

	<p data-bbox="898 161 981 252">Ufficio Scolastico Regionale</p> <p data-bbox="1066 161 1151 252"></p> <p data-bbox="1267 161 1352 252"></p> <p data-bbox="689 264 1581 288">ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"</p> <p data-bbox="703 296 1563 320">ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS)</p> <p data-bbox="770 328 1487 352">Codice Meccanografico: CSIS07700B - Codice univoco UFB511</p> <p data-bbox="808 360 1397 384">Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it</p> <p data-bbox="674 392 1554 440">Sede Cent- Via delle Ginestre- Azienda Agraria : contrada Palla Palla- plesso ITCG : Via Ceretti</p> <p data-bbox="658 448 1585 472">email: csis07700b@istruzione.it www.iisdavincisangioggiinfiore.edu.it</p>	
---	---	---

A.S. 2022 – 2023

DIPARTIMENTO TECNICO - PROFESSIONALE – SCIENTIFICO

(Primo biennio/secondo biennio/classi quinte)

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO

1. PROGRAMMAZIONE MULTIDISCIPLINARE PRIMO BIENNIO (Nuovo ordinamento Dlgs 61/2017)

CLASSI I-II

Corso in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

DISCIPLINE

- **Scienza degli alimenti**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala**
- **Accoglienza turistica**
- **Scienze integrate (fisica, chimica, biologia)**
- **TIC**

FINALITA'

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” ha specifiche

competenze di indirizzo, quali:

AI_C1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

AI_C2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

AI_C4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

AI_C7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

AI_C8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il corso di studi è strutturato in 2 percorsi formativi:

- **Enogastronomia** - declinazione *Produzione e valorizzazione enogastronomica del territorio*
- **Sala e Vendita** - declinazione *Percorsi di valorizzazione enologica del territorio*

1. COMPETENZE CHIAVE DA PROMUOVERE

Possono essere sintetizzate nelle seguenti voci:

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE:

capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.

COMPETENZA MULTI LINGUISTICA:

capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.

COMPETENZA MATEMATICA E IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA:

capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenza in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri e ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.

COMPETENZA DIGITALE:

comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE:

capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA:

capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.

COMPETENZA IMPRENDITORIALE:

capacità di agire sulla base di idee ed opportunità e di trasformarle in valori per gli altri.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI:

implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite una serie di arti e altre forme culturali.

1. **COMPETENZE DELL'ASSE**

**RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI E DI INDIRIZZO del BIENNIO della secondaria di 2° grado
INDIRIZZO "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"**

Competenze asse scientifico – tecnologico attese alla fine del primo biennio

Competenze intermedie AREA GENERALE Referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato B di cui all'Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92)		<i>AG_C8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.</i>
ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico	<ul style="list-style-type: none"> ● Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni ● Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati ● Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ● Informazioni, dati e codifica ● Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni ● Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni ● Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni ● Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni ● La rete Internet ● Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet ● I motori di ricerca ● Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità ● Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati ● Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"
Matematico		

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 AG_C10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi		
Competenze intermedie AREA GENERALE Referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato B di cui all'Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92)		<i>AG_C10: Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.</i>
ASSI CULTURALI	ABILITA'	CONOSCENZE
Scientifico-tecnologico	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le principali strutture e funzioni aziendali 	<ul style="list-style-type: none"> ● Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali ● Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task

<p>Matematico Storico- sociale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto ● Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto ● Utilizzare la documentazione tecnica di progetto ● Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale ● Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi ● Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale ● Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali ● Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS 	<ul style="list-style-type: none"> ● Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. ● Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale ● Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza ● Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche ● Sistema informativo e sistema informatico ● Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale ● Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica) ● Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali ● Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni
--	--	---

<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 AG_C11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>		
<p><i>Competenze intermedie AREA GENERALE</i> <i>Referenziate al QNQ di livello 2</i> <i>(Allegato B di cui all'Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92)</i></p>		<p><i>AG_C11: Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</i></p>
<p>ASSI CULTURALI</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>CONOSCENZE</p>
<p>Scientifico-tecnologico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus) ● I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine

	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili ● Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni ● Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2 ● Caratteristiche delle energie rinnovabili ● Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope ● Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni ● Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni
Storico-sociale	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente ● Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro ● Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche ● Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici 	<ul style="list-style-type: none"> ● Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori ● Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro ● Documento di valutazione del rischio ● Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro Tecniche di valutazione d'impatto ambientale

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.1

AI_C1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)

AI_C1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
------------	-----------------	-----------------------

<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici ● Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza ● Utilizzare i principali software applicativi ● Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento ● Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento ● L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali ● Terminologia tecnica di base di settore ● Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. ● Software applicativi di base. ● Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. ● Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. ● Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.
--	--	---

<p>COMPETENZA DI INDIRIZZO N.2</p>		
<p>AI_C2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>		
<p><i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i></p>		<p><i>AI_C2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</i></p>
DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare semplici procedure di gestione aziendale ● Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base ● Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. ● Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. ● Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	<ul style="list-style-type: none"> ● Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. ● Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.
--	---	--

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.3

AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>AI_C3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</i>
DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature ● Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare ● Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale ● Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> ● Principi di legislazione specifica di settore. ● Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. ● Tecniche di base di conservazione degli alimenti. ● Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. ● Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.4

AI_C4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

<i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>AI_C4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</i>
DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI

<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati ● Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale ● Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ● Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. ● Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. ● Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.
--	---	--

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.5

AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

<p><i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i></p>		<p><i>AI_C5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</i></p>
<p>DISCIPLINE</p>	<p>ABILITA' MINIME</p>	<p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p>
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria ● Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. ● Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. ● Principi di base di scienze e tecnologie alimentari

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.6

AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

<p><i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i></p>		<p><i>AI_C6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</i></p>
<p>DISCIPLINE</p>	<p>ABILITA' MINIME</p>	<p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p>

<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentarsi in modo professionale ● Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale ● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti ● Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. ● Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. ● Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. ● Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.
--	--	---

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.7

AI_C7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

<p><i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i></p>		<p><i>AI_C7: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</i></p>
DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. ● Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. ● Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. ● Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.8

AI_C8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)

AI_C8: Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.

DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata ● Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale ● Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica ● Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il concetto di sostenibilità ambientale. ● Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. ● Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. ● Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.9

AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)

AI_C9: Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.

DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI

<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. ● Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. ● La comunicazione in fasdi check in e check out. ● Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.
--	--	---

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.10

AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)

AI_C10: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.

DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi ● Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le grammature. ● Gli strumenti di vendita. ● Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. ● I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. ● Il fattore lavoro: la retribuzione.

COMPETENZA DI INDIRIZZO N.11

AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)

AI_C11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e

		<i>secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</i>
DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. ● Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza ● Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. ● Il concetto di bene culturale e ambientale. ● Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. ● Marchio Biologico. ● Tecniche di marketing dei servizi turistici

1. SITUAZIONE INIZIALE SULLA BASE DEI RISULTATI DEL TEST D'INGRESSO

Le Classi prime, in riferimento agli esiti delle prove di verifica del Test d'ingresso hanno fatto registrare i risultati che appresso si sintetizzano:

Classe I[^] sez. A indirizzo Enogastronomia - n. 22 Allievi (n. 9 femmine e n. 13 maschi)

- Disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina e sala- Prof. Mazzotta Francesco- Prof. Maletta Ernesto

Fascia	A (Più che sufficiente)	B (Sufficiente)	C (Non sufficiente)	D (Gravemente insufficiente)
Percentuale				

- Disciplina Scienza degli alimenti - Prof.ssa Molinaro Maria				
Fascia	A (Più che sufficiente)	B (Sufficiente)	C (Non sufficiente)	D (Gravemente insufficiente)
Percentuale				

UDA INTERDISCIPLINARI

DISCIPLINA: SCIENZE INTEGRATE (FISICA) CLASSE PRIMA			
TITOLO UDA 1	LA MISURA		
Contestualizzazione	Il metodo scientifico ha come fulcro centrale il processo di misura. Qualunque analisi, sia essa in ambito scientifico o sociale o economico ecc., che voglia essere svolta seguendo un approccio scientifico metodologico, deve per forza passare attraverso il processo di misura, quindi di raccolta dati, scelta degli strumenti adeguati e delle entità da misurare utili all'analisi dell'oggetto di studio.		
Destinatari	Alunni classi prime		
Monte ore complessivo	20		
Tema di riferimento dell'UDA	Lo studio dei fenomeni naturali		
Prodotto da realizzare	Saper adeguare una ricetta al numero delle persone per le quali si cucina un piatto o si serve		
Competenze target	<p>AG_C2: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p>AG_C7: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p>		
Saperi essenziali	<p>Le 4 operazioni matematiche, le potenze di 10, unità di misura ed equivalenze.</p> <p>Concetto di grandezza fisica quale entità che si vuol misurare</p> <p>Comprensione che la misura, quindi anche la precisione con cui la si svolge, è subordinata all'esigenza di conoscere</p>		
Insegnamenti coinvolti	Matematica, scienze degli alimenti, fisica, informatica, laboratorio di cucina, italiano		
Attività degli studenti	FASI da svolgere	Contenuti essenziali delle attività	Modalità di svolgimento
	Assestare le abilità minime di calcolo ed elaborazione dati Educare all'approccio scientifico metodologico	Strumenti matematici Grandezze fisiche e unità di misura Strumenti di misura Media ed Errori	Lezioni frontali Esercitazioni Lavori di gruppo Attività laboratoriali
Prodotti in esito	Relazione in cui si evidenziano e descrivono le fasi essenziali di un processo di misura.		

Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione
--	-----------------------------------

TITOLO UDA 2	IL MOVIMENTO		
Contestualizzazione	<p>E' un tema molto ampio che investe tutti i contesti della realtà che ci circonda. Lo studio del movimento e delle cause che lo generano spinge verso una riflessione sulla realtà che insegna come concetti implicitamente noti siano tutt'altro che ovvii. Anzi è richiesta una formalizzazione sistematica, uno sforzo a relazionare le cause e gli effetti, uno spinto processo di sintesi, un atteggiamento critico rispetto ai fenomeni. Lo studio del movimento ha interessato anche storicamente il passaggio verso la cultura scientifica metodologica essendo il tema centrale della rivoluzione scientifica.</p>		
Destinatari	Alumni classi prime		
Monte ore complessivo	10+12+6		
Tema di riferimento dell'UDA	Il movimento inteso come evoluzione temporale cioè tutto ciò che cambia nel tempo è in movimento. Quali sono i fattori che condizionano i cambiamenti?		
Prodotto da realizzare	Saper scegliere la collocazione di un buffet		
Competenze target	<p>AG_C2: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p>AG_C9: Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.</p>		
Saperi essenziali	<p>Concetti di spazio e tempo. Schematizzazione del punto materiale, significato di massa e differenza tra massa e peso. Concetto di forza. Le forze generano variazione di movimento.</p>		
Insegnamenti coinvolti	Matematica, scienze degli alimenti, fisica, storia, laboratorio di sala e vendita		
Attività degli studenti	FASI da svolgere	Contenuti essenziali delle attività	Modalità di svolgimento
	Imparare a descrivere il movimento	Spazio, tempo Velocità Accelerazione	
	Comprendere il significato fisico di forza e le condizioni di equilibrio.	Forza peso Forza elastica Forze di attrito Vincoli	
	Relazionare le variazioni di movimento alle cause che le hanno generate.	Il principio di inerzia Il secondo principio della dinamica	

Prodotti in esito	Presentare un preventivo di lavoro per l'aratura di un campo, corredato dei dati tecnici relativi principalmente alla velocità di esecuzione del lavoro.
Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione

DISCIPLINA: SCIENZE INTEGRATE (FISICA) CLASSE SECONDA

TITOLO UDA 3	LA MATERIA		
Contestualizzazione	Educare lo studente all'osservazione dei fenomeni e alla sperimentazione raccogliendo dati e interpretandoli, acquisendo man mano gli atteggiamenti tipici dell'indagine scientifica		
Destinatari	Alumni classi seconde		
Monte ore complessivo	10+15+10		
Tema di riferimento dell'UDA	La materia e le sue proprietà		
Prodotto da realizzare	Saper attuare i vari metodi di conservazione		
Competenze target	<p>AG_C2: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p>AG_C7: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p>		
Saperi essenziali	<p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>		
Insegnamenti coinvolti	Matematica, scienze degli alimenti, informatica, italiano		
Attività degli studenti	FASI da svolgere	Contenuti essenziali delle attività	Modalità di svolgimento

	Assestare le abilità minime di calcolo ed elaborazione dati Educare all'approccio scientifico metodologico	Gli stati della materia La pressione nei solidi La pressione nei fluidi Principio di Pascal Legge di Stevin Pressione atmosferica	Lezioni frontali Esercitazioni Lavori di gruppo Attività laboratoriali
		La spinta di Archimede COMPOSIZIONE DELLA MATERIA ELETTRICITA' E MAGNETISMO Le forze elettriche I circuiti elettrici e le leggi di Ohm Le forze Magnetiche Elettromagnetismo LE ONDE I fenomeni ondulatori Le onde meccaniche e il suono Le onde elettromagnetiche La luce e i colori	
Prodotti in esito	Presentazione multimediale in cui si evidenziano le applicazioni tecnologiche dei fenomeni fisici studiati		
Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione		

TITOLO UDA 4	ENERGIA
Contestualizzazione	Educare lo studente all'osservazione dei fenomeni e alla sperimentazione raccogliendo dati e interpretandoli, acquisendo man mano gli atteggiamenti tipici dell'indagine scientifica
Destinatari	Alunni classi seconde
Monte ore complessivo	10+10
Tema di riferimento dell'UDA	Le varie forme di energia

