ul style="list-style-type: none"> Aspetti economici del turismo Indicatori macroeconomici Bilancia dei pagamenti e bilancia turistica Nuove tendenze del turismo Nuovi stili alimentari indotti dal turismo 	<ul style="list-style-type: none"> Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Saper interpretare gli indici turistici e i dati statistici Individuare gli elementi della contabilità nazionale Distinguere le nuove tendenze del turismo Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato 	<p>Livello A Si orienta in modo autonomo nel quadro della normativa vigente, cogliendo gli aspetti innovativi del mercato turistico; riconosce e distingue le istituzioni europee</p> <p>Livello B Comprende gli aspetti essenziali della normativa vigente e riconosce le dinamiche territoriali</p> <p>Livello C Comprende la realtà operativa e legislativa se guidato</p>
<ul style="list-style-type: none"> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare le normative vigenti che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità del prodotto, Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> Norme nazionali e internazionale di settore Norme nazionali e comunitarie sul sistema HACCP, tracciabilità e certificazioni alimentari Filiera agroalimentare Le norme UNI per il settore turistico; le norme ISO 9001; la certificazione ambientale: le norme ISO 14001; i marchi di qualità e i marchi d'area Il sistema di qualità e le caratteristiche dei marchi di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere requisiti e obblighi cui è soggetto l'imprenditore commerciale Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Riconoscere e comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza Individuare le differenze tra le diverse forme di commercializzazione della filiera Comprendere l'importanza dei sistemi di qualità. 	<p>Livello A Riconosce e applica in modo autonomo e consapevole le norme sulla sicurezza, la privacy, l'igiene alimentare e ambientale; valuta i rischi specifici di settore</p> <p>Livello B Comprende l'importanza della sicurezza sui luoghi di lavoro e delle norme nella sicurezza alimentare, comprende l'importanza dei sistemi di qualità</p> <p>Livello C Distingue le norme vigenti e ne riconosce le differenze sostanziali e gli specifici rischi sotto la supervisione</p>

<ul style="list-style-type: none"> 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 con i colleghi. 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzare la produzione vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati 	<ul style="list-style-type: none"> Il marketing come strumento per la promozione delle attività turistico-ristorative e la definizione degli obiettivi di comunicazione Matrice di posizionamento Analisi SWOT Controllo di marketing 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere l'importanza del marketing territoriale Riconoscere le fasi di un mktg plan e saperlo redigere Individuare il marketing mix idoneo per obiettivi specifici Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Saper collocare il prodotto in una matrice di posizionamento Saper segmentare il mercato obiettivo Analizzare l'ambiente esogeno di una impresa turistica 	<p>Livello A Utilizza in modo appropriato e sicuro le tecniche per la redazione di un marketing plan in considerazione di un contesto specifico di settore</p> <p>Libello B Riconosce le fasi del marketing plan e redige un adeguato piano completo di azioni mirate</p> <p>Livello C Riconosce gli obiettivi di marketing e redige un appropriato piano sotto la diretta supervisione</p>
<ul style="list-style-type: none"> Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di servizi in relazione al contesto territoriale 	<ul style="list-style-type: none"> Applicare tecniche di controllo della gestione economica Progettare servizi per valorizzare le risorse di settore del territorio Reperire ed elaborare dati relativi alle vendite, produzione ed erogazione di servizi 	<ul style="list-style-type: none"> Analisi della domanda e della concorrenza del territorio locale Scopi della programmazione aziendale La pianificazione strategica e la programmazione di esercizio per le nuove attività e per il ridimensionamento di quelle esistenti Indici di efficienza e di efficacia La stima dei costi e dei ricavi I budget dei TO Il controllo delle fasi della pianificazione e dei risultati La riprogrammazione Il piano di start up 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere le problematiche dello studio di fattibilità Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico Compilare budget e preventivi d'impianto Redigere il business plan e il budget generale Redigere il preventivo economico e calcolare gli indici di redditività Redigere il piano di start up e il preventivo finanziario Esaminare il budget economico generale e gli scostamenti 	<p>Livello A Redige in modo autonomo il business plan aziendale; si orienta nella scelta degli elementi per la costruzione del budget, sa effettuare un controllo budgetario</p> <p>Livello B Comprende le fasi per la redazione del B.P. ; distingue le voci che compongono il budget generale e i budget settoriali e utilizza i dati in modo coerente</p> <p>Livello C Comprende le fasi necessarie per la costruzione del B.P, utilizza i dati solo se guidato</p>

SECONDO BIENNIO

Competenza	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. 	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche del mercato turistico. Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. Gestione amministrativa ed economica. 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). 	<p>Livello A Comprende e valuta le migliori forme di finanziamento per l'impresa. Effettua analisi qualitative e quantitative dei costi aziendali. Valuta le procedure di approvvigionamento ai fini della qualità e della riduzione dei costi. Comprende la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo ed è in grado di valutare la forma giuridica più opportuna allo scopo aziendale. Predisporre autonomamente i documenti amministrativi dell'attività di compravendita e di gestione interna. Applica la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p> <p>Livello B Comprende in maniera completa le diverse forme di finanziamento delle imprese. Comprende la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo ed è in grado di individuare quella più opportuna allo scopo; comprende la differenza tra documentazione amministrativa interna ed esterna all'azienda; utilizza i documenti amministrativi dell'attività di compravendita e di gestione interna del magazzino. Applica la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p> <p>Livello C Riconosce le diverse forme di finanziamento per l'impresa. Individua la normativa di riferimento per la costituzione di una nuova impresa del settore turistico/ristorativo. Utilizza semplice documentazione amministrativa interna ed esterna all'azienda. Individua la normativa vigente che caratterizza le diverse fasi della gestione dei servizi turistico/ristorativi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Integrare le competenze professionali orientate 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative Riconoscere la struttura 	<p>Livello A Comprende ed è in grado di scegliere le diverse opportunità normative offerte dal mercato del lavoro. Individua la forma giuridica più opportuna in relazione alla struttura organizzativa. Interagisce con il gruppo ed è in grado di</p>

