



IPSEOA “S. Francesco”
Paola - CS



CURRICOLO D’ISTITUTO BIENNIO COMUNE

RUBRICHE COMPETENZE

Competenze (risultati di apprendimento) del P.E.Cu.P (D.Lgs. 13 aprile, n.61, allegato A) afferenti agli assi culturali, secondo quanto previsto dal Decreto n. 92 del 24/05/2018 allegato 1 (competenze area generale comune) e allegato 2-g (competenze d’indirizzo). Linee guida, allegati A, B, C

ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI
ASSE DEI LINGUAGGI	<ul style="list-style-type: none">➤ ITALIANO-INGLESE-FRANCESE-SPAGNOLO➤ TIC / LABORATORIO SCIENZE INFORMATICHE
ASSE STORICO-SOCIALE	<ul style="list-style-type: none">➤ STORIA➤ DIRITTO ED ECONOMIA➤ GEOGRAFIA
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	<ul style="list-style-type: none">➤ SCIENZA DEGLI ALIMENTI➤ SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)➤ LABORATORIO DEI SERV.ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA- SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA TURISTICA➤ SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ASSE MATEMATICO	<ul style="list-style-type: none">➤ MATEMATICA

COMPETENZA AREA GENERALE

G01: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

G02: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

G03: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

G04: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro

G05: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

G06: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

G07: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

G08: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

G09: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

G10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

G11: 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

G12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

SEZIONE A**COMPETENZA G01:**

AGIRE IN RIFERIMENTO AD UN SISTEMA DI VALORI, COERENTI CON I PRINCIPI DELLA COSTITUZIONE, IN BASE AI QUALI ESSERE IN GRADO DI VALUTARE FATTI E ORIENTARE I PROPRI COMPORAMENTI PERSONALI, SOCIALI E PROFESSIONALI

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

SAPER VALUTARE ED ORIENTARE I PROPRI COMPORAMENTI PERSONALI IN AMBITO FAMILIARE, SCOLASTICO E SOCIALE

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
STORICO-SOCIALE	DIRITTO ED ECONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. ➤ I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. ➤ I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. ➤ La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. ➤ Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. ➤ Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. ➤ Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. ➤ Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. ➤ Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere. ➤ Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere e tratteggiare: <ul style="list-style-type: none"> - le norme sociali e le norme giuridiche - i diritti e i doveri - i principi della Costituzione - l'ordinamento dello Stato - i beni primari e i secondari ➤ Individuare e spiegare la differenza tra patto, regola e norma, le interazioni uomo ambiente e proporre regole nel rispetto di risorse e beni

SEZIONE B*Livelli di competenza*

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
----------	---------------------------	---------------------	-----------------------------	----------------------------

Riconoscere e tratteggiare: - le norme sociali e le norme giuridiche - i diritti e i doveri - i principi della Costituzione - l'ordinamento dello Stato - i beni primari e i secondari	Riesce ad individuare attraverso semplici esempi, solo in contesti strutturati e guidati, leggi, norme morali, regole, forme di patto vicine all'esperienza quotidiana e assume comportamenti appropriati.	Individua leggi, norme morali, regole, patti solo se opportunamente guidato e ne spiega la funzione in rapporto ad esperienze quotidiane e assume comportamenti appropriati.	Autonomamente distingue le caratteristiche delle leggi, delle norme morali, delle regole e dei patti. Sa spiegarli con esempi e con linguaggio appropriato, spiegandone la funzione in riferimento alla convivenza sociale	Distingue in autonomia e sa riconoscere con sicurezza le norme giuridiche dalle altre (quali: norme morali, regole, patti, atti negoziali) e ne riconosce i caratteri, le funzioni e i fondamenti. E' consapevole: <ul style="list-style-type: none"> ▪ del confine fra diritto e dovere; ▪ delle responsabilità; ▪ delle sanzioni previste per colui che non assume comportamenti appropriati.
Individuare e spiegare la differenza tra patto, regola e norma, le interazioni uomo ambiente e proporre regole nel rispetto di risorse e beni	Solo se guidato e supportato comprende i contenuti essenziali dei termini ed individua solo il loro significato esplicito	Esponde in modo semplice e chiaro, usando un lessico base e adeguando la comunicazione con esempi solo alle situazioni più comuni e frequenti	Riconosce in modo adeguato le relazioni fra ciò che è libero arbitrio e ciò che è dovere e propone efficaci esempi e regole nel rispetto di risorse e beni	Padroneggia i caratteri delle singole fattispecie sociali, giuridiche ed economiche in una dimensione di globalizzazione finalizzata alla tutela di uno sviluppo sostenibile.