Prodotto da realizzare	Saper applicare i vari metodi di cottura		
Competenze target	<p>AG_C2: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p>AG_C3: Acquisire informazioni sulle caratteristiche geo- morfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>AG_C11: Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p>		
Saperi essenziali	<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>		
Insegnamenti coinvolti	Matematica, scienze degli alimenti, lab. Cucina, informatica, italiano		
Attività degli studenti	FASI da svolgere	Contenuti essenziali delle attività	Modalità di svolgimento
	Assestare le abilità minime di calcolo ed elaborazione dati Educare all'approccio scientifico metodologico	Le varie forme di energia Il lavoro Energia cinetica e potenziale Energia termica Calore e temperatura	Lezioni frontali Esercitazioni Lavori di gruppo Attività laboratoriali
Prodotti in esito	Opuscolo informativo relativo all'energia utilizzata in Italia e il contributo che la scuola apporta con la raccolta differenziata, il riutilizzo degli scarti alimentari e la trasformazione in energia.		
Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione		

DISCIPLINA: TIC CLASSE PRIMA					
UNITÀ 1	Concetti di base della tecnologia dell'informazione e comunicazione. L'HARDWARE ed il SOFTWARE				
Contestualizzazione	L'UDA si prefigge l'obiettivo di introdurre gli alunni alla terminologia informatica, alla conoscenza del computer, dei suoi apparati e degli strumenti tecnologici hardware e software in generale.				
Destinatari	Alunni del 1° anno				
Periodo	settembre- novembre				
Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	Partendo da situazioni legati alla vita reale riconoscere le varie tipologie di computer oggi in uso e le comuni classificazioni hardware. Individuare quali sono le componenti più importanti del computer e come entrano in gioco nella fase elaborativa. Le differenze tra il software di base ed applicativo, le licenze d'uso e i diritti d'autore.				
Prodotto/prodotti da realizzare	Relazionare opportunamente sugli argomenti e approfondire la conoscenza degli scienziati che hanno contribuito alla realizzazione dell'hardware e del software in particolare: John Von Neumann e Alan Turing.				
Competenze di riferimento	AG_C8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.				
Saperi essenziali	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">CONOSCENZE (sapere)</th> <th style="width: 40%;">ABILITÀ (saper fare)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ● I termini base dell'informatica ● L'architettura di un elaboratore ● CPU: UC, ALU, Registri ● La Memoria centrale ● Le memorie secondarie ● Le unità di input e di output. ● Le categorie di computer. ● I Software: Sistema operativo e applicativi ● ergonomia ● sicurezza dati ● copyrigh </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e le caratteristiche tecniche che ne determinano le potenzialità. ● Riconoscere le differenze tra software applicativi e di base ● Descrivere le differenze e le caratteristiche dei software proposti nel pacchetto Office. </td> </tr> </tbody> </table>	CONOSCENZE (sapere)	ABILITÀ (saper fare)	<ul style="list-style-type: none"> ● I termini base dell'informatica ● L'architettura di un elaboratore ● CPU: UC, ALU, Registri ● La Memoria centrale ● Le memorie secondarie ● Le unità di input e di output. ● Le categorie di computer. ● I Software: Sistema operativo e applicativi ● ergonomia ● sicurezza dati ● copyrigh 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e le caratteristiche tecniche che ne determinano le potenzialità. ● Riconoscere le differenze tra software applicativi e di base ● Descrivere le differenze e le caratteristiche dei software proposti nel pacchetto Office.
CONOSCENZE (sapere)	ABILITÀ (saper fare)				
<ul style="list-style-type: none"> ● I termini base dell'informatica ● L'architettura di un elaboratore ● CPU: UC, ALU, Registri ● La Memoria centrale ● Le memorie secondarie ● Le unità di input e di output. ● Le categorie di computer. ● I Software: Sistema operativo e applicativi ● ergonomia ● sicurezza dati ● copyrigh 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e le caratteristiche tecniche che ne determinano le potenzialità. ● Riconoscere le differenze tra software applicativi e di base ● Descrivere le differenze e le caratteristiche dei software proposti nel pacchetto Office. 				
Insegnamenti coinvolti	Matematica, Fisica				
Attività degli studenti	Le attività degli studenti saranno collettive, di gruppo, personalizzate.				

Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione Contribuiranno alla valutazione le esercitazioni laboratoriali
--	---

UNITÀ 2	Dati e Informazioni e i vari sistemi di codifica	
Contestualizzazione	Riconoscere la differenza tra dati ed informazioni in ogni ambito della vita reale, rappresentare l'informazione attraverso vari sistemi di codifica e decodifica.	
Destinatari	Alunni del 1° anno	
Periodo	dicembre- febbraio	
Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	Partendo da situazioni legati alla vita reale come la codifica di numeri, testi, immagini e suoni, vengono introdotti vari metodi di codifica e decodifica supportati dal computer.	
Prodotto/prodotti da realizzare	Realizzazione di lavori di gruppo e giochi a squadre per padroneggiare la conoscenza della numerazione binaria.	
Competenze di riferimento	AG_C8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	
Saperi essenziali	CONOSCENZE (sapere) <ul style="list-style-type: none"> ● Sistema decimale e sistema binario ● La codifica dei numeri ● La codifica dei caratteri ● La codifica dei suoni ● La codifica delle immagini ● Differenza tra segnale analogico e digitale 	ABILITÀ (saper fare) <ul style="list-style-type: none"> ● Saper rappresentare un numero decimale in binario e viceversa ● Saper fare calcoli come somma, sottrazione, moltiplicazione e divisione tra numeri binari. ● Saper scrivere piccoli messaggi di testo usando il codice ASCII ● Saper decodificare piccoli messaggi di testo in binario partendo dal codice ASCII
Insegnamenti coinvolti	Matematica, Fisica	
Attività degli studenti	Le attività degli studenti saranno collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza.	
Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione Contribuiranno alla valutazione le esercitazioni laboratoriali	

UNITÀ 3	L'uso del computer e la gestione dei file	
2. Contestualizzazione	L'unità si prefigge l'obiettivo di far conoscere agli alunni alcune tra le più importanti funzioni del sistema operativo Windows, come: le impostazioni del desktop, la creazione di file e cartelle, la gestione e la memorizzazione dei file, la gestione delle stampe, la compressione dei file.	
3. Destinatari	Alunni del 1° anno	
Periodo	Marzo - maggio	

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006232 - 11/11/2022 - I.1 - E

5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	L'unità si pone l'obiettivo di far conoscere l'ambiente di lavoro e l'organizzazione logica del S.O. Windows come supporto ai futuri software applicativi che saranno studiati e i primi cenni sull'uso del programma di scrittura Word	
6. Prodotto/prodotti da realizzare	Creazioni di cartelle, cartelle annidate, file. Gestione dei file: nuovo documento, modifica e cancellazione. Percorso di salvataggio e ritrovamento file.	
Competenze di riferimento	AG_C8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	
8.Saperi essenziali	CONOSCENZE (sapere) <ul style="list-style-type: none"> • Il Sistema Operativo Windows • Il programma di scrittura WORD • Il menù HOME di Word 	ABILITÀ (saper fare) <ul style="list-style-type: none"> ● Creazioni di cartelle, cartelle annidate, file. ● Gestione dei file: nuovo documento, modifica e cancellazione. Percorso di salvataggio e ritrovamento file. ● Analizzare le proprietà di un file e la sua grandezza ● Modificare secondo le proprie esigenze e il proprio desiderio le caratteristiche del desktop ● Creazione di un documento
9. Insegnamenti coinvolti	Tutti gli assi	
10. Attività degli studenti	Le attività degli studenti saranno collettive, di gruppo, personalizzate.	
Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione Contribuiranno alla valutazione le esercitazioni laboratoriali	

UNITÀ 4	NAVIGAZIONE E COMUNICAZIONE SICURA
Contestualizzazione	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Destinatari	Alunni del 1° anno
Periodo	Maggio
Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	Navigazione e ricerca su Internet, per un uso efficace della comunicazione, della ricerca di informazioni e della consapevolezza delle problematiche e delle regole di tale uso
Prodotto/prodotti da realizzare	Apertura di una casella elettronica di mail, gestire la sicurezza della navigazione in internet
Competenze di riferimento	AG_C7: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.

Saperi essenziali	CONOSCENZE Le reti ed Internet La navigazione e la ricerca su Internet La posta elettronica La protezione dei dati	ABILITÀ (saper fare) Utilizzare la struttura e i servizi di Internet Utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati. Utilizzare la rete per attività di comunicazione interpersonale. Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete. Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso delle tecnologie con particolare riferimento alla privacy
Insegnamenti coinvolti	Matematica, Fisica	
Attività degli studenti	Le attività degli studenti saranno collettive, di gruppo, personalizzate.	
Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione Contribuiranno alla valutazione le esercitazioni laboratoriali	

DISCIPLINA: TIC CLASSE SECONDA

UNITÀ 5	Comunicazione con word processor e excel.
Contestualizzazione	L'unità si prefigge l'obiettivo di far conoscere agli alunni alcune tra le più importanti funzioni di WORD. Partendo da situazioni legati alla vita reale come la conservazione di testi scritti o lo scambio di informazioni a distanza, vengono introdotte le funzioni di base dello strumento software.
Destinatari	Alunni del 2° anno
Periodo	Settembre- Gennaio
Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	Questa UDA può essere di supporto a tutte le materie di studio dell'anno in corso, perché permette di redigere documenti, ricerche, o tesine multimediali che spaziano dalle materie caratterizzanti agli aspetti sociali.
Prodotto/prodotti da realizzare	Redazione di documenti digitali semplici o multimediali che possono argomentare su tutte le materie di studio dell'anno in corso o vicende sociali e di attualità.
Competenze di riferimento	AG_C8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.

Saperi essenziali	<p>CONOSCENZE</p> <p>Il programma di scrittura WORD</p> <ul style="list-style-type: none"> • il layout di pagina • il menu inserisci • il menu riferimenti • il menu revisione • il menu visualizza • il menu <p>progettazione Il programma Excel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menu crea tabella • Menu inserisci • Menu layout pagina • Menu formule • Menu dati 	<p>ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Inserimento e formattazione del testo ● La disposizione del testo in una pagina ● Inserimento di tabelle e immagini ● Stampa di un documento ● Creare tabelle di dati ● Elaborare operazioni matematiche con i dati ● Elaborare operazioni statistiche con i dati ● Inserire grafici ● Preparazione del layout di stampa ● Stampa
Insegnamenti coinvolti	Tutte le discipline	
Attività degli studenti	Le attività degli studenti saranno collettive, di gruppo, personalizzate.	
Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione Contribuiranno alla valutazione le esercitazioni laboratoriali	

UNITÀ 6	Comunicazione multimediale con Powerpoint.
Contestualizzazione	L'unità si prefigge l'obiettivo di far approfondire agli alunni alcune tra le più importanti funzioni di WORD. Partendo da situazioni legati alla vita reale come la conservazione di testi scritti o lo scambio di informazioni a distanza, vengono introdotte le funzioni di base dello strumento software.
Destinatari	Alunni del 2° anno
Periodo	Febbraio - maggio
Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	Questa UDA può essere di supporto a tutte le materie di studio dell'anno in corso, perché permette di redigere documenti, ricerche, o tesine multimediali che spaziano dalle materie caratterizzanti agli aspetti sociali.
Prodotto/prodotti da realizzare	Redazione di documenti digitali semplici o multimediali che possono argomentare su tutte le materie di studio dell'anno in corso o vicende sociali e di attualità.
Competenze di riferimento	AG_C8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.

Saperi essenziali	CONOSCENZE (sapere) <ul style="list-style-type: none"> ● POWER POINT ● il menu inserisci ● il menu transizioni ● il menu animazioni ● il menu revisione ● il menu visualizza ● il menu progettazione 	ABILITÀ (saper fare) <ul style="list-style-type: none"> ● La disposizione del testo in una pagina ● Inserimento e gestione della grafica ● Inserimento e gestione delle illustrazioni ● Inserimento e gestione di file multimediali ● Creazione e salvataggio di una presentazione ● Inserimento delle diapositive ● Inserimento e gestione del testo e di altri elementi in power point ● Collegamenti ipertestuali ● Visualizzazione e stampa
Insegnamenti coinvolti	Tutte le discipline	
Attività degli studenti	Le attività degli studenti saranno collettive, di gruppo, personalizzate.	
Strumenti per la valutazione e la certificazione dei risultati	Griglie e rubriche di valutazione Contribuiranno alla valutazione le esercitazioni laboratoriali	

2. PERCORSO DISCIPLINARE COMUNE						
Competenza	Modulo	Prerequisiti	Abilità	Conoscenze	Competenze in uscita del modulo	Disciplina
Applicare le tecniche di lavorazione in azienda (tutte le competenze di indirizzo)	Mezzi tecnici: attrezzi, macchine, scorte	L'azienda	Riconoscere il ruolo delle principali operazioni da compiere per la gestione dell'azienda di studio ed adottare semplici progetti di valorizzazione.	Conoscere le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro produttive dell'azienda di studio.	Saper attuare piccoli progetti di studio in azienda	SCIENZA DEGLI ALIMENTI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA ACCOGLIENZA TURISTICA

UDA PLURIDISCIPLINARI DEL BIENNIO

Elementi identificativi dei destinatari dell'UDA	Indirizzo di studio: <i>Enogastronomia ed ospitalità alberghiera</i> Classe: 1 Eno anno scolastico: 2021/2022
TITOLO UDA	<i>Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?</i>
Coordinatori di progetto	<i>Francesca Barile, Francesco Mazzotta, Arcuri Serafina, Rosa Buccieri</i>
Contestualizzazione	L'unità di apprendimento presuppone la realizzazione di un prodotto multimediale sull'importanza delle norme contenute nei regolamenti dei laboratori di sala e cucina, del comportamento richiesto nella professione e del riconoscimento delle contaminazioni nelle attività lavorative di tipo alberghiero. L'unità coinvolgerà l'asse professionale dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, l'asse dei linguaggi e l'asse storico-sociale. Gli alunni realizzeranno il prodotto multimediale documentando con foto e immagini, il lavoro sarà poi esposto al resto della classe.
Competenze target	Competenze Area Generale: 5. Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; 7. Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006232 - 11/11/2022 - I.1 - E