<p>al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<p>appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. 	<p>organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori.</p>	<p>instaurare corrette relazioni lavorative. E' in grado di utilizzare il linguaggio aziendale e dimostra spirito di iniziativa nell'organizzazione dell'attività di sua competenza. Analizza le caratteristiche del mercato turistico ed i gli effetti sulle organizzazioni aziendali di settore. E' in grado di affrontare comunicazioni in L2 in contesti lavorativi.</p> <p>Livello B Comprende completamente la normativa del mercato del lavoro e le diverse forme giuridiche delle organizzazioni che operano nel settore di pertinenza. E' in grado di comprendere i ruoli e di utilizzare il linguaggio aziendale. Comprende le modalità con cui le caratteristiche del mercato turistico influenzano la domanda e l'offerta turistica. Utilizza L2 per semplici comunicazioni e per ricercare informazioni</p> <p>Livello C Riconosce la normativa del mercato del lavoro e le diverse forme giuridiche delle organizzazioni che operano nel settore di pertinenza. Comprende le peculiarità delle imprese che operano nel settore enogastronomico e turistico. Indica gli elementi di base che caratterizzano il mercato turistico. Riconosce i ruoli e le gerarchie dell'organizzazione. Utilizza L2 per comunicazioni essenziali.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, ed alla conservazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. • Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. 	<p>Livello A Applica la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. E' in grado di proporre soluzioni per adeguare le strutture organizzative alla normativa vigente. E' in grado di individuare il contratto individuale di lavoro che meglio soddisfa l'organizzazione del lavoro.</p> <p>Livello B Applica la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. Comprende la normativa vigente in tema di lavoro ed utilizza le diverse tipologie di contratti individuali di lavoro.</p> <p>Livello C Comprendono la normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di conservazione degli alimenti. Riconosce la normativa vigente in tema di lavoro e comprende le differenze tra le diverse tipologie di contratti individuali di lavoro</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche del mercato turistico. • Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa. • territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. • Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. 	<p>Livello A Individua chiaramente le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. E' consapevole delle competenze necessarie all'organizzazione per la produzione di un servizio di qualità. Comprende completamente le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico ed è in grado di valorizzarne le diverse componenti culturali, sociali ed economiche.</p> <p>Livello B Individua le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. Comprende quali sono i ruoli necessari alla produzione di un servizio di qualità anche in relazione alla diversa struttura organizzativa e ne comprende gli aspetti operativi. Comprende le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico ed è consapevole delle componenti culturali, sociali ed economiche.</p> <p>Livello C Riconosce le figure chiave delle organizzazioni che operano nel contesto turistico/organizzativo. Riconosce i ruoli necessari alla produzione di un servizio di qualità. Identifica le caratteristiche del mercato turistico ed enogastronomico e ne comprende le componenti culturali, sociali ed economiche.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione amministrativa e economica dell'impresa turistico/ristorativa • Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. • Redigere la contabilità di settore. 	<p>Livello A Utilizza in autonomia le sue competenze informatiche e di disciplina per ricercare dati e informazioni nel contesto reale; è in grado di redigere documenti di sintesi delle ricerche su appropriati supporti informatici e/o multimediali; sceglie la tecnologia idonea a supportare la struttura organizzativa nella gestione economica ed amministrativa. È consapevole dell'importanza dell'interpretazione dei dati contabili per migliorare la gestione aziendale.</p> <p>Livello B Utilizza reti e strumenti informatici per ricercare dati ed ottenere informazioni e produrre documentazione amministrativa. E' in grado di formalizzare sintesi delle informazioni su supporti informatici e/o multimediali appropriati allo scopo. Comprende i dati amministrativi.</p> <p>Livello C Utilizza reti e strumenti informatici per ottenere informazioni. Produce documentazione amministrativa di base. Riconosce la documentazione amministrativa di settore.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervenire, per la parte di propria competenza nelle diverse fasi e livelli del processo per la predisposizione della • documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa. • Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). • Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. • Interpretare il risultato economico d'esercizio 	<p>Livello A E' in grado di effettuare analisi dei documenti amministrativi utilizzando i principali indici contabili. E' in grado di valutare il risultato economico in relazione alle attività di gestione e proporre opportuni aggiustamenti.</p> <p>Livello B Comprende la documentazione amministrativa dell'impresa turistica/ristorativa. Comprende i principali indici di bilancio. Comprende il risultato economico della gestione e comprende i gli elementi che hanno contribuito al suo raggiungimento.</p> <p>Livello C Riconosce la documentazione amministrativa dell'impresa turistico/ristorativa. Riconosce i alcuni indici di bilancio. Riconosce il risultato economico della gestione, ha una conoscenza superficiale degli elementi che lo compongono.</p>
---	---	---	---	---

Disciplina: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

Il docente di “Tecniche di Comunicazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- 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 con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Tecniche di comunicazione” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Il docente di “Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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 con i colleghi;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera;
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e 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;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi di accoglienza turistica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

QUINTO ANNO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	
•	•	•	•	

SECONDO BIENNIO				
Competenze	Dimensione della competenza	Conoscenze	Abilità	Livelli
•		•	•	
	•	•	•	

•	•	•	•	