SEZIONE A

COMPETENZA G01:

AGIRE IN RIFERIMENTO AD UN SISTEMA DI VALORI, COERENTI CON I PRINCIPI DELLA COSTITUZIONE, IN BASE AI QUALI ESSERE IN GRADO DI VALUTARE FATTI E ORIENTARE I PROPRI COMPORAMENTI PERSONALI, SOCIALI E PROFESSIONALI

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

SAPER VALUTARE ED ORIENTARE I PROPRI COMPORAMENTI PERSONALI IN AMBITO FAMILIARE, SCOLASTICO

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGIO PROFESSIONALE	SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA BIOLOGIA)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. ➤ Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente ➤ Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adottare comportamenti responsabili in riferimento alla sfera privata e sociale e valutare fatti ed azioni a carattere scientifico del settore di pertinenza. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Essere consapevoli degli effetti dei comportamenti individuali e collettivi sull'ambiente e sulla salute e quindi adottare stili di vita adeguati improntati alla loro tutela.

		<p>principali effetti dell'interazione con le attività umane.</p> <p>➤ L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane.</p>		
SEZIONE B				
<i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Essere consapevoli degli effetti dei comportamenti individuali e collettivi sull'ambiente e sulla salute e quindi adottare stili di vita adeguati improntati alla loro tutela.	Sotto diretta e continua supervisione, riconosce gli effetti di alcune azioni individuali e collettive sull'ambiente e sulla salute.	Sotto supervisione, valuta gli effetti essenziali di azioni individuali e collettive sull'ambiente e sulla salute e in alcuni casi adotta comportamenti sulla sua tutela.	E' consapevole degli effetti dei comportamenti individuali e collettivi sull'ambiente e sulla salute adotta un corretto stile di vita improntato alla prevenzione	Promuove uno stile di vita rispettoso dell'ambiente e della salute in modo efficace e consapevole.

SEZIONE A				
<p>COMPETENZA G02: UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI</p> <p>LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ: GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA, ORALE E SCRITTA, IN RELAZIONE AGLI INTERLOCUTORI E AL CONTESTO. COMPRENDERE I PUNTI PRINCIPALI DEI 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>				
ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE

DEI LINGUAGGI	ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: ortografia, lessico, morfologia, sintassi della frase semplice e della frase complessa. ➤ Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, argomentativi, regolativi, misti. ➤ Strutture essenziali dei testi letterari: testo narrativo, testo poetico. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, lo scopo, l'argomento, le informazioni. ➤ Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, utilizzando un registro adeguato alla situazione e all'argomento ➤ Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico ➤ Interpretare testi letterari individuando la struttura, la tematica e le caratteristiche del genere. ➤ Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo, informativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario. ➤ Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa ➤ realizzare forme di riscrittura: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma tabelle, schemi. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendere testi scritti e orali di vario genere, anche digitali, nel loro significato esplicito e implicito. ➤ Esporre in modo chiaro e coerente esperienze personali, eventi e contenuti provenienti da fonti diverse, in relazione al contesto, al destinatario e allo scopo. ➤ Affrontare situazioni comunicative diverse, scambiando informazioni ed idee, utilizzando adeguate risorse linguistiche. ➤ Produrre testi (descrittivo, narrativo, argomentativo, informativo, espositivo, regolativo) coesi e coerenti, corretti dal punto di vista morfo-sintattico e caratterizzati da un lessico adeguato allo scopo
SEZIONE B <i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)

Comprendere testi scritti e orali di vario genere, anche digitali, nel loro significato esplicito e implicito.	Guidato comprende le informazioni ed il significato essenziale del messaggio orale e dei testi scritti e individua solo i significati espliciti	Comprende i punti principali del messaggio orale e di semplici testi scritti cogliendone il significato globale.	Comprende tutte le informazioni esplicite ed alcune implicite, coglie correttamente il significato del messaggio e la funzione comunicativa.	Comprende tutte le informazioni implicite ed esplicite ed il significato di messaggi orali e di testi scritti anche complessi, riconoscendo in piena autonomia la funzione comunicativa.
Esporre in modo chiaro e coerente esperienze personali, eventi e contenuti provenienti da fonti diverse, in relazione al contesto, al destinatario e allo scopo.	Stimolato e supportato espone esperienze e situazioni familiari, adeguando solo parzialmente il messaggio al contesto, al destinatario e allo scopo.	Esponde in modo semplice e chiaro, usando un lessico base e adeguando la comunicazione solo alle situazioni più comuni e frequenti.	Esponde messaggi orali in maniera chiara e coerente utilizzando in modo adeguato i registri linguistici opportuni al contesto	Esponde messaggi orali chiari e coerenti in maniera fluida e corretta, operando riflessioni personali in contesti comunicativi diversi.
Affrontare situazioni comunicative diverse, scambiando informazioni ed idee, utilizzando adeguate risorse linguistiche.	Interagisce solo se spronato ed esprime il proprio punto di vista con argomentazioni non sempre coerenti e con scarsa comprensione delle informazioni provenienti dagli interlocutori	Interagisce in situazioni comunicative che gli sono familiari, sostiene il proprio punto di vista con argomentazioni essenziali e pertinenti.	Interagisce in situazioni comunicative varie elabora una propria tesi tenendo conto dei punti di vista degli interlocutori ed esprimendosi in modo adeguato al contesto.	Interagisce in situazioni comunicative anche inusuali; elabora una propria tesi puntualmente argomentata, tenendo conto dei punti di vista degli interlocutori e ribattendo alle obiezioni in modo efficace.
Produrre testi (descrittivo, narrativo, argomentativo, informativo, espositivo, regolativo) coesi e coerenti, corretti dal punto di vista morfo-sintattico e caratterizzati da un lessico adeguato allo scopo	Solo seguendo un modello produce testi scritti non sempre corretti avvalendosi di un lessico limitato in relazione allo scopo e al destinatario	Produce testi scritti corretti e coerenti, riproducendo in modo adeguato uno schema dato e avvalendosi di un lessico essenziale.	Produce in modo autonomo testi scritti, chiari, coerenti e corretti nelle diverse tipologie, avvalendosi di un lessico adeguato.	Produce, in piena autonomia e con originalità compositiva, testi scritti coesi, coerenti e corretti nelle diverse tipologie utilizzando un lessico adeguato allo scopo e al destinatario.