	Competenze Area di Indirizzo: 3. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
Competenze chiave europee	Competenza digitale Competenza in materia di cittadinanza Competenza personale, sociale e imparare ad imparare
	Competenza multilinguistica Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale
Monte ore complessivo	<i>29 ore</i>
Periodo	Tutto l'anno
Insegnamenti coinvolti	Insegnamenti coinvolti: Italiano 5 ore Scienze degli alimenti 4 Informatica TIC 3 ore Laboratorio di Sala e Vendita 4 ore Laboratorio di Cucina 4 ore Diritto ed Economia 3 ore Lingua Inglese 3 ore Lingua Francese 3 ore
Saperi essenziali	Vedi allegato 1
Prodotto finale	Realizzazione di un prodotto multimediale sull'importanza delle norme contenute nei regolamenti dei laboratori di sala e cucina, del comportamento richiesto nella professione e del riconoscimento delle contaminazioni nelle attività lavorative di tipo alberghiero.
Attività degli studenti	Prima fase Presentazione dell'U.d.A. alla classe Seconda fase Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua inglese Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa Analisi del glossario tecnico, anche in lingua inglese e francese Terza fase Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard) Quarta fase Realizzazione del prodotto multimediale Presentazione a tutta la classe del prodotto multimediale Compilazione della relazione individuale da parte degli alunni

<p>Attività di accompagnamento dei docenti</p>	<p>Lezione frontale Lezione partecipata Lavoro cooperativo e collaborativo Peer education (educazione tra pari) Compiti di realtà Attività laboratoriale¹</p>
<p>Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</p>	<p>Verranno valutati dagli insegnanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ La partecipazione attiva ai lavori di gruppo (valutazione individuale) ☐ L'efficacia della presentazione dei risultati (PPT) (valutazione di gruppo/individuale) ☐ La correttezza del documento riportante le informazioni richieste (valutazione individuale/di gruppo) ☐ La completezza e l'efficacia della relazione finale con sintesi dei risultati. <p>Si richiederà inoltre un'autovalutazione: il suo scopo è quello di aiutarti nella riflessione sul processo e sul risultato, al fine di individuarne punti di forza e debolezza, utili per il miglioramento.</p>

¹* Si precisa che le attività indicate potranno essere rimodulate per essere espletate anche in modalità didattica a distanza, in caso di emergenza sanitaria conclamata.

Elementi identificativi dei destinatari dell'UDA	Indirizzo di studio: <i>Enogastronomia ed ospitalità alberghiera</i> Classe: II Anno scolastico 2021-2022
TITOLO UDA	<i>Piramide Alimentare Mediterranea: uno strumento globale per l'alimentazione equilibrata</i>
Coordinatori di progetto	<i>Coordinatore di classe coadiuvato da altri docenti</i>
Contestualizzazione	La dieta mediterranea rappresenta un patrimonio culturale da valorizzare e rilanciare. Nel 2009 la comunità scientifica europea ha elaborato una nuova piramide alimentare per la dieta mediterranea moderna proprio con l'intento di proporre una versione attuale e di facile realizzazione del modello originariamente descritto dal medico statunitense Ancel Keys. L'UdA ha come obiettivo quello di sensibilizzare gli studenti alla conoscenza di questo modello e stimolarli ad assumere stili di vita corretti.
Competenze target	Competenze Area Generale: 2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. 9. Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. 10. Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia. Competenze Area di Indirizzo: 4. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione
Competenze chiave europee	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e imparare ad imparare Competenza in materia di cittadinanza
Monte ore complessivo	46
Periodo	<i>Secondo Quadrimestre</i>
Insegnamenti coinvolti	Insegnamenti coinvolti: Italiano 5 Storia 3 Scienze integrate (fisica) 2 ore

	<p>Diritto ed economia 2 ore Scienze degli alimenti 10 ore Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina 2 ore Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita 4 ore Laboratorio servizi di accoglienza turistica 4 ore Scienze motorie e sportive 2 ore Inglese 2 ore Francese 2 ore Matematica 2 ore Geografia 2 ore Tecnologie dell'informazione e della comunicazione 2 Religione 2 ore Scienze degli alimenti 2</p>
Saperi essenziali	Vedi allegato 1
Prodotto finale	Elaborati teorico/pratici aventi per oggetto prodotti enogastronomici regionali e piatti tipici contestualizzati nell'ambito della Piramide Alimentare Mediterranea
Attività degli studenti	<p>Prima fase Presentazione dell'U.d.A. alla classe Raccolta delle aspettative degli studenti</p> <p>Seconda fase Analisi di testi, progettazione e discussione per la realizzazione di menù e cocktail. Eventuale digitalizzazione dei materiali.</p> <p>Terza fase Scienze degli alimenti: analisi e progettazione di un modello di Piramide Alimentare Mediterranea "regionale" che comprenda, per ciascuna categoria prevista, almeno un prodotto agroalimentare tipico della propria Regione che rientra in una delle seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DOP (Denominazione di Origine Protetta); • IGP (Indicazione Geografica Protetta); • STG (Specialità Tradizionale Garantita); • PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). <p>Quarta fase Laboratorio Cucina: Realizzazione del menù (con il contributo degli alunni, progettazione di un menù di tre piatti contenente almeno tre prodotti agroalimentari tipici del proprio territorio selezionati nella fase precedente).</p>

	<p>Laboratorio Sala: Progettazione e realizzazione di un cocktail analcolico contenente almeno due dei prodotti agroalimentari tipici della propria regione selezionati nella fase precedente.</p> <p>Quinta fase Stesura della relazione sull'esperienza complessiva dell'UdA da parte di tutti i soggetti coinvolti; Compilazione della rubrica di autovalutazione da parte degli alunni</p>
<p>Attività di accompagnamento dei docenti</p>	<p>Uso di metodologie attive e laboratoriale, così da attivare i seguenti processi cognitivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● formulare ipotesi, individuare obiettivi e piste di lavoro confrontandosi con idee e punti di vista diversi; ● recuperare il sapere pregresso attingendo al proprio patrimonio esperienziale e/o cognitivo; ● ricercare e analizzare diverse tipologie di fonti, selezionare dati ed elementi, descrivere, operare confronti, collegamenti e classificazioni tra le informazioni. ● classificare le informazioni raccolte, individuare relazioni tra gli elementi, organizzare le informazioni; ● collaborare con i compagni per la costruzione delle conoscenze e dei concetti.
<p>Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento</p>	<p>Verranno valutati dagli insegnanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ La partecipazione attiva ai lavori di gruppo (valutazione individuale) ☐ La completezza e l'efficacia del questionario (valutazione di gruppo) ☐ La correttezza nell'elaborazione dei questionari (valutazione individuale) ☐ L'efficacia della presentazione dei risultati (valutazione di gruppo) ☐ La correttezza del documento riportante la geolocalizzazione delle risorse del territorio prese in esame (valutazione di gruppo) ☐ La completezza e l'efficacia della relazione finale con sintesi dei risultati. Si richiederà inoltre un'autovalutazione: il suo scopo è quello di aiutarti nella riflessione sul processo e sul risultato, al fine di individuarne punti di forza e debolezza, utili per il miglioramento.

3. COMPETENZE MINIME IRRINUNCIABILI DISCIPLINE PROFESSIONALIZZANTI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA - BIENNIO

La condizione necessaria è costituita dalla maturazione delle competenze di base, attraverso il possesso delle abilità e delle conoscenze ad un livello essenziale. In particolare per

➤ **Disciplina “SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE”**

Primo biennio

- Conoscere le principali norme igieniche adatte a prevenire eventuali contaminazioni alimentari
- Individuare le modalità di conservazione e di cottura per tipologia di alimento

➤ **Disciplina “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA”**

(SETTORE SALA E VENDITA e SETTORE CUCINA)

Primo biennio

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

➤ **Disciplina “LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA”**

Primo biennio

- 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
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli interventi didattici, improntati sulla chiarezza e sulla semplicità di linguaggio, tenderanno prevalentemente a creare nella classe un clima di fiducia riguardo alle possibilità di riuscita e di successo, motivando gli allievi alla partecipazione, al ragionamento ed alla riflessione.

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti appresi con lo studio in classe. Le lezioni chiare e concise saranno accompagnate da prove di laboratorio e da esercitazioni pratiche in azienda.

La metodologia da seguire sarà adeguata ai livelli di partenza e scelta in funzione del percorso didattico stabilito e dei ritmi e degli stili di apprendimento degli studenti.

L'attività didattica verrà svolta mediante lezioni frontali e partecipate, a cui farà seguito l'applicazione pratica con esercitazioni in classe individuali e di gruppo. Saranno attuate, di concerto con gli insegnanti tecnico-pratici, esperienze di tipo scientifico - tecnologico, anch'esse individuali e/o di gruppo, utilizzando strumenti audiovisivi, informatici e laboratoriali.

Le esercitazioni pratiche si svolgeranno in azienda e nei laboratori al fine di far conoscere ed utilizzare agli allievi le pratiche di laboratorio più diffuse, nonché le Lavagne Interattive Multimediali.

Si prevede di attuare, se necessario, interventi integrativi di recupero in itinere, indirizzando il recupero stesso ai livelli minimi delle conoscenze di base previsti.

5. INIZIATIVE DIDATTICHE DI RECUPERO E DI OTTIMIZZAZIONE DEL PROFITTO PROCEDURE DI PERSONALIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI FORMATIVI

Nell'ambito delle 2112 ore nel biennio, una quota, non superiore a 264 ore, è destinata al recupero e potenziamento degli apprendimenti, alla realizzazione del progetto formativo individuale e allo sviluppo della dimensione professionalizzante delle attività previste.

A tale scopo, con modalità di recupero delle lacune e valorizzazione delle eccellenze, si utilizzeranno:

STRATEGIE PER IL RECUPERO DELLE CONOSCENZE E ABILITÀ:

- ❖ Percorsi formativi personalizzati/individualizzati.
- ❖ Studio assistito in classe (guidato da un tutor).

- ❖ Diversificazione/adattamento dei contenuti disciplinari.
- ❖ Metodologie e strategie d'insegnamento differenziate.
- ❖ Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari.
- ❖ Assiduo monitoraggio dell'apprendimento, con frequenti verifiche e controlli.
- ❖ Coinvolgimento in attività collettive (lavori di gruppo, ecc.).
- ❖ Affidamento di compiti a crescente livello di difficoltà e/o responsabilità.

STRATEGIE PER IL POTENZIAMENTO/ARRICCHIMENTO DELLE CONOSCENZE E ABILITÀ:

- ❖ Approfondimento, rielaborazione e problematizzazione dei contenuti.
- ❖ Affidamento d'incarichi impegni e/o di coordinamento.
- ❖ Valorizzazione dell'arricchimento dell'offerta formativa curricolare.
- ❖ Ricerche individuali e/o di gruppo.
- ❖ Partecipazione a corsi, concorsi e manifestazioni per la promozione delle eccellenze.

STRATEGIE INCLUSIVE

- ❖ didattica attiva, centrata sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo;
- ❖ utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi;

scelte metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, *peer to peer*, *flipped classroom*

- ❖ rispetto dei tempi di apprendimento.

MODALITA' DIDATTICHE

- ❖ a classe intera
- ❖ a piccolo gruppo
- ❖ individuali

DIDATTICA LABORATORIALE

- ❖ gruppi di livello, di compito, elettivi etc., durante i quali, si utilizzeranno anche tecniche di apprendimento mediato (cooperative learning, tutoring, peer to peer, flipped classroom, etc.).
- ❖ Dialogo, ascolto, sollecitazione verso tutte le forme di comunicazione orale, dalla narrazione alla descrizione e al resoconto; dibattiti, discussioni guidate, ricerche.
- ❖ Uso di tecniche didattiche atte a stimolare il confronto e la discussione tra gli alunni (brain-storming, circle- time, etc.).

STRUMENTI DI VERIFICA DEI LIVELLI di APPRENDIMENTO

Si utilizzeranno i seguenti strumenti di verifica:

- ❖ Test d'ingresso
- ❖ Colloqui /conversazioni/dibattiti
- ❖ Esercitazioni individuali e collettive
- ❖ Relazioni
- ❖ Prove scritte periodiche
- ❖ Prove pratiche
- ❖ Prove strutturate e semi strutturate
- ❖ Prodotti digitali

- ❖ Progetti e realizzazioni interdisciplinari

6. RISORSE E STRUMENTI DIDATTICI

Verranno utilizzati libri di testo, appunti forniti dai docenti, le attrezzature disponibili nei laboratori.

MEZZI

- ❖ Libri di testo (misto e digitale).
- ❖ Testi di consultazione digitale.
- ❖ Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet.

SPAZI

- ❖ Aula, laboratori, classi virtuali, aziende del settore.

Tenuto conto della situazione epidemiologica in atto da CoVid-19, gli strumenti didattici precedentemente riportati verranno integrati, in continuità rispetto a quanto svoltosi a partire dal mese di febbraio dall'anno scolastico precedente, con i metodi didattici basati sulla DDI mediante l'utilizzo delle piattaforme didattiche in dotazione e scelte dall'Istituto, puntando sullo sviluppo di competenze quali spirito di collaborazione, capacità di interagire in modo costruttivo, imparare ad imparare. Verrà utilizzato sia dai Docenti che dagli alunni la piattaforma Google Suite come piattaforma ufficiale dell'IIS "Leonardo Da Vinci", sono tenuti ad utilizzare l'account istituzionale per le videolezioni, per le verifiche e per l'assegnazione e correzione di elaborati. La DaD continuerà ad essere affiancata dalla compilazione puntuale del registro elettronico, in modo da garantire una comunicazione tempestiva, efficace ed efficiente tra scuola, genitori ed alunni. Per quanto concerne la DDI si precisa che si farà riferimento al Piano e relativo Regolamento approvato dal CDD in data 22/09/2020.

7. VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

La competenza si presenta come un costrutto sintetico, nel quale confluiscono diversi contenuti di apprendimento – formale, non formale e informale – insieme a una varietà di fattori individuali che attribuiscono alla competenza un carattere squisitamente personale.

E' compito dei docenti **monitorare il grado di maturazione delle competenze dell'alunno**, al fine di valorizzarle e favorirne lo sviluppo.

L'apprendimento situato e distribuito, collocato cioè in un contesto il più possibile reale e articolato in diversi elementi di comunicazione

(materiali cartacei, virtuali, compagni, insegnante, contesti esterni e interni alla scuola, ecc.), si configura come la modalità più efficace per l'acquisizione/sviluppo delle competenze.

La valutazione delle competenze, considerata la complessità dell'oggetto da valutare, si configura come un processo di valutazione complesso, che non si limita ad **un momento circoscritto ma si prolunga nel tempo, attraverso una sistematica osservazione degli alunni in situazione.**

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La valutazione delle competenze si effettua tramite lo svolgimento di **compiti di realtà** (prove autentiche, prove esperte, ecc.), osservazioni sistematiche e autobiografie cognitive.

Le prove di realtà consistono nella richiesta di risolvere situazioni problematiche, nuove e vicine al mondo reale. A tal fine, lo studente deve utilizzare conoscenze, abilità procedure e condotte già acquisite, trasferendole in contesti diversi da quelli familiari nell'ambito della pratica didattica.

Altro elemento necessario, insieme ai compiti di realtà, ai fini della valutazione delle competenze, è costituito dalle osservazioni sistematiche.

Gli strumenti per le succitate osservazioni, devono fare riferimento agli aspetti di seguito elencati:

- autonomia: è capace di reperire da solo strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace;
- relazione: interagisce con i compagni, sa esprimere e infondere fiducia, sa creare un clima propositivo;
- partecipazione: collabora, formula richieste di aiuto, offre il proprio contributo;
- responsabilità: rispetta i temi assegnati e le fasi previste del lavoro, porta a termine la consegna ricevuta;
- flessibilità, resilienza e creatività: reagisce a situazioni o esigenze non previste con proposte e soluzioni funzionali e all'occorrenza divergenti, con utilizzo originale di materiali, ecc.;
- consapevolezza: è consapevole degli effetti delle sue scelte e delle sue azioni.

Alle prove di realtà e alle osservazioni sistematiche, va affiancato il racconto, da parte dell'allievo, del percorso cognitivo svolto.

Ciò, al fine di cogliere il significato attribuito dall'alunno al proprio lavoro, le intenzioni che lo hanno guidato nello svolgere l'attività, le emozioni o gli stati affettivi provati. Si tratta di far narrare all'allievo:

- gli aspetti più interessanti per lo stesso;
- le difficoltà incontrate e il modo in cui le ha superate;

la successione delle operazioni compiute, evidenziando gli errori più frequenti e i possibili miglioramenti;

- l'autovalutazione non solo del prodotto ma anche del processo seguito.

Ribadendo il concetto che la valutazione delle competenze è **frutto di un processo e non di prove isolate e circoscritte**, si propone l'adozione di una rubrica di valutazione coerente

CERTIFICAZIONE

Per procedere alla certificazione delle competenze bisogna accertare se l'alunno sappia utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite nelle diverse discipline per risolvere situazioni problematiche complesse, mostrando un progressivo sviluppo di autonomia e responsabilità nello svolgimento del compito.

Pertanto, le caratteristiche della certificazione delle competenze sono la complessità e la processualità.

La procedura è complessa in quanto si fonda sui diversi aspetti della valutazione: conoscenze, abilità, traguardi per lo sviluppo delle competenze, atteggiamenti adottati in un contesto problematico e più articolato rispetto alle tradizioni verifiche (semplice ripetizione e riesposizione dei contenuti appresi).

La certificazione, inoltre, si configura come un processo in cui la stessa non è il frutto delle evidenze dell'ultimo anno di scuola ma di tutte quelle rilevate negli anni precedenti.

VALUTAZIONE

Il processo di valutazione assolve alle seguenti finalità

- ❖ Valutazione come azione formativa.
- ❖ Valutazione come confronto tra competenze in ingresso, traguardi raggiunti e standard prefissati.
- ❖ Valutazione come azione orientativa.

Infine, considerando la valutazione un processo che accompagna l'alunno per l'intero percorso formativo, oltre alle normali prove di verifica (interrogazioni orali, prove scritte, prodotti digitali, lavori di gruppo), a conclusione di ogni ciclo quadrimestrale, sarà condotta una prova multidisciplinare per valorizzare le competenze trasversali, formali, non formali e informali.

Il processo di valutazione si svilupperà mediante:

- ❖ **PROVE INIZIALI:** ad inizio anno scolastico, agli alunni delle classi prime si propongono prove d'ingresso comuni, utili per la registrazione dei pre-requisiti e per la determinazione delle fasce di livello, da cui poi procedere per la personalizzazione degli interventi formativi.
- ❖ **PROVE INTERMEDIE:** si effettuano durante l'anno scolastico, per registrare l'avanzamento dei progressi formativi e valutare l'efficacia del processo di insegnamento/apprendimento. Sono una guida importante al miglioramento: aiutano a regolare i ritmi, a ricercare alternative, a predisporre attività di rinforzo, di recupero o di

potenziamento.

- ❖ **PROVE FINALI:** sono prove conclusive, svolte su compiti di realtà, che intendono accertare il raggiungimento delle competenze prefissate.

Nella valutazione di tutti gli alunni ci si atterrà a rubriche di valutazione appositamente predisposte.

RUBRICA VALUTATIVA ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

COMPETENZE AREA GENERALE (al termine del Biennio)

AG_C8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.

AG_C10: Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.

AG_C11: Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

COMPETENZA DI INDIRIZZO (al termine del Biennio)

AI_C1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

AI_C2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.

AI_C3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

AI_C4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

AI_C5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.

AI_C6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

AI_C7: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

AI_C8: Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.

AI_C9: Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.

AI_C10: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.

AI_C11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

INDICATORI*	A: Livello Avanzato	B: Livello Intermedio	C: Livello Base
Metodo di studio/lavoro	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato. Motiva con obiettività le strategie attivate	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato.	L'alunno non è sempre organizzato; persegue il risultato tentando le strategie
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
Capacità di cogliere i processi sottostanti al lavoro svolto	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto
Autovalutazione	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e interviene in modo opportuno per correggere eventuali imperfezioni.	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.

<p>Superamento delle crisi</p>	<p>L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti</p>	<p>L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo</p>	<p>Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà</p>
<p>Capacità di trasferire le conoscenze e acquisite</p>	<p>Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti</p>	<p>Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti</p>	<p>Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza</p>

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A: trattazione di argomenti significativi *	
Indicatori	Descrittori
Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	1 Risposta errata Parziale o incompleta
	2 Corretta
	3 Corretta e approfondita
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	1 Risposta errata Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo superficiale e disordinato
	2 Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo corretto
	3 Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo critico, coerente e puntuale
Correttezza e completezza delle elaborazioni	1 Risposta errata Commette gravi errori nella decodifica e nell'uso di termini e simboli specifici ed espone i contenuti in modo disorganico
	2 Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo essenziale
	3 Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo adeguato
	4 Padroneggia l'uso dei termini e dei simboli specifici ed espone i contenuti in modo organico
Punteggio totale _____/10	
*Alla prova consegnata in bianco sarà assegnato il punteggio 1	

Voto	Livello
10	Avanzato
9	
8	
7	Intermedio
6	
5	Base
4	
3	Non raggiunto
3	

TIPOLOGIA B: quesiti a risposta breve *		
Indicatori	Descrittori	
Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	1	Risposta errata, parziale o incompleta
	2	Essenziale
	3	Corretta e approfondita
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	1	Risposta errata Organizza il discorso, applica le procedure in modo disorganico
	2	Organizza il discorso, applica le procedure in modo corretto
	3	Organizza il discorso, rielabora e applica le procedure in modo critico, coerente e puntuale
Correttezza e completezza delle elaborazioni	1	Risposta errata Commette gravi errori nella decodifica e nell'uso di termini e simboli specifici ed espone i contenuti in modo disorganico
	2	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo essenziale
	3	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo adeguato
	4	Padroneggia l'uso dei termini e dei simboli specifici ed espone i contenuti in modo organico
Punteggio totale _____/10		
*Alla prova consegnata in bianco sarà assegnato il punteggio 1		

Voto	Livello
10	Avanzato
9	
8	
7	Intermedio
6	
5	Base
4	
3	Non raggiunto

TIPOLOGIA D: problemi/esercizi		
Indicatori	Descrittori	
Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	1	Non ha alcuna conoscenza
		Ha poche e frammentarie conoscenze
		Ha una conoscenza parziale
	2	Ha una conoscenza non del tutto completa
	3	Conosce e individua regole e principi
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	1	Non sa applicare procedure
		Scarse capacità di analisi e applicazione di procedure Parziali capacità di analisi e applicazione di procedure
	2	Buone capacità di analisi e applicazione di procedure
3	Piene capacità di analisi e applicazione di procedure	
Correttezza e completezza delle elaborazioni	1	Del tutto inadeguati o parziali
	2	Sufficiente
	3	Usa in modo adeguato termini e elaborazioni
	4	Utilizza con padronanza termini e elaborazioni
Punteggio totale _____/10		

Colloquio Orale

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Base non raggiunto	Non conosce nulla degli argomenti proposti; incapace di rispondere. I contenuti risultano non attinenti alle richieste.	Risultano nulle o non sono individuabili. Identifica i concetti principali ma non riesce ad analizzare in alcun modo le tecniche più comuni, neanche con l'aiuto dell'insegnante.	Non riesce ad applicare le conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici. Commette errori gravi e non si orienta neppure con la guida dell'insegnante.	3
	I contenuti esposti sono superficiali e molto lacunosi, il linguaggio è scorretto o impreciso. Conosce solo qualche concetto generale relativo ad alcune parti del programma.	Identifica, in modo generico, i concetti principali ma non riesce ad organizzarli.	Commette gravi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di riconoscerli ma non di correggerli o di evitarli.	4
Base	I contenuti esposti sono superficiali e parziali; il messaggio è poco chiaro e impreciso nell'uso dei codici specifici.	Identifica i concetti principali in modo superficiale, riesce a seguire le indicazioni dell'insegnante: capacità critiche parzialmente presenti, ma ancora confuse.	Commette diversi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di correggerli o di evitarli parzialmente.	5
	I contenuti esposti sono conosciuti nelle linee generali. La conoscenza risulta sufficientemente completa negli aspetti fondamentali. Il messaggio è semplice ma corretto e comprensibile.	Analizza in modo non particolareggiato ed utilizza procedure e giustificazioni elementari. L'organizzazione delle conoscenze risulta schematica e limitata.	Applica in modo abbastanza autonomo le conoscenze. Riesce a svolgere compiti semplici ma commette errori e imprecisioni in quelli più complessi.	6
Intermedio	I contenuti esposti evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita. Segue la guida dell'insegnante, a volte, presenta problematiche anche complesse.	Analizza i problemi proposti senza particolari difficoltà e sa preparare relazioni o schemi che evidenziano una buona capacità di sintesi e di rielaborazione personale.	Riconosce con esattezza quasi tutti/ tutti gli strumenti necessari alla soluzione di problemi abbastanza complessi commettendo pochi o nessun errore.	7 - 8
Avanzato	La preparazione risulta completa, espone i contenuti richiesti in modo ordinato e con adeguati riferimenti anche interdisciplinari.	Analizza i problemi dando un apporto personale. Riesce ad estrarre concetti e ad elaborare la loro fattibilità.	Sa utilizzare le conoscenze acquisite nelle diverse discipline per risolvere problemi complessi in modo autonomo.	9 - 10

	Coglie subito le indicazioni dell'insegnante sviluppando in modo ampio e articolato le richieste.			
--	---	--	--	--

Prova pratica

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VO TO
Base non raggiunto	Gravi e diffuse lacune sugli elementi base della disciplina Alcune lacune sugli elementi base della disciplina	Non svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina Svolge in modo incompleto compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Non sa usare procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto Ha notevoli difficoltà nell'uso di procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	3-4
Base	Conosce superficialmente gli elementi base della disciplina	Svolge superficialmente compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa in modo frammentario procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	5
	Conosce gli elementi base della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	6
Intermedio	Conosce con sicurezza gli elementi base della disciplina	Svolge con sicurezza compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto nuovo ma strutturato	7
	Conosce in modo completo i contenuti della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto nuovo e aperto con sufficiente autonomia	8
Avanzato	Conosce in modo completo i contenuti della disciplina in ampi contesti	Svolge con sicurezza compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina in diversi contesti	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in contesti nuovi in modo autonomo	9-10

FORMAT CORREZIONE VERIFICHE

ESEMPIO TIPOLOGIA A: trattazione di argomenti significativi *		
ALUNNO:	CLASSE	
Indicatori	Descrittori	
Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	1	Risposta errata Parziale o incompleta
	2	Corretta
	3	Corretta e approfondita
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	1	Risposta errata Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo superficiale e disordinato
	2	Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo corretto
	3	Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo critico, coerente e puntuale
Correttezza e completezza delle elaborazioni	1	Risposta errata Commette gravi errori nella decodifica e nell'uso di termini e simboli specifici ed espone i contenuti in modo disorganico
	2	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo essenziale
	3	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo adeguato
	4	Padroneggia l'uso dei termini e dei simboli specifici ed espone i contenuti in modo organico
Punteggio totale		___/10
*Alla prova consegnata in bianco sarà assegnato il punteggio 1		

*Da allegare alla prova

PROGRAMMAZIONE MULTIDISCIPLINARE SECONDO BIENNIO (Nuovo ordinamento Dlgs 61/2017)

CLASSE III

Corso in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

DISCIPLINE

- **Scienza degli alimenti**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

FINALITA’

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze di indirizzo, quali:

AI_C1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

AI_C2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione

AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

AI_C4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

AI_C5: Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

AI_C7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

AI_C8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

COMPETENZE CHIAVE DA PROMUOVERE

Possono essere sintetizzate nelle seguenti voci:

- IMPARARE AD IMPARARE
- COMUNICARE
- RISOLVERE PROBLEMI
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
- COLLABORARE E PARTECIPARE
- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE
- PROGETTARE

COMPETENZE DELL'ASSE

COMPETENZE Intermedie
(al termine del Biennio)

AI_C1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in

contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

AI_C2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.