SEZIONE A

COMPETENZA G02:

UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

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

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGIO PROFESSIONALE	<p>SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)</p> <p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- CUCINA</p> <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITÀ ALBERGHIERA</p> <p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno, esperienze ed eventi nei diversi contesti operativi ➤ Lessico di base dei settori professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato ➤ Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale. 	Utilizzare la terminologia e il linguaggio specifico delle scienze e dei settori professionali di riferimento

SEZIONE B

Livelli di competenza G02

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Utilizzare la terminologia e il linguaggio specifico delle scienze e dei settori professionali di riferimento.	Sotto diretta e continua supervisione, utilizza in parte la terminologia e il linguaggio specifico nei vari settori di appartenenza	Sotto supervisione, utilizza in modo essenziale la terminologia e il linguaggio specifico nei vari settori di appartenenza	Si esprime in maniera chiara e corretta utilizzando la terminologia appropriata nei vari contesti specifici.	Si esprime in maniera fluida e coerente utilizzando la terminologia appropriata in tutti i contesti scientifici e di settore.

SEZIONE A

COMPETENZA G03: RICONOSCERE GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI, DELL'AMBIENTE NATURALE ED ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, CULTURALI E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL CORSO TEMPO

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ: ACQUISIRE INFORMAZIONI SULLE CARATTERISTICHE GEOMORFOLOGICHE E ANTROPICHE DEL TERRITORIO E DELLE SUE TRASFORMAZIONI NEL TEMPO APPLICANDO STRUMENTI E METODI ADEGUATI

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
STORICO-SOCIALE	GEOGRAFIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. ➤ Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo. ➤ Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. ➤ Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. ➤ Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. ➤ Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere e descrivere un territorio ➤ Individuare le interazioni uomo ambiente e proporre regole nel rispetto di risorse e beni
	STORIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La diffusione della specie umana nel pianeta ➤ Le periodizzazioni della storia mondiale ➤ Le principali civiltà dell'età antica (le civiltà mesopotamiche; la civiltà egizia; la civiltà greca; la civiltà romana) ➤ Alimentazione e ospitalità nelle civiltà antiche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea ➤ Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Collocare nel tempo e nello spazio, in senso diacronico e sincronico, fatti, eventi, elementi strutturali delle civiltà prese in considerazione ➤ Riconoscere e descrivere elementi strutturali, modificazioni e trasformazioni delle civiltà studiate, individuando nessi causa/effetto e premessa/conseguenza e ripercussioni nei tempi successivi.
SEZIONE B				
<i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Riconoscere le caratteristiche geografiche di un territorio e descriverle	In contesti strutturati e guidato descrive in modo frammentario le caratteristiche di un territorio	Riconosce su una carta geografica le caratteristiche di un territorio e le descrive in modo essenziale	Autonomamente riconosce le caratteristiche di un territorio utilizzando gli strumenti propri della disciplina e le descrive con linguaggio appropriato	Riconosce in piena autonomia le diverse caratteristiche di un territorio e utilizzando gli strumenti della disciplina confronta e descrive con linguaggio tecnico territori diversi tra loro
Individuare le interazioni uomo ambiente e proporre regole nel rispetto di risorse e beni	In contesti strutturati e attraverso semplici esempi, elenca gli elementi basilari delle relazioni uomo-ambiente e propone essenziali regole nel rispetto di risorse e di beni	Se guidato, elenca gli elementi basilari delle relazioni uomo-ambiente e applica le regole in modo sufficientemente adeguato nel rispetto di risorse e beni	Riconosce in modo adeguato le relazioni uomo-ambiente e propone efficaci esempi e regole nel rispetto di risorse e beni	Riconosce e analizza con spirito critico le relazioni uomo-ambiente e propone significativi esempi e regole nel rispetto di risorse e beni