AI_C3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

AI_C4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

AI_C5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.

AI_C6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

AI_C7: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

AI_C8: Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.

AI_C9: Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.

AI_C10: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.

AI_C11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

2. PROGRAMMAZIONE MULTIDISCIPLINARE SECONDO BIENNIO E QUINTA CLASSE (Vecchio ordinamento)

CLASSI IV - V

Corso in “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

3. FINALITA'

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

COMPETENZE CHIAVE DA PROMUOVERE

Possono essere sintetizzate nelle seguenti voci:

- IMPARARE AD IMPARARE
- COMUNICARE
- RISOLVERE PROBLEMI
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

- COLLABORARE E PARTECIPARE
- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE
- PROGETTARE

COMPETENZE DELL'ASSE

(Competenze di base del secondo biennio e quinto anno)

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 produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

4. CORSO DISCIPLINARE "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE" D.T.A.

Docente: CELEBRE ANNA Classi III^A A ENOGASTRONOMIA E III^A A SALA E VENDITA(4h); GERACE MARIA ROSA Classi IV^A A SALA E VENDITA E IV^A A ENOGASTRONOMIA (5h);

Competenze di indirizzo SECONDO BIENNIO:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica; 2. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi; 3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione, organizzazione della commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera; 4. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi; 5. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio e contribuire a cercare soluzioni funzionali; 6. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle diverse tipologie di imprese; 7. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; 8. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; 9. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 10. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 11. Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale, con particolare riferimento a quella turistica 12. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica 					
COMPETENZA	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE	TEMPI Classe terza (totale 132 ore annuali)
1 - 2	GLI STRUMENTI OPERATIVI	<p>Saper convertire un'unità di misura in un suo multiplo o sottomultiplo. Fare arrotondamenti in euro. Risolvere un problema utilizzando le proporzioni. Applicare i calcoli sopra cento e sotto cento. Effettuare riparti semplici diretti. Eseguire i calcoli relativi all'interesse semplice e al montante. Saper calcolare lo sconto commerciale ed il valore attuale. Rappresentare graficamente i dati.</p>	<p>I sistemi di misura e le equivalenze. Gli arrotondamenti. La proporzionalità diretta e inversa. Il calcolo percentuale semplice, sopra cento e sotto cento. I riparti proporzionali diretti semplici. Il calcolo diretto e inverso dell'interesse semplice. Il calcolo del montante. Lo sconto commerciale e il valore attuale commerciale. Le rappresentazioni grafiche.</p>	<p>D.T.A. Secondo biennio (classe terza)</p>	18 ore
1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 10	CONTRATTO DI VENDITA, IVA E MEZZI DI PAGAMENTO	<p>Compilare la documentazione della compravendita. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico ristorative. Applicare la normativa nei contesti di</p>	<p>Le caratteristiche e la documentazione del contratto di compravendita. Il calcolo dell'IVA e la base imponibile. La fattura, la ricevuta fiscale e lo scontrino fiscale. Lo scorporo dell'IVA. Gli adempimenti fiscali ai fini IVA.</p>	<p>D.T.A. Secondo biennio (classe terza)</p>	40 ore

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006232 - 11/11/2022 - I.1 - E

		<p>riferimento. Compilare assegni e cambiali.</p>	<p>Gli strumenti di pagamento bancari. La cambiale.</p>		
<p>2 - 4 - 5 - 6 - 8 - 10</p>	<p>L'IMPRESA E LE SOCIETA'</p>	<p>Individuare le variabili ambientali che influenzano l'attività di un'impresa. Riconoscere le varie forme di mercato. Classificare le imprese in base alle loro caratteristiche distintive. Individuare la forma giuridica più adatta all'impresa. Distinguere i fattori produttivi dell'impresa. Riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa turistico ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Redigere semplici organigrammi aziendali.</p>	<p>I bisogni. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. L'ambiente interno ed esterno dell'impresa. Le forme di mercato. La classificazione delle imprese. Il soggetto giuridico ed economico. Le forme giuridiche delle imprese. Come si avvia un'impresa. I modelli di organizzazione aziendale.</p>	<p>D.T.A. Secondo biennio (classe terza)</p>	<p>32 ore</p>
<p>1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 10</p>	<p>LE IMPRESE DI VIAGGI</p>	<p>Distinguere le fasi di vendita dei servizi turistici al netto o al lordo di commissione. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo nel settore di appartenenza. Conoscere la procedura di programmazione di un viaggio turistico. Realizzare un itinerario turistico. Calcolare il preventivo economico di un viaggio organizzato.</p>	<p>Le caratteristiche delle imprese di viaggio. La classificazione delle imprese di viaggi. L'organizzazione aziendale delle imprese di viaggi. I network di imprese di viaggi. Le caratteristiche dei viaggi organizzati. L'attività di programmazione delle imprese di viaggi. Le tipologie di itinerari turistici. I contratti tipici e atipici del settore turistico. Il preventivo economico dei viaggi. Le caratteristiche del contratto di viaggio. I documenti di viaggio. La vendita dei servizi al lordo ed al netto di commissione.</p>	<p>D.T.A. Secondo biennio (classe terza)</p>	<p>10 ore</p>
<p>1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 10</p>	<p>LE IMPRESE RICETTIVE</p>	<p>Costruire l'organigramma di un'impresa ricettiva. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ricettiva e individuare il ruolo nel settore di appartenenza. Compilare i moduli relativi alla prenotazione. Redigere i documenti relativi al check-in. Redigere i documenti relativi al live-in. Redigere i documenti relativi al check-out. Distinguere le principali operazioni di back office della reception.</p>	<p>Le caratteristiche delle strutture ricettive. La classificazione delle strutture ricettive. Le catene alberghiere. L'organizzazione aziendale delle strutture ricettive. Le operazioni di front office della reception. Le principali operazioni di back office della reception.</p>	<p>D.T.A. Secondo biennio (classe terza)</p>	<p>16 ore</p>
<p>1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 10</p>	<p>LE IMPRESE RISTORATIVE</p>	<p>Individuare le caratteristiche della ristorazione commerciale. Individuare le caratteristiche della ristorazione collettiva. Costruire l'organigramma di un'impresa ristorativa. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il</p>	<p>Le caratteristiche delle imprese ristorative. La classificazione delle imprese ristorative. La ristorazione collettiva. Il servizio di catering e banqueting. L'organizzazione aziendale delle imprese ristorative. Le operazioni di magazzino.</p>	<p>D.T.A. Secondo biennio (classe terza)</p>	<p>16 ore</p>

COMPETENZE	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA	TEMPI Classe quarta (totale 165 ore annuali)
		ruolo nel settore di appartenenza. Impostare le principali fasi di organizzazione di un ricevimento. Compilare i documenti relativi alle operazioni di magazzino.			
9-10-6-11-12	LE RISORSE UMANE	Individuare gli elementi della gestione del personale Distinguere le fasi e le procedure del reclutamento del personale Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore ristorativo, turistico e alberghiero	Il ruolo del personale nelle imprese turistico-ristorative La funzione delle risorse umane Il diritto sindacale e il rapporto di lavoro subordinato La conduzione del personale La ricerca e selezione del personale Il Ccnl del settore turismo Gli elementi della busta paga	D.T.A. Secondo biennio (classe quarta)	18 ORE
3-9-10	LE RISORSE TECNICHE	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Riconoscere le differenti tipologie di operazioni di gestione Distinguere le varie caratteristiche dei beni patrimoniali Classificare i beni in attività e Passività determinando il patrimonio Analizzare le operazioni sotto l'aspetto finanziario ed economico della gestione aziendale Compilare l'inventario Riconoscere la competenza economica di un costo e di un ricavo	La gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa Il patrimonio aziendale e la valutazione dei beni L'inventario: fasi e tipologie L'aspetto finanziario-economico della gestione La competenza economica dei costi e dei ricavi Il reddito d'esercizio	D.T.A. Secondo biennio (classe quarta)	18 ORE
3-6	LE RISORSE FINANZIARIE	Comprendere l'importanza della funzione finanziaria e conoscerne i compiti Redigere un preventivo finanziario Individuare il rapporto tra finanziamenti e investimenti Individuare le fonti di finanziamento interne ed esterne Distinguere le principali forme di credito bancario Conoscere le principali agevolazioni finanziarie a livello comunitario previste	I compiti della funzione finanziaria La previsione del fabbisogno finanziario Le fonti di finanziamento Il fabbisogno finanziario L'interesse e il montante Lo sconto e il valore attuale Finanziamenti di capitale proprio Finanziamenti di capitale di debito I finanziamenti pubblici I finanziamenti e le agevolazioni comunitarie I finanziamenti regionali e il credito speciale	D.T.A. Secondo biennio (classe quarta)	15 ORE

		per il settore turistico-alberghiero Essere in grado di scegliere l'intervento finanziario più adatto per un'iniziativa imprenditoriale nel settore turistico alberghiero	Cenni al leasing e al factoring		
3-9-10	LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO D'ESERCIZIO	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile Redigere la contabilità di settore Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive-ristorative Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio	Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali La contabilità e le scritture aziendali Le contabilità elementari delle strutture ricettive I conti e la tenuta della contabilità generale Il bilancio d'esercizio La struttura dello Stato Patrimoniale La struttura del Conto Economico L'analisi di bilancio: funzioni, procedure e utilità	D.T.A. Secondo biennio (classe quarta)	36 ORE+ 18 ORE
3-9-10	LA CONTABILITÀ ANALITICA	Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita Distinguere i costi fissi dai costi variabili Calcolare il costo totale, medio e unitario di un prodotto Distinguere i costi diretti e indiretti Applicare il metodo del full costing per ripartire i costi indiretti Determinare le diverse configurazioni di costo Determinare il prezzo di vendita Effettuare la break-even analysis per determinare il punto di pareggio	La contabilità analitica La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti Il metodo del full costing La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative Il break-even point	D.T.A. Secondo biennio (classe quarta)	15 ORE

5. PERCORSO DISCIPLINARE "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE" D.T.A.

Docente: CELEBRE ANNA -Classe V^ A Enogastronomia

Docente: MAZZEI TEODORO Classe V^ A Sala e Vendita

Competenze di indirizzo quinto anno:

1. **Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità**
2. **Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare**
3. **Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
4. **Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
5. **Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali**
6. **Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti**
7. **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera**

COMPETENZE	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE	TEMPI Classe quinta (totale 132 ore annuali)
1-2-3	L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile Redigere la contabilità di settore Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive-ristorative Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio	La contabilità analitica La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti Il metodo del full costing La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative Il break-even point	D.T.A. Secondo biennio (classe quinta)	15 ORE
2-4	L'EVOLUZIONE DEL MERCATO	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere gli aspetti economici del	Turismo e mercato turistico La domanda e l'offerta turistica Gli indici di turisticità e di ricettività	D.T.A. Secondo biennio (classe quinta)	14 ORE

	TURISTICO	<p>turismo</p> <p>Saper interpretare gli indicatori macroeconomici</p> <p>Saper calcolare gli indici di turisticità e di ricettività</p> <p>Distinguere le nuove tendenze del turismo</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p> <p>Individuare le caratteristiche della ristorazione moderna</p>	<p>Le attuali tendenze del mercato turistico</p> <p>Il valore economico del turismo</p> <p>La sostenibilità del turismo</p> <p>Il turismo</p> <p>La ristorazione moderna</p>		
2-4	LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO D'ESERCIZIO	<p>Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile</p> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive-ristorative</p> <p>Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche</p> <p>Interpretare e analizzare il risultato economico</p> <p>Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio</p>	<p>Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali</p> <p>La contabilità e le scritture aziendali</p> <p>I conti e la tenuta della contabilità generale</p> <p>Il bilancio d'esercizio</p> <p>La struttura dello Stato Patrimoniale</p> <p>La struttura del Conto Economico</p> <p>L'analisi di bilancio: funzioni, procedure e utilità</p>	D.T.A. Secondo biennio (classe quinta)	18 ORE
5-6	LA LEGISLAZIONE DI SETTORE	<p>Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento</p> <p>Sapere quali sono i requisiti soggettivi e gli adempimenti necessari per esercitare l'impresa ristorativa.</p> <p>Orientarsi fra i vari organi preposti al rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'impresa ristorativa.</p> <p>Conoscere il significato di "tracciabilità" e "rintracciabilità" e le fasi.</p> <p>Comprendere le differenze tra filiera corta e filiera lunga.</p> <p>Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing.</p> <p>Saper leggere e interpretare un'etichetta alimentare</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche dei marchi di qualità</p>	<p>Normativa nazionale e internazionale di settore</p> <p>Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico-ristorativo</p> <p>Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero</p> <p>Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP</p> <p>Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare</p> <p>I concetti di tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>Le caratteristiche dei marchi di qualità</p>	D.T.A. Secondo biennio (classe quinta)	21 ORE
1-2-4	I CONTRATTI DI SETTORE	<p>Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei</p>	<p>I contratti di settore</p> <p>Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico-</p>	D.T.A. Secondo biennio	21 ORE

		<p>contesti di riferimento Sapere quali sono i requisiti soggettivi e gli adempimenti necessari per esercitare l'impresa ristorativa. Orientarsi fra i vari organi preposti al rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'impresa ristorativa. Conoscere il significato di "tracciabilità" e "rintracciabilità" e le fasi. Comprendere le differenze tra filiera corta e filiera lunga. Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing. Saper leggere e interpretare un'etichetta alimentare Saper distinguere le caratteristiche dei marchi di qualità</p>	<p>ristorativo Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare I concetti di tracciabilità e rintracciabilità Le caratteristiche dei marchi di qualità</p>	(classe quinta)	
1-2-3	IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE	<p>Riconoscere gli elementi del marketing e del marketing territoriale Riconoscere gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda, della concorrenza Individuare le strategie di targeting più adeguate Capire cosa sono il Marketing e il Marketing Mix. Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno all'impresa. Elaborare il marketing mix e redigere un semplice piano di marketing Riconoscere il ruolo della Pubblica amministrazione per lo sviluppo turistico del territorio Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Riconoscere le opportunità di collaborazione tra la Pubblica amministrazione e le imprese private nel settore turistico Riconoscere l'importanza dei prodotti a</p>	<p>Il Marketing: aspetti generali. Il processo operativo del marketing management I contenuti di una ricerca di marketing Il targeting e il posizionamento del prodotto L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. Il Marketing mix: le quattro P. Il Web Marketing L'analisi SWOT I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo Il marketing turistico pubblico e integrato Il marketing della destinazione turistica Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio L'analisi SWOT di un territorio Le finalità del piano di marketing turistico territoriale Gli eventi Gli educational tour</p>	D.T.A. Secondo biennio (classe quinta)	22 ORE

		<p>km zero e, più in generale, dell'enogastronomia, per lo sviluppo turistico di un territorio</p> <p>Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing</p> <p>Redigere la SWOT analysis di un territorio/località</p> <p>Individuare gli obiettivi per un piano di marketing turistico territoriale</p> <p>Riconoscere l'importanza di eventi e degli educational tour per lo sviluppo di un territorio</p>			
2-3-4	LA GESTIONE STRATEGICA	<p>Calcolare indici di efficienza e di efficacia</p> <p>Redigere i budget delle vendite dei Tour Operator, delle imprese ricettive e delle imprese ristorative</p> <p>Redigere il budget degli investimenti e il budget finanziario</p> <p>Esaminare il budget economico generale e gli scostamenti</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un business plan</p> <p>Redigere il piano di start-up e il preventivo finanziario</p> <p>Redigere il preventivo economico e calcolare gli indici di redditività</p>	<p>Analisi dell'ambiente esterno e degli obiettivi strategici</p> <p>Le caratteristiche della programmazione operativa</p> <p>Caratteristiche e funzioni del controllo di gestione</p> <p>I principali indici di efficienza ed efficacia</p> <p>Funzione ed elaborazione del budget</p> <p>La stima dei costi e dei ricavi e il budget Settoriale</p> <p>Il budget dei TO e delle imprese ricettive e ristorative</p> <p>Il budget degli investimenti e dei finanziamenti</p> <p>Il budget economico generale e il controllo di budget</p> <p>Gli elementi del business plan</p> <p>Il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico</p>	D.T.A. Secondo biennio (classe quinta)	40 ORE

5.PERCORSO DISCIPLINARE "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" S.C.A.

DOCENTI: MANCINA KATIA: CLASSI I^ (2h in presenza con ROCCO)- III A Sala (4h, di cui 1h presenza con Maletta) - V^A Sala (4h di cui 1 in presenza con Gerace). PANCARO RUGGERO II^ (2h in presenza con ROCCO) III^A Eno (4h, di cui 1h in presenza con Mazzotta) - IV^ A Eno (4h di cui 2h in presenza con GRILLO) - -V^A Enogastronomia (4h di cui 1 in presenza con GRILLO - cucina)

Competenze di indirizzo primo biennio:

- 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse**
- 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.**
- 3. Comprendere il ruolo dell'educazione alimentare e sua importanza nella prevenzione di alcune malattie**

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

5. Individuare le modalità di conservazione per tipologia di alimento

Competenze di indirizzo secondo biennio e classe quinta

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

7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

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

COMPETENZE	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA
1	L'alimentazione, la nutrizione	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente.	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.	S.C.A. Primo biennio (classe prima)
4	Igiene degli alimenti	Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.	Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale	S.C.A. Primo biennio (classe prima)
2	Macro e micro nutrienti	Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette).	Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.	S.C.A. Primo biennio (classe prima)
3	La digestione	Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale	Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti	S.C.A. Primo biennio (classe seconda)
	Conservazione, cottura	Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura.	Conservazione, cottura degli alimenti	S.C.A. Primo biennio

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006232 - 11/11/2022 - I.1 - E

5		Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti		(classe seconda)
4	Confezioni ed etichette	Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento	Confezioni alimentari ed etichette	S.C.A. Primo biennio (classe seconda)
6	Storia dell'alimentazione. Il profilo calorico e nutrizionale degli alimenti.	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.	S.C.A. Secondo biennio (classe terza)
2	Merceologia; prodotti alimentari	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Alimenti di origine vegetale ed animale	S.C.A. Secondo biennio (classe terza)
2	Macro e micro nutrienti	Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette).	Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.	S.C.A. Secondo biennio (classe quarta)
7	Le bevande alcoliche fermentate. Le sostanze protettive contenute nei prodotti ortofruttili.	Saper classificare i principi nutritivi mettendoli in relazione con i gruppi alimentari.	Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Principi di alimentazione equilibrata.	S.C.A. Secondo biennio (classe quarta)
3-4-7	La dietologia	Saper organizzare una dieta equilibrata personalizzata in base ai LARN, alle linee guida per una sana alimentazione, alla dieta mediterranea e alla piramide della stessa. Saper organizzare menù in base alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela e in base alle etnie e alle fedi religiose. Saper riconoscere le cause delle malattie dovute ad una scorretta alimentazione.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	S.C.A. classe quinta
4	L'Igiene	Saper applicare le normative vigenti europee in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Saper classificare le principali contaminazioni alimentari biologiche, chimiche e fisiche. Osservare le norme di prevenzione	Certificazioni di qualità e sistema HACCP. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione.	S.C.A. classe quinta

		igienico-sanitaria che fanno riferimento ai regolamenti europei costituenti il "Pacchetto igiene". Redigere un piano di autocontrollo HACCP. Riconoscere le nuove tendenze di filiera e i prodotti innovativi.		
8	Le tecniche di conservazione degli alimenti. I principi nutritivi	Saper applicare la tecnica di conservazione più adatta per i diversi tipi di alimenti. Saper classificare i principi nutritivi mettendoli in relazione con i gruppi alimentari.	Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Tecniche di conservazione degli alimenti. Principi di alimentazione equilibrata.	S.C.A. classe quinta
5	La cottura.	Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura.	Cottura degli alimenti e problematiche correlate	S.C.A. classe quinta

5. CORSO DISCIPLINARE "LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA"

DOCENTI:

MALETTA ERNESTO *classi I^ENO (4H in presenza con Mazzotta);II ENO (4H in presenza con Mazzotta) III^SALA (6H +1 C/MANCINA); : IV^ENO (2h)*

GERACE ANTONIO.: *Classi IV^SALA (5H+2 presenza PANCARO RUGGERO/); V^ ENO 2H; V SALA (5H +1 presenza /MANCINA KATIA);*

Competenze di indirizzo primo biennio:

1. **Utilizzare le tecniche operative di base per la realizzazione di servizi in ristorante.**
2. **Applicare la legislazione specifica di settore**
3. **Applicare l'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.**
4. **Attivare competenze utili allo svolgimento diversificato del servizio di bevande.**
5. **Attivare tecniche di base di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi**

Competenze di indirizzo secondo biennio

6. **Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici.**
7. **Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e**

gastronomico

8. Capire le differenze strutturali ed organizzative delle diverse realtà ristorative.
9. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole nuove tendenze di filiera.
10. Acquisire tutte le nozioni riguardanti le tecniche e le regole per acquistare le merci alle condizioni più favorevoli per l'azienda
11. Capire gli aspetti e le tecniche adatte alla gestione ed all'accoglienza del cliente
12. Capire le differenze strutturali ed organizzative delle diverse carte.
13. Sviluppare notevolmente le abilità manuali ed acquisire le competenze professionali per svolgere il servizio banchetti.
14. Essere in grado di cucinare preparazioni davanti al cliente con professionalità e disinvoltura.
15. Conoscere le tecniche di realizzazione delle guarnizioni da bicchiere

Competenze di indirizzo classe quinta

16. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
17. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi

COMPETENZE	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE
1	IL PERSONALE DI SALA E DI BAR	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.	Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe prima
1	TECNICHE DI SALA	Identificare attrezzature e utensili di uso comune provvedendo alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle stesse.	Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe prima
2-3	LA SICUREZZA	Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.	L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe prima
4	TECNICHE DI BAR: I VINI	Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.	Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe prima
1	I MENU E LE CARTE	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe seconda
4	TECNICHE DI BAR	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle	Tecniche di base di bar:caffetteria e principali bevande analcoliche.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006232 - 11/11/2022 - I.1 - E

		preparazioni di bar.		Classe seconda
5	SALA E MARKETING	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente ,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti	Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe seconda
6	MISE EN PLACE SPECIALE E BANCHETTI A TEMA	Eeguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.	Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe terza
7	TECNICHE DI BAR	Elaborare e servire in autonomia bevande alcoliche e non, cocktail, coppe e long drink.	Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe terza
8	LA COMUNICAZIONE	Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda. Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.	L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori. Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe terza
9	TRADIZIONI E TERRITORIO	Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi.	I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe terza
6	LA DOMANDA DI MERCATO	Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita. Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda	Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore. Gestione delle prestazioni, accoglienza, interazioni.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe terza
6	LE AZIENDE DI PRODUZIONE E VENDITA DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E TURISTICI	Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.	Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe terza
4	I COCKTAIL INTERNAZIONALI	Elaborare e servire in autonomia bevande alcoliche e non , cocktail, coppe e long drink.	Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quarta
10	LE RELAZIONI CON L'ESTERNO	Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.	L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006232 - 11/11/2022 - I.1 - E

		Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.	La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione	E VENDITA Classe quarta
11-12	IL MENU COME STRUMENTO DI VENDITA	Costruire menu e carte dei vini rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela. Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita.	Tecniche di stesura di ricette e relazioni Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte. Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quarta
13-14	BANCHETTI E CUCINA DI SALA	Eeguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza.	Organizzazione della produzione di beni e servizi.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quarta
15	GUARNIZIONI E DECORAZIONI	Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente.	La decorazione e la presentazione dei piatti.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quarta
16	L'HACCP	Saper individuare gli eventuali rischi presenti in ogni fase della lavorazione e applicare in modo idoneo le varie fasi.	L'autocontrollo: HACCP.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quinta
16	LA TRACCIABILITA'	Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione. Saper riconoscere i marchi di qualità e la loro importanza.	La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. Le certificazioni di qualità	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quinta
6	ALLESTIMENTI SPECIALI	Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni ed arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano.	Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quinta
17	L'INFORMATICA NEL SETTORE SALA E VENDITA	Utilizzare strumenti informatici per la gestione del settore vendita.	Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quinta

5	COMUNICAZIONE E MARKETING	Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio in particolare per le risorse del territorio in cui si opera; gestire un reclamo con autonomia operativa.	Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quinta
9	ENOGRAFIA NAZIONALE ED ESTERA	Proporre alternative negli abbinamenti di vini e altre bevande.	Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA Classe quinta

5. PERCORSO DISCIPLINARE “LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA”

DOCENTI:

MAZZOTTA FRANCESCO: Classi I^ENO (4H in presenza con Maletta); II^ENO 4H C/Maletta; III^ENO (4H di lab. cucina +1h lab. pasticceria 1h C/PANCARO RUGGERO); IV^ SALA (2H)

GRILLO FRANCESCO: Classi: IV^ENO (5H + 1h in presenza con PANCARO RUGGERO); V^ENO (4H+1C/PANCARO RUGGERO); V^SALA (2H);

Competenze di indirizzo primo biennio:

1. Utilizzare le tecniche operative di base per la realizzazione di servizi in ristorante.
2. Applicare la legislazione specifica di settore
3. Applicare l'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.
4. Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria
5. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente
6. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici
7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Competenze di indirizzo secondo biennio

8. 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;

9. 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;
10. 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;
11. contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
12. 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;
13. 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.