Collocare nel tempo e nello spazio, in senso diacronico e sincronico, fatti, eventi, elementi strutturali delle civiltà prese in considerazione	Se guidato colloca sulla linea del tempo e localizza su una carta geografica i principali eventi delle civiltà.	Colloca sulla linea del tempo e su una semplice carta geografica i principali eventi delle civiltà e i loro elementi strutturali	Colloca nel tempo e nello spazio, in senso diacronico e sincronico, fatti, eventi, elementi strutturali delle civiltà prese in considerazione.	Mette in relazione con sicurezza civiltà diverse in senso diacronico e sincronico collocando nel tempo e nello spazio fatti, eventi e problematiche, cogliendone la rilevanza.
Riconoscere e descrivere elementi strutturali, modificazioni e trasformazioni delle civiltà studiate, individuando nessi causa/effetto e premessa/conseguenza e ripercussioni nei tempi successivi.	Solo se guidato riconosce elementi strutturali essenziali delle civiltà studiate.	Guidato coglie alcune correlazioni e alcuni momenti significativi di trasformazione, individuando nessi di causa/effetto premessa/conseguenza.	Descrive gli elementi strutturali delle civiltà studiate, le modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto e premessa/conseguenza e ripercussioni nei tempi successivi.	Descrive e confronta con sicurezza e padronanza elementi strutturali delle civiltà studiate, continuità e discontinuità, modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto, premessa/conseguenza e ripercussioni nei tempi successivi.

SEZIONE A

COMPETENZA G03: RICONOSCERE GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI, DELL'AMBIENTE NATURALE ED ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, CULTURALI E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL CORSO TEMPO

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ: ACQUISIRE INFORMAZIONI SULLE CARATTERISTICHE GEOMORFOLOGICHE E ANTROPICHE DEL TERRITORIO E DELLE SUE TRASFORMAZIONI NEL TEMPO APPLICANDO STRUMENTI E METODI ADEGUATI

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGIO PROFESSIONALE	SCIENZE INTEGRATE (SCIENZA DELLA TERRA E BIOLOGIA) SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le principali forme di energia e leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche. ➤ Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti. ➤ Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio). ➤ Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale. ➤ Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica. ➤ Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse e del concetto di sviluppo responsabile. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere i fenomeni naturali e i meccanismi intrinseci che regolano e/o modificano il loro manifestarsi. ➤ Individuare le interazioni uomo-ambiente e applicare le regole per rispettare le risorse e i beni dell'ambiente naturale e antropico.

		➤ I fattori fondamentali che determinano il clima.	➤ Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile.	
SEZIONE B <i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Riconoscere i fenomeni naturali e i meccanismi intrinseci che regolano e/o modificano il loro manifestarsi	Sotto diretta e continua supervisione riconosce in parte i fenomeni naturali e i meccanismi intrinseci e i relativi meccanismi.	Guidato riconosce e descrive gli aspetti essenziali dei fenomeni naturali individuandone le cause e le conseguenze	Riconosce e descrive correttamente i fenomeni naturali e i meccanismi intrinseci responsabili delle loro trasformazioni nel tempo.	Osserva e descrive con consapevolezza i fenomeni naturali e i meccanismi intrinseci responsabili delle loro trasformazioni nel tempo.
Individuare le interazioni uomo-ambiente e applicare le regole per rispettare le risorse e i beni dell'ambiente naturale e antropico.	Sotto diretta e continua supervisione, individua, in parte, semplici interazioni uomo-ambiente	Guidato, individua le interazioni uomo-ambiente e applica le regole essenziali per rispettare le risorse e i beni dell'ambiente naturale e antropico.	Riconosce gli elementi significativi delle relazioni uomo-ambiente e autonomamente rispetta le risorse e i beni dell'ambiente naturale e antropico.	Riconosce correttamente le relazioni uomo-ambiente e adotta comportamenti responsabili volti al rispetto delle risorse e dei beni dell'ambiente naturale e antropico

SEZIONE A				
COMPETENZA G04: STABILIRE COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE E SIA AI FINI DELLA MOBILITÀ DI STUDIO E DI LAVORO				
LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ: ACQUISIRE INFORMAZIONI SULLE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI UTILIZZANDO STRUMENTI E METODI ADEGUATI. ILLUSTRARE LE CARATTERISTICHE DELLA CULTURA LOCALE E NAZIONALE DI APPARTENENZA, ANCHE A SOGGETTI DI ALTRE CULTURE.				
ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE

DEI LINGUAGGI	INGLESE FRANCESE SPAGNOLO	➤ Costumi, usi e tradizioni della cultura della lingua oggetto di studio	➤ Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	➤ Riconoscere le tradizioni socio-culturali delle culture oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale
----------------------	--	--	---	---

SEZIONE B
Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Riconoscere le tradizioni socio-culturali delle culture oggetto di studio e utilizzare strumenti linguistici e comunicativi in un contesto multiculturale	Riconosce alcune espressioni culturali delle lingue oggetto di studio e sotto continua supervisione utilizza alcuni strumenti linguistici e comunicativi in contesti noti	Riconosce le più note espressioni culturali nazionali delle lingue oggetto di studio e utilizza strumenti linguistici essenziali in situazioni note	Riconosce le principali espressioni culturali nazionali delle lingue oggetto di studio e utilizza adeguati strumenti linguistici, anche in contesti non usuali, con parlanti le lingue oggetto di studio	Autonomamente riconosce e compara tra loro varie espressioni socio-culturali nazionali e internazionali, comunica in modo efficace con parlanti le lingue oggetto di studio

SEZIONE A

COMPETENZA G04:

STABILIRE COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE E SIA AI FINI DELLA MOBILITÀ DI STUDIO E DI LAVORO

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

ACQUISIRE INFORMAZIONI SULLE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI UTILIZZANDO STRUMENTI E METODI ADEGUATI. ILLUSTRARE LE CARATTERISTICHE DELLA CULTURA LOCALE E NAZIONALE DI APPARTENENZA, ANCHE A SOGGETTI DI ALTRE CULTURE.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA) SCIENZA DEGLI ALIMENTI	➤ I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali.	➤ Individuare e veicolare gli aspetti storico sociali della propria tradizione in contesti multiculturali.	➤ Individuare e illustrare le diverse tradizioni culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche in ambito locale e nazionale.

SEZIONE B
Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Individuare e illustrare le diverse tradizioni culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche in ambito locale e nazionale.	Sotto diretta e continua supervisione, individua in parte le più comuni tradizioni culturali locali e nazionali.	Guidato, individua e illustra le più comuni tradizioni culturali locali e nazionali.	Individua e illustra autonomamente le dinamiche socio-culturali che hanno influenzato lo sviluppo e l'evoluzione delle tradizioni alimentari in vari ambiti.	Individua e illustra, in modo approfondito e pertinente, le diverse tradizioni culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche peculiari del territorio, anche in relazione a quelle nazionali.

SEZIONE A

COMPETENZA G05:

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

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; PER INTERAGIRE IN SITUAZIONI SEMPLICI E DI ROUTINE E PARTECIPARE A BREVI CONVERSAZIONI.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
DEI LINGUAGGI	INGLESE FRANCESE SPAGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aspetti grammaticali e comunicativi di base ➤ Ortografia ➤ Fonologia ➤ Aspetti extralinguistici ➤ Aspetti socio-linguistici 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendere in modo globale testi orali e scritti semplici e di media complessità in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse generale inerenti alla sfera personale e sociale ➤ Scrivere testi chiari utilizzando il lessico specifico su argomenti noti ed esperienze personali ➤ Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse generale. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leggere e comprendere in maniera globale testi scritti. ➤ Produrre testi scritti in lingua straniera chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi ➤ Interagire oralmente in lingua straniera e utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della L2 secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.

SEZIONE B

Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Leggere e comprendere in maniera globale testi scritti.	Guidato comprende espressioni di uso quotidiano	Riesce a comprendere in modo sufficientemente autonomo espressioni di uso quotidiano in testi semplici	Comprende i punti essenziali di testi di vario genere	Comprende in piena autonomia testi di vari argomenti e di varia complessità
Produrre testi scritti in lingua straniera chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi	Sotto continua supervisione scrive semplici espressioni e frasi isolate	Descrivere in termini semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati.	Produce testi semplici e coerenti su argomenti che gli siano familiari o siano di suo interesse. È in grado di descrivere in modo efficace esperienze e avvenimenti.	In piena autonomia produce testi corretti e articolati su vari argomenti. Descrive in modo efficace esperienze e avvenimenti di vario tipo ed espone brevemente ragioni e argomentazioni.
Interagire oralmente in lingua straniera e utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della L2 secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	Guidato si esprime in modo essenziale su argomenti familiari	Si esprime in modo semplice ed essenziale in contesti noti e familiari	Si esprime utilizzando correttamente il lessico e registri linguistici in contesti non noti	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta ed appropriata il lessico e i vari registri linguistici in una vasta gamma di contesti

SEZIONE A

COMPETENZA G06:

RICONOSCERE IL VALORE E LE POTENZIALITÀ DEI BENI ARTISTICI E AMBIENTALI

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

ACQUISIRE INFORMAZIONI SULLE TESTIMONIANZE ARTISTICHE E SUI BENI AMBIENTALI DEL TERRITORIO DI APPARTENENZA UTILIZZANDO STRUMENTI E METODI ADEGUATI.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
STORICO-SOCIALE DEI LINGUAGGI	STORIA ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio ➤ I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche delle società antiche nel proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Essere in grado di collocare le principali espressioni storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale ➤ Riconoscere ed identificare i principali periodi e le linee di sviluppo della cultura artistica delle civiltà antiche nel proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Individuare le tracce della storia e le espressioni artistiche nel proprio territorio e rapportarle al quadro storico e culturale generale

SEZIONE B				
<i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Individuare le tracce della storia e le espressioni artistiche nel proprio territorio e rapportarle al quadro storico e culturale generale	Solo guidato riconosce qualche elemento storico e artistico in contesti noti.	Seguendo indicazioni riconosce le tracce della storia e dell'arte nel proprio territorio e le colloca nel contesto storico di appartenenza.	Individua autonomamente le tracce della storia e dell'arte nel proprio territorio e le rapporta al quadro storico-culturale generale	In piena autonomia individua le tracce della storia e dell'arte nel proprio territorio, le rapporta al quadro storico culturale generale riconoscendo elementi di analogia e differenza per tutti gli aspetti più significativi.