COMPETENZE DISCIPLINA	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA
1	LE PROFESSIONI DELL'ENOGASTRONOMIA	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.	Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe prima
1	IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO	Identificare attrezzature e utensili di uso comune provvedendo alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle stesse.	Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe prima
1-2	SVILUPPO DELLE TECNICHE DI BASE	Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.	L'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe prima
3-4	PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA	Saper applicare i seguenti sistemi di cottura: bollire, sbianchire, saltare	Le caratteristiche più importanti dei sistemi di cottura	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe prima
4	LE TECNICHE DI BASE E I PRIMI PIATTI	Individuare le trasformazioni che avvengono con le principali cotture e con i vari sistemi di conservazione.	Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe seconda
5	METODI DI CONSERVAZIONE	Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.	Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

				Classe seconda
6	TECNICHE DI PRODUZIONE DI SALSE, CONTORNI, PRIMI E SECONDI PIATTI	Saper realizzare le salse ei fondi principali e abbinarli alle altre preparazioni. Saper utilizzare le uova nelle principali preparazioni cotte. Saper realizzare alcune ricette di base per primi e secondi piatti.	Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe seconda
7	I PRINCIPI ALIMENTARI	Saper riconoscere, degli alimenti, l'appartenenza ai diversi gruppi merceologici per facilitarne la ricerca sul mercato.	I principi alimentari.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe seconda
10-12	LA CUCINA, IL PERSONALE, L'IGIENE	Rispettare l'igiene personale professionale (divisa ordinata e pulita) Mettere in atto atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.)	Igiene personale professionale (divisa ordinata e pulita) Atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.) riferimento normativa HACCP REG. CE 852/ 2004 e testo unico in materia di sicurezza legge 81/ 2008	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
8-9	IL MENU E I COSTI DI CUCINA	Saper riconoscere e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico (in collaborazione con il docente di alimenti alimentazione)	I vari tipi di menu e le basi del food cost Calcolare i costi di produzione specifici del settore.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
8-9	EVOLUZIONE DELLA CUCINA E DEL GUSTO	Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
8-9	LA CUCINA NEL MONDO	Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
6-10	TECNICHE DI BASE E SISTEMI DI COTTURA	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Tecniche di cucina.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
6-10	CONDIMENTI E SALSE	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006232 - 11/11/2022 - I.1 - E

				Classe terza
6-10	ANTIPASTI , UOVA E FORMAGGI	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Tecniche di cucina.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
6-10	PRIMI PIATTI	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
6-10	PESCI E SECONDI PIATTI	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Tecniche di cucina.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
6-10	CARNI E SECONDI PIATTI	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
6-10	CONTORNI	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Tecniche di cucina.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
6-10	LA PASTICCERIA	Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaino. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	Tecniche di pasticceria	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe terza
8-11	IL MONDO DELLA RISTORAZIONE	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe quarta
8-9	IL MENU	Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità stagionalità e target dei clienti	Criteri di elaborazioni di menu e carte.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe quarta
8-11	LA STRUTTURA RISTORATIVA	Progettare un catalogo di menu,	Organizzazione del personale del settore cucina	LABORATORIO DEI SERVIZI

		rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Calcolare i costi di produzione specifici del settore	Programmazione e organizzazione della produzione Software di settore	ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe quarta
10-12	IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO	Rispettare l'igiene personale professionale (divisa ordinata e pulita) Mettere in atto atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.)	Igiene personale professionale (divisa ordinata e pulita) Atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.) riferimento normativa HACCP REG. CE 852/ 2004 e testo unico in materia di sicurezza legge 81/ 2008	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe quarta
9-10	ALIMENTI BEVANDE E ABBINAMENTI	Realizzare piatti con prodotti del territorio. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Tipologie di intolleranze alimentari.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe quinta
10-11	L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe quinta
10-12	CATERING, BANQUETING E BUFFET	Progettare menu per tipologia di eventi Simulare eventi di catering e banqueting Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute	Tecniche di catering e banqueting. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe quinta
12-13	LA GESTIONE DEL SERVIZIO	Simulare un piano di HACCP Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Sistema HACCP Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni Software di settore.	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA Classe quinta

6. PERCORSO DISCIPLINARE "LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA"

DOCENTE: SPOSARO GIUSEPPINA

classi I A Enogastronomia (1h + 1 h in presenza con. GABRIELLI LORENZO) e II A Enogastronomia (1h + 1h in presenza con. GABRIELLI LORENZO)

Competenze di indirizzo primo biennio:

- 1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.**
- 2. 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.

3. *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera*
4. *Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera*
5. *Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela*
6. *Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio*
7. *Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico -alberghiere*
8. *Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete*

COMPETENZE DISCIPLINA	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA
1	IL TURISMO	Conosce la legislazione relativa alle aziende alberghiere e le problematiche degli alberghi di città e di soggiorno	Identificare le strutture ricettive. Riconoscere la differenze tra le varie strutture ricettive e le figure professionali coinvolte	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA Classe prima
1-2	IL MERCATO TURISTICO: DOMANDA E OFFERTA	Conosce i vari tipi di struttura ricettiva e di figura professionale	Le strutture ricettive nel comparto italiano - Tipologie di aziende ricettive e figure professionali - Il front/back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA Classe prima
2-3	IL FRONT OFFICE	Conosce i reparti di Ricevimento, Portineria, Cassa e Segreteria: funzioni e correlazioni. La moderna impostazione del servizio front-office	Saper ricevere la clientela prenotata e non. Provvedere alle registrazioni di legge e a quelle per la ricerca del cliente in albergo. Saper dialogare con il cliente in arrivo utilizzando un linguaggio appropriato.	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA Classe prima
5	ROOMS DIVISION	Conosce i reparti di Ricevimento, Portineria, Cassa e Segreteria: funzioni e correlazioni. La moderna impostazione del servizio front-office	Il servizio ai piani e i rapporti con gli altri reparti	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA Classe prima
4	LA PRENOTAZIONE INDIRECTA: AGENZIE DI VIAGGIO E TOUR OPERATOR, LA LORO FUNZIONE E L'ATTIVITÀ DI INTERMEDIAZIONE	Individuare le principali differenze di operatività delle aziende turistiche. Capacità di utilizzare gli strumenti necessari per l'intermediazione dei servizi alberghieri	Agenzie di Viaggio e Tour Operator	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA Classe seconda
4-5	L'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE	Sa presentarsi con abbigliamento adeguato secondo il ruolo da interpretare e sa fare uso delle normali forme di saluto	Saper utilizzare la modulistica relativa alla fase live in.	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA Classe seconda

		e benvenuto.		
6-7	I SERVIZI RICHIESTI DALLA CLIENTELA LE ATTIVITÀ DI BACK OFFICE LA CONTABILITÀ DEI SERVIZI ALBERGHIERI	Conosce le forme di comunicazione usate al Ricevimento e l'adeguato e corretto uso del centralino telefonico	Conoscere e saper prestare i servizi richiesti dalla clientela durante il soggiorno. Imparare a eseguire manualmente e con l'ausilio di un gestionale alberghiero le registrazioni di contabilità elementare. Saper aprire e aggiornare i conti dei clienti.	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA Classe seconda
6-7	LA PREPARAZIONE DEL CONTO E LA SUA EMISSIONE I DOCUMENTI FISCALI RILASCIATI AL CLIENTE I PRINCIPALI MEZZI DI PAGAMENTO	Sa utilizzare moduli e registri obbligatori (di tipo elementare) collocando opportunamente e ordinatamente i dati da registrare. Sa impostare una lettera.	Conoscere i documenti fiscali che l'albergatore è tenuto a rilasciare al cliente. Saper calcolare l'IVA sul conto del cliente. Conoscere i principali mezzi di pagamento per effettuare l'incasso del conto.	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA Classe seconda

5. PERCORSO DISCIPLINARE COMUNE					
COMPETENZA	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE IN USCITA DEL MODULO	DISCIPLINA
Tutte	UDA 1 PERCORSO DI...VINO	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre in modo corretto i testi e le procedure di base • Saper analizzare il prodotto al fine di valorizzarlo e promuoverlo • Saper presentare i vini regionali a turisti stranieri e non • Scrivere e relazionare sul proprio percorso di ricerca • Redigere una presentazione pluridisciplinare • Relazionarsi positivamente con i compagni ed operare nel rispetto dei ruoli assegnati • Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell'alimento • Individuare 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle fondamentali regole di convivenza e di quelle della classe • Conoscenze di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni • Conoscenza dei principali software applicativi del pacchetto Microsoft Office • Conoscenza delle caratteristiche tecniche/organolettiche/nutritive del vino • Conoscenza delle confezioni alimentari e delle etichette dei prodotti • Tecniche di comunicazione delle informazioni di settore 	<p><i>Competenze comuni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>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</i> • <i>Competenze sociali e civiche</i> • <i>Comunicazione nella madre lingua</i> • <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</i> • <i>Spirito di iniziativa e intraprendenza</i> • <i>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</i> • <i>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</i> <p><i>Competenze di cittadinanza</i></p>	Tutte

		confezioni ed imballaggi idonei		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Imparare ad imparare</i> • <i>Progettare</i> • <i>Comunicare</i> • <i>Agire in modo autonomo e consapevole</i> • <i>Risolvere problemi</i> • <i>Acquisire e interpretare l'informazione</i> • <i>Individuare collegamenti e relazioni</i> • <i>Collaborare e partecipare</i> <p><i>Competenze professionali</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</i> • <i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i> • <i>Valorizzare e promuovere le aziende del territorio che producono vini</i> • <i>Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo</i> 	
Tutte	UDA 2 SLOW FOOD & FAST FOOD	<ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere e produrre testi di varia tipologia • Saper raccogliere, organizzare e rappresentare dati informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale • Saper cogliere il valore culturale, sociale e simbolico del cibo e il cambiamento nei vari periodi storici • Raccogliere dati mediante osservazioni e misurazioni. • Calcolare ed utilizzare le proprietà dei principali valori medi. • Rappresentare graficamente informazioni statistiche. • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di base delle funzioni della lingua • Principali tecniche di comunicazione scritta e orale con particolare riferimento alla comunicazione pubblicitaria • “Manifesto della cucina futurista” • Cenni di storia legati alle tradizioni enogastronomiche • Il concetto del cibo nel boom economico • Distribuzioni semplici di frequenze e relative rappresentazioni grafiche. • Valori medi e relative proprietà • Conoscere i più noti software applicativi per la 	<p>Competenze Comuni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Riconoscere i propri e altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità • Risolvere problemi • Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte • Comunicare Collaborare e partecipare. • Competenze professionali • Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione 	Tutte

		<p>al contesto</p> <ul style="list-style-type: none"> •Strategie per la comprensione globale e selettiva di testo (scanning) su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo •Saper individuare e costruire strategie di marketing •Saper fare un piatto equilibrato secondo precisi valori nutrizionali •Saper improvvisare la preparazione un drink •Saper consigliare l'abbinamento del vino al piatto •Saper leggere e comprendere le etichette dei prodotti alimentari 	<p>realizzazione di grafici e l'interpretazione di dati</p> <ul style="list-style-type: none"> •Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per comprendere informazioni sul "slow food" e "fast food" da fonti diverse (scritture, Internet...) per la preparazione di un'esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici •Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. •Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua francese per comprendere informazioni sul "slow food" e "fast food" da fonti diverse (scritture, Internet...) per la preparazione di un'esposizione utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali e anche strumenti tecnologici •Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. •Saper individuare e costruire strategie di marketing •Piatto slow food •Piatto fast food •Mise en place •Valori nutrizionali del fast e slow food 	<p>per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettare- Comunicare- Collaborare e partecipare - Acquisire ed interpretare le informazioni 	
--	--	---	---	--	--

6. COMPETENZE MINIME IRRINUNCIABILI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

La condizione necessaria è costituita dalla maturazione delle quattro competenze, attraverso il possesso delle abilità e delle conoscenze ad un livello essenziale. In particolare per:

➤ **Disciplina “DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE”**

Secondo biennio e quinto anno

- 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;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- 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.

➤ **Disciplina “SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE”**

Primo biennio

- Conoscere le principali norme igieniche adatte a prevenire eventuali contaminazioni alimentari

- Individuare le modalità di conservazione e di cottura per tipologia di alimento

Secondo biennio e quinto anno

- 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.

- **Disciplina "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

(SETTORE SALA E VENDITA e SETTORE CUCINA)

Primo biennio

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Secondo biennio e quinto anno

- 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 del mercato, valorizzando i prodotti tipici.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuandole nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- **Disciplina “LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA”**
- Primo biennio**
- 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
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera
- 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

7. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale – Lezione frontale e dialogata – Discussione guidata – Lavoro di gruppo – Brainstorming – Flipped classroom – attività laboratoriali - Analisi di testi e di casi - Ricerche in Internet - Verifiche immediate delle conoscenze in itinere e sommative - Preparazione di presentazioni multimediali.

8. INIZIATIVE DIDATTICHE DI RECUPERO E DI OTTIMIZZAZIONE DEL PROFITTO

I moduli sono stati strutturati prevedendo una didattica differenziata in quanto sono stati previsti diversi livelli di apprendimento. In relazione ai diversi contenuti sono state inoltre previste varie ore di recupero curriculare soprattutto in prossimità delle verifiche sommative, sia scritte sia orali. La metodologia del recupero curriculare si baserà sulla lezione interattiva, sui lavori di gruppo e sull'attività tutoriale da parte degli alunni più motivati.

9. RISORSE E STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo con est. Online - Laboratorio di informatica – Laboratorio di cucina e sala / bar– Internet – Materiali di approfondimento – Stage – Visite guidate

10. VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per favorire un maggiore controllo del processo di apprendimento ed una maggiore responsabilizzazione nel processo di autovalutazione, gli obiettivi di ogni modulo sono stati esplicitati sia in termini di conoscenza, competenza e abilità, sia in base ai diversi livelli di apprendimento.

La valutazione nel corso dell'anno sarà effettuata considerando i risultati delle verifiche formative e sommative.

Le VERIFICHE FORMATIVE saranno realizzate durante lo svolgimento dei diversi moduli ed avranno lo scopo di verificare, da un lato, l'interesse, la partecipazione, l'impegno, il metodo e l'assiduità degli alunni e, dall'altro, l'efficacia dell'insegnamento al fine di approntare tempestivamente attività di recupero. Esse consisteranno in brevi domande, controllo dei compiti assegnati e lavori individuali e di gruppo.

Le VERIFICHE SOMMATIVE avranno lo scopo di misurare il grado di preparazione dell'alunno in relazione agli obiettivi prefissati. Saranno realizzate al termine di uno o più moduli, attraverso interrogazioni orali o test scritti.

In relazione al monte ore settimanale si prevedono due verifiche sommative pratico-scritte e due orali per quadrimestre. Ogni docente in relazione alle esigenze degli alunni, stabilirà le forme delle stesse garantendo, comunque, l'effettuazione sia di verifiche scritte che orali.

Gli alunni saranno sempre messi al corrente sugli esiti delle verifiche in base ai criteri di trasparenza ed ai diritti degli studenti; inoltre saranno stimolati di continuo all'autovalutazione sulla base dei criteri stabiliti.