SEZIONE A

COMPETENZA G07:
INDIVIDUARE ED UTILIZZARE LE MODERNE FORME DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLE STRATEGIE ESPRESSIVE E AGLI STRUMENTI TECNICI DELLA COMUNICAZIONE IN RETE

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:
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.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
DEI LINGUAGGI SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	TECNOLOGIE INFORMATICHE E COMUNICAZIONE LABORATORIO SCIENZE INFORMATICHE LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA ITALIANO INSEGNAMENTI CONCORRENTI: TUTTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Informazioni, dati e codifica ➤ Elementi fondamentali dei sistemi informativi ➤ Tecniche di presentazione ➤ Tecniche di comunicazione ➤ Forme di comunicazione commerciale e Pubblicità ➤ La rete Internet ➤ Funzioni e caratteristiche della rete Internet ➤ I motori di ricerca ➤ Principali strumenti di comunicazione: social, networks, forum, blog, e-mail ➤ Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica ➤ Fonti dell'informazione e della documentazione ➤ Social network e new media come fenomeno comunicativo. ➤ Caratteri comunicativi di un testo multimediale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Raccogliere, organizzare, appresentare e trasmettere informazioni ➤ Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa ➤ Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati ➤ Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale ➤ Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete ➤ Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica ➤ Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. ➤ Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare i nuovi sistemi di comunicazione e gli strumenti informatici per la ricerca, la raccolta di informazioni e la produzione di semplici testi multimediali su argomenti di studio ➤ Riconoscere l'attendibilità di una fonte e delle informazioni reperite sul web

SEZIONE B
Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Utilizzare i nuovi sistemi di comunicazione e gli	Solo sotto supervisione utilizza in parte la strumentazione informatica	Guidato, utilizza con sufficiente dimestichezza i principali sistemi di comunicazione e i principali strumenti	Autonomamente utilizza correttamente i nuovi sistemi di comunicazione e gli strumenti informatici per la ricerca, la	Con padronanza e consapevolezza, utilizza i nuovi sistemi di comunicazione e gli strumenti informatici per la ricerca, la raccolta di

strumenti informatici per la ricerca, la raccolta di informazioni e la produzione di semplici testi multimediali	per la comunicazione e la produzione di testi multimediali su argomenti noti	informatici per la ricerca e la raccolta di informazioni e la produzione di semplici testi multimediali	raccolta di informazioni e la produzione di semplici testi multimediali.	informazioni e la produzione di semplici testi multimediali
Riconoscere l'attendibilità di una fonte e delle informazioni reperite sul web	Sotto continua e diretta supervisione seleziona informazioni attendibili solo su argomenti noti	Guidato riconosce l'attendibilità di fonti e seleziona informazioni essenziali su argomenti oggetto di studio.	Autonomamente riconosce l'attendibilità di una fonte e seleziona informazioni attendibili su vari argomenti di studio	Autonomamente reperisce e seleziona fonti attendibili di vari argomenti di studio e argomenta l'eventuale inattendibilità di informazioni e fonti reperite sul web

SEZIONE A

COMPETENZA G08:

UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITÀ DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

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.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO SCIENTIFICO LINGUAGGI MATEMATICO	TECNOLOGIE INFORMATICHE E COMUNICAZIONE LABORATORIO SCIENZE INFORMATICHE INSEGNAMENTI CONCORRETI: TUTTI	<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 ➤ Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati 	<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"> ➤ Utilizzare in sicurezza la rete per raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni

		➤ Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità		
SEZIONE B <i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Utilizzare in sicurezza la rete per raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni	Sotto diretta supervisione utilizza la rete per la ricerca di informazioni ed è in grado di organizzarle parzialmente	Raccoglie le informazioni in rete e se guidato è in grado di organizzarle e rappresentarle nel rispetto delle principali norme di sicurezza.	Autonomamente e nel rispetto delle norme di sicurezza raccoglie le informazioni in rete e correttamente le organizza, rappresenta e trasmette.	In piena autonomia e con consapevole rispetto delle norme di sicurezza e privacy raccoglie, organizza, rappresenta e trasmette in modo efficace le informazioni.

SEZIONE A				
COMPETENZA G09: RICONOSCERE I PRINCIPALI ASPETTI COMUNICATIVI, CULTURALI E RELAZIONALI DELL'ESPRESSIVITÀ CORPOREA ED ESERCITARE IN MODO EFFICACE LA PRATICA SPORTIVA PER IL BENESSERE INDIVIDUALE E COLLETTIVO				
LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ: PRATICARE L'ESPRESSIVITÀ CORPOREA ED ESERCITARE LA PRATICA SPORTIVA, IN MODO EFFICACE, IN SITUAZIONI NOTE, IN AMBITO FAMILIARE, SCOLASTICO E SOCIALE				
ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITÀ	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. ➤ Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. ➤ Le caratteristiche ritmiche del movimento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendere e produrre i linguaggi non verbali. ➤ Riconoscere, riprodurre, e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Collocare la propria fisicità nella duplice dimensione spazio-temporale adattandosi al contesto e rispettando regole e ruoli. ➤ Riconoscere il valore della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui.
SEZIONE B <i>Livelli di competenza</i>				

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Collocare la propria fisicità nella duplice dimensione spazio-temporale adattandosi al contesto e rispettando regole e ruoli.	Sotto diretta e continua supervisione e in contesti noti, colloca, in parte, il proprio corpo nella duplice dimensione spazio-temporale, adattandosi al contesto e rispettando limitate regole.	In situazioni note, colloca il proprio corpo nella duplice dimensione spazio-temporale adattandosi al contesto e rispettando regole e ruoli essenziali.	In situazioni note, organizza la propria fisicità nella duplice dimensione spazio-temporale adattandosi al contesto e nel pieno rispetto delle regole e dei ruoli.	Collocare la propria fisicità nella duplice dimensione spaziotemporale adattandosi al contesto e rispettando regole e ruoli.
Riconoscere il valore della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui.	Sotto diretta e continua supervisione e in situazioni note, riconosce in parte valore della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui.	In situazioni note, riconosce in modo essenziale il valore della pratica sportiva per il mantenimento e l'incremento del benessere proprio e altrui.	In situazioni note, riconosce e descrive correttamente il valore della pratica sportiva per il mantenimento e l'incremento del benessere proprio e altrui e applica gli stili e i comportamenti opportuni in relazione alle proprie potenzialità e limiti.	In situazioni note riconosce pienamente e descrive efficacemente il valore della pratica sportiva per il mantenimento e l'incremento del benessere proprio e altrui applicando consapevolmente stili e comportamenti opportuni.

SEZIONE A

COMPETENZA G09:

RICONOSCERE I PRINCIPALI ASPETTI COMUNICATIVI, CULTURALI E RELAZIONALI DELL'ESPRESSIVITÀ CORPOREA ED ESERCITARE IN MODO EFFICACE LA PRATICA SPORTIVA PER IL BENESSERE INDIVIDUALE E COLLETTIVO

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

PRATICARE L'ESPRESSIVITÀ CORPOREA ED ESERCITARE LA PRATICA SPORTIVA, IN MODO EFFICACE, IN SITUAZIONI NOTE, IN AMBITO FAMILIARE, SCOLASTICO E SOCIALE

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
STORICO-SOCIALE	STORIA	➤ L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione	➤ Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture	Riconoscere le caratteristiche e il valore dello sport nelle civiltà passate

SEZIONE B

Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Riconoscere le caratteristiche e il valore dello sport nelle civiltà passate	Se guidato riconosce qualche esempio di attività sportiva nelle civiltà passate	Riconosce le caratteristiche basilari e il valore dello sport nelle principali civiltà passate	Individua in modo autonomo le caratteristiche e il valore dello sport anche in contesti poco noti	Individua in modo autonomo le caratteristiche e il valore dello sport anche in contesti poco noti e li confronta con il presente

SEZIONE A

COMPETENZA G10:

COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

RICONOSCERE LE PRINCIPALI FUNZIONI E PROCESSI DI UN'ORGANIZZAZIONE E I PRINCIPI DI BASE DELL'ECONOMIA.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
STORICO-SOCIALE	DIRITTO ED ECONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio ➤ Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere le regole che governano l'economia ➤ Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro 	Individuare opportunità disponibili sul territorio per attività personali, professionali, economiche

SEZIONE B

Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Individuare opportunità disponibili sul territorio per attività personali, professionali, economiche	Guidato individua alcune opportunità disponibili nel territorio per attività personali	Individua alcune opportunità disponibili per attività personali, anche in relazione alle caratteristiche fondamentali del tessuto socio economico del territorio	Riconoscendo alcune caratteristiche del tessuto socio economico del territorio e anche in relazione ad esse individua e descrive le opportunità disponibili per attività personali, professionali e/o economiche.	Riconosce le caratteristiche fondamentali del tessuto socio economico del territorio, e in relazione ad esse individua e illustra le opportunità disponibili per attività personali, professionali e/o economiche.