Il tutto sintetizzato come nelle seguenti rubriche e griglie di valutazione

San Giovanni in Fiore, a.s. 2022/2023

Il Coordinatore di Dipartimento
Prof. Francesco Mazzotta

RUBRICA DI VALUTAZIONE DIPARTIMENTO TECNICO PROFESSIONALE IPSSAR PRIMO BIENNIO				
Competenze chiave: IMPARARE AD IMPARARE - COMUNICARE - RISOLVERE PROBLEMI-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI-COLLABORARE E PARTECIPARE- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE-PROGETTARE				
LIVELLI DI PADRONANZA	4	3	2	1
Competenza dell'asse (Riferimento Programmazione di Dipartimento)	L'allievo svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note. Mostra padronanza dell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	L'allievo svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	L'allievo svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	L'allievo non riesce a svolgere compiti se non con errori. Non dimostra di possedere abilità e conoscenze da trasferire e applicare regole anche in situazioni elementari
1.Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i	Sempre e in maniera autonoma riconosce fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale	Riconosce fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale	Riconosce, se guidato, fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale	Non sa riconoscere, o lo fa solo parzialmente, fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale

concetti di sistema e di complessità;				
2.Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	Identifica tutte le potenzialità e i limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	Identifica le potenzialità e i limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	Identifica, se guidato, le potenzialità e i limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	Non identifica, o ne identifica solo alcuni, le potenzialità e i limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
3.Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza	Analizza, apportando spunti personali, fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza	Analizza fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali	Solo se guidato, analizza fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali	Non riesce ad analizzare fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali
4.Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento	Realizza in piena autonomia progetti che aiutano il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento	Realizza progetti che aiutano il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento	Solo se guidato realizza progetti che aiutano il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento	No riesce a realizzare progetti che aiutano il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento
5.Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Padroneggia in modo consapevole e sicuro gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Utilizza gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Utilizza in con qualche incertezza gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Non è in grado di utilizzare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
6.Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico e si orienta in modo autonomo e propositivo nel tessuto produttivo del proprio territorio	Riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico e si orienta nel tessuto produttivo del proprio territorio	Solo se guidato, riconosce le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico e mostra qualche insicurezza nell'orientamento nel tessuto produttivo del proprio territorio	Non riesce a riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico e ad orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
CORRISPONDENZA DI VOTO IN DECIMI	8/10	6/7	4/5	3

Competenze chiave: IMPARARE AD IMPARARE - COMUNICARE - RISOLVERE PROBLEMI-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI- COLLABORARE E PARTECIPARE-AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE-PROGETTARE				
LIVELLI DI PADRONANZA				
	4	3	2	1
Competenza dell'asse (Riferimento Programmazione di Dipartimento)	<u>L'allievo svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note. Mostra padronanza dell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli</u>	<u>L'allievo svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</u>	<u>L'allievo svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali</u>	<u>L'allievo non riesce a svolgere compiti se non con errori. Non dimostra di possedere abilità e conoscenze da trasferire e applicare regole anche in situazioni elementari</u>
1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico	Sempre e in maniera autonoma controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico	Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico	Se guidato, controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico	Non sa controllare né utilizzare, o lo fa solo parzialmente, 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.	Con fantasia e consapevolezza, predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Solo se aiutato, elabora menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	Non è in grado di elaborare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici	Analizza l'andamento della domanda di mercato, adeguando, apportando spunti personali e organizzando la produzione e la vendita anche attraverso la valorizzazione di prodotti tipici	Adeguata e organizza la produzione e la vendita anche attraverso la valorizzazione di prodotti tipici	Solo se guidato, riesce ad organizzare la produzione e la vendita dei beni prodotti	Non riesce ad organizzare la produzione e la vendita dei beni prodotti
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera	Realizza in piena autonomia progetti che aiutano il percorso di valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera	Realizza progetti che aiutano il percorso di valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali	Solo se guidato realizza progetti che aiutano il percorso di valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali	Non riesce a realizzare progetti che aiutano il percorso di valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Applica la normativa in maniera completa, precisa ed integrata	Applica le normative in maniera autonoma	Applica le normative ma solo se guidato	Non applica alcuna normativa o la applica solo in parte
CORRISPONDENZA DI VOTO IN DECIMI	8/10	6/7	4/5	3

<u>Livello</u>	<u>Voto</u>	<u>Giudizio</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>	<u>1^ Verifica Data</u>	<u>2^ Verifica Data</u>	<u>3^ Verifica Data</u>	<u>4^ Verifica Data</u>
Livello D (gravemente insufficiente)	1-3	Gravemente insufficiente	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato e con gravi errori	La prova risulta incomprensibile o difficilmente interpretabile.	-	-	-	-
	3-4	Insufficiente	Frammentarie, superficiali e lacunose	Applica le conoscenze minime, se guidato, ma con errori; non si orienta opportunamente fra i contenuti	Si esprime in modo inadeguato				
Livello C (insufficiente)	5	Mediocre	Superficiali e limitate	Applica le conoscenze con imprecisione; si muove con difficoltà tra i contenuti	Si esprime in modo impreciso				
Livello B (sufficiente))Essenziale	6	Sufficiente	Essenziali e per linee generali	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali	Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa gestire le informazioni essenziali				
Livello A (Più che sufficiente)	7	Discreto	Complete	Se guidato sa approfondire; applica autonomamente le conoscenze.	Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi con coerenza. Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni in modo adeguato				
	8	Buono	Complete e con alcuni approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze a problematiche articolate. espone in modo corretto e con proprietà linguistica	Rielabora in modo corretto ed esauriente con qualche collegamento fra i contenuti. Comunica in modo efficace ed appropriato.				
	9	Ottimo	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problematiche complesse	Comunica in modo efficace ed articolato. Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo ed opera opportuni collegamenti disciplinari e interdisciplinari, documenta il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove e complesse				
	10	Eccellente	Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi	Comunica in modo efficace e articolato. Rielabora in modo personale e critico fatti ed eventi, documenta adeguatamente il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove, individuando soluzioni originali.				

A.S. _____									
____ QUADRIMESTRE									
<u>Livello</u>	<u>Voto</u>	<u>Giudizio</u>	<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITA'</u>	<u>COMPETENZE</u>	<u>1^ Verifica Data</u>	<u>2^ Verifica Data</u>	<u>3^ Verifica Data</u>	<u>4^ Verifica Data</u>
						-	-	-	-
Livello D (gravemente insufficiente)	1-3	Gravemente insufficiente	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato e con gravi errori	La prova risulta incomprensibile o difficilmente interpretabile.				
	4	Insufficiente	Superficiali e lacunose	Applica le conoscenze minime, se guidato, ma con errori; non si orienta opportunamente fra i contenuti	L'alunno commette errori di natura semantica e sintattica, non comprende le richieste della prova e dimostra notevoli difficoltà nell'articolazione logica dei contenuti, non riconosce i passaggi fondamentali necessari per la risoluzione di problemi.				
Livello C (insufficiente)	5	Mediocre	Superficiali e limitate	Applica le conoscenze con imprecisione; si muove con difficoltà tra i contenuti	Il lessico utilizzato non è preciso, parziale organizzazione logica nello sviluppo della prova.				
Livello B (sufficiente)Essenziale	6	Sufficiente	Essenziali e per linee generali	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali	La prova contiene strutture morfo-sintattiche semplici ma corrette, l'alunno dimostra sufficienti capacità di organizzazione logica.				
Livello A (Più che sufficiente)	7	Discreto	Complete	Utilizza un lessico non molto ricco ma generalmente preciso con spunti di elaborazione personale.	Scrive in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi con coerenza. Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni in modo adeguato				
	8	Buono	Complete e con alcuni approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze a problematiche articolate. espone in modo corretto e con proprietà linguistica	La prova denota strutture morfo-sintattiche utilizzate con precisione, ortografia corretta e precisione nell'uso del lessico, capacità di organizzare i contenuti in modo logicamente strutturato e con autonomi giudizi critici, spunti di deduzione personali.				
	9	Ottimo	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problematiche complesse	Si esprime in modo efficace ed articolato. Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo ed opera opportuni collegamenti disciplinari e interdisciplinari.				

	10	Eccellente	Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi	La prova denota l'utilizzo disinvolto di strutture morfo-sintattiche anche elaborate, la comprensione critica e strutturata con efficace organizzazione logica, l'uso di numerosi spunti di elaborazione personale e la riflessione critica sui risultati ottenuti.				
--	----	------------	--	--	---	--	--	--	--

VOTO FINALE _____ / 10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA TECNICO-PRATICA DIPARTIMENTO TECNICO PROFESSIONALE IPSSAR

Descrittori	Punteggio da 1 a 10 Per ogni descrittore
Laboratorio di Enogastronomia (cucina) /Laboratorio di enogastronomia (sala e vendita) Impostazione del piano di lavoro/ Impostazione de «la mise en place » Scelta delle attrezzature/ Scelta della posateria, cristalleria e porcellana Scelta e grammature delle materie prime/ Scelta e sistemazione del tovagliato	
Manipolazione delle materie prime food & beverage Rispetto della normativa igienico-sanitaria Pratica e sicurezza nelle varie fasi lavorative, organizzative e di servizio Conoscenza della corretta terminologia	
Capacità di relazionare sull'operato/ Capacità di comunicazione coi colleghi e i clienti Abilità nel risolvere i problemi Capacità di operare singolarmente/in gruppo	
Punteggio totale in centesimi	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE STRUTTURATE ²
Prova Strutturata : quesiti a scelta multipla - completamento - vero/falso
1 punto per risposta esatta
0,5 punti per risposta parzialmente corretta o con linguaggio inappropriato (ove richiesto);
0 punti per risposta errata o non data;
Prova semi-strutturata: quesiti a risposta aperta - trattazione breve o sintetica:
Esempio per risposta con punteggio da 0 a 4 punti:
4 punti per risposta completa, corretta, appropriata e originale
3,5 punti per risposta completa, corretta e appropriata
3 punti per risposta completa e appropriata;
2,50 per risposta sostanzialmente corretta con lievi imprecisioni;
2 per risposta sostanzialmente corretta con varie imprecisioni;
2 punti per risposta completa e appropriata;
1,5 per risposta incompleta, imprecisa e con linguaggio non appropriato;
1,0 per risposta parziale, con gravi errori di linguaggio;
0,5 per risposta incompleta, disconnessa e scarsamente comprensibile;
0 per risposta non data

Il punteggio totale dei test verrà tradotto in decimi.

² Valida per tutte le discipline

RUBRICA DI VALUTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA” E “SERVIZI DI SALA E VENDITA”				
Competenza				
Gestire le attività di ricevimento e di organizzazione dei servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; promuovere i servizi ricettivi anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio				
LIVELLI DI PADRONANZA				
	4	3	2	1
Competenza di indirizzo	L'allievo svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note. Mostra padronanza dell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	L'allievo svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	L'allievo svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	L'allievo non riesce a svolgere compiti se non con errori. Non dimostra di possedere abilità e conoscenze da trasferire e applicare regole anche in situazioni elementari
Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative azienda	Sa riconoscere sempre e in maniera autonoma, i diversi modelli di strutture organizzative aziendali	Sa riconoscere i diversi modelli di Strutture organizzative aziendali	Sa riconoscere, se guidato, in tutto o in parte, i diversi modelli di strutture organizzative aziendali	Non sa riconoscere, o lo fa solo parzialmente, i diversi modelli di strutture organizzative aziendali
Identificare gli strumenti operativi utilizzati dalle aziende turistiche	Identifica tutti gli strumenti operativi utilizzati dalle aziende turistiche	Identifica gli strumenti operativi utilizzati dalle aziende turistiche	Identifica, se guidato, gli strumenti operativi utilizzati dalle aziende turistiche	Non identifica, o ne identifica solo alcuni, gli strumenti operativi utilizzati dalle aziende turistiche
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Contribuisce apportando spunti personali per la gestione dell'area amministrativo contabile	Collabora attivamente alla realizzazione della gestione dell'area amministrativo contabile	Redige solo alcune relazioni tecniche per le forme di finanziamento, per la gestione amministrativa ed economica e per la redazione del bilancio d'esercizio dell'azienda	Non redige alcuna relazione tecnica, o ne redige solo alcune, per le forme di finanziamento, per la gestione amministrativa ed economica e per la redazione del bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per la pubblicità di prodotti turistici	Usa gli strumenti informatici in maniera autonoma, completa e creativa	Usa gli strumenti informatici in Maniera autonoma	Usa gli strumenti informatici solo se guidato	Non sa utilizzare, o lo sa fare solo in parte, gli strumenti informatici
Contribuire alla realizzazione della contabilità gestionale	E' propositivo ed autonomo nell'elaborare la contabilità gestionale	Apporta spunti personali nella realizzazione della contabilità gestionale	Apporta contributi alla realizzazione della contabilità gestionale, solo se guidato	Non apporta contributi, o li apporta in maniera insufficiente, alla realizzazione della contabilità gestionale
Collaborare alla realizzazione della pianificazione, programmazione e controllo della gestione	E' autonomo, propositivo e trainante nella realizzazione della pianificazione, programmazione e controllo della gestione	Apporta spunti personali nella realizzazione della pianificazione, programmazione e controllo della gestione	Collabora solo se spronato alla realizzazione della pianificazione, programmazione e controllo della gestione	Non collabora o lo fa in maniera sporadica alla realizzazione della pianificazione programmazione e controllo della gestione
Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	Individua le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti in maniera completa ed esaustiva	Individua, le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti, in maniera autonoma	Individua, le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti, solo se guidato	Non individua, o le individua solo in parte, le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti
Applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio	Applica la normativa in maniera completa ed integrata	Applica le normative in maniera autonoma	Applica le normative ma solo se guidato	Non applica alcuna normativa o la applica solo in parte

CORRISPONDENZA DI VOTO IN DECIMI	8/10	6/7	4/5	3
----------------------------------	------	-----	-----	---

ALLEGATO B (O.M. n.53/2021) Griglia di valutazione della prova orale

COMMISSIONE

CANDIDATO _____

DATA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	

Punteggio totale della prova	_____/40
-------------------------------------	----------