SEZIONE A

COMPETENZA G11:

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

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

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

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA) SCIENZA DEGLI ALIMENTI LABORATORIO SERV. ENOG. SALA E VENDITA, LABORATORIO SERV. ENOG. SETTORE CUC., LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine. ➤ L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2. ➤ Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus) ➤ Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope ➤ Fattori di rischio professionale ed ambientale. ➤ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e alla salute 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Valutare i rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali ➤ Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute e per la tutela dell'ambiente. ➤ Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti ➤ Comprendere le normative relative alla sicurezza, alla salute. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Essere consapevoli degli effetti dei comportamenti individuali e collettivi sulla salute e sull'ambiente e adottare stili di vita adeguati volti alla loro tutela. ➤ Conoscere la Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare. ➤ Adottare comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature e nella pratica sportiva
SEZIONE B				
<i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Essere consapevoli degli effetti dei comportamenti individuali e collettivi sulla salute e sull'ambiente e adottare	Sotto diretta e continua supervisione, riconosce gli effetti di alcune azioni individuali e collettive sulla salute e sull'ambiente e non	Sotto supervisione, valuta gli effetti essenziali delle azioni individuali e collettive sulla salute e sull'ambiente e adotta semplici stili di vita volti alla loro tutela.	Sotto supervisione, valuta correttamente, gli effetti delle diverse azioni individuali e collettive sulla salute e sull'ambiente e adotta adeguati stili di vita volti alla loro tutela.	Sotto supervisione, valuta efficacemente, gli effetti delle diverse azioni individuali e collettive sulla salute e sull'ambiente e adotta e promuove stili di vita volti alla loro tutela.

stili di vita adeguati volti alla loro tutela.	sempre adotta stili di vita adeguati volti alla loro tutela.			
Conoscere la Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare.	Sotto diretta e continua supervisione, conosce limitate indicazioni della Normativa Comunitaria a garanzia della Sicurezza alimentare.	Sotto supervisione, conosce, essenziali norme comunitarie a garanzia della Sicurezza alimentare.	Sotto supervisione, conosce, correttamente le principali norme comunitarie a garanzia della Sicurezza alimentare.	Sotto supervisione, conosce, con padronanza, la Normativa comunitaria a garanzia della Sicurezza alimentare.
Adottare comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature e nella pratica sportiva	Sotto diretta e continua supervisione, adotta comportamenti in parte corretti, nelle diverse situazioni esperienziali proposte..	Sotto supervisione, adotta comportamenti essenzialmente corretti nelle diverse situazioni esperienziali proposte.	Sotto supervisione, adotta comportamenti idonei nelle diverse situazioni esperienziali proposte.	Sotto supervisione, adotta comportamenti responsabili e consapevoli, nelle diverse situazioni esperienziali proposte.

SEZIONE A

COMPETENZA G12:

UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTÀ ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

UTILIZZARE I CONCETTI E GLI STRUMENTI FONDAMENTALI DELL'ASSE CULTURALE MATEMATICO PER AFFRONTARE E RISOLVERE PROBLEMI STRUTTURATI ANCHE UTILIZZANDO STRUMENTI E APPLICAZIONI INFORMATICHE.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
MATEMATICO	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: ➤ Rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Calcolo percentuale. ➤ Espressioni algebriche: polinomi, operazioni ➤ Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri ➤ Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico ➤ Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. ➤ Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Operare sui dati padroneggiando i contenuti specifici della matematica ➤ Riconoscere enti, figure, luoghi geometrici ➤ Risolvere problemi utilizzando gli strumenti della matematica

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). ➤ Sistemi di equazioni e disequazioni. ➤ Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. ➤ Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà ➤ Circonferenza e cerchio. ➤ Le isometrie nel piano ➤ Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari. ➤ Teoremi di Euclide e di Pitagora Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio. ➤ Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. ➤ Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali ➤ Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. ➤ Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. ➤ Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui 	
--	--	--	---	--

SEZIONE B

Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Operare sui dati padroneggiando i contenuti specifici della matematica	Se guidato, riconosce i dati utili in situazioni semplici, individua la sequenza delle operazioni e le esegue in maniera essenzialmente corretta	Riconosce in modo sufficientemente autonomo i dati utili in situazioni semplici; individua la sequenza delle operazioni e le esegue in maniera corretta	Opera sui dati con un adeguato procedimento scegliendo una notazione corretta ed efficace	Opera sui dati ottimizzando il procedimento in modo personale e scegliendo una notazione corretta ed efficace anche attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici
Riconoscere enti, figure, luoghi geometrici	Se guidato, riconosce i principali enti, figure e luoghi geometrici	Riconosce in modo sufficientemente autonomo gli enti, le figure e i luoghi geometrici e ne individua le principali proprietà	Riconosce e descrive in modo efficace enti e luoghi geometrici, ne individua le relative proprietà e li utilizza in ambiti diversi	Descrive in modo esauriente enti e luoghi geometrici in contesti diversi; ne individua le relative proprietà anche ricorrendo ad opportuni strumenti informatici
Risolvere problemi utilizzando gli strumenti della matematica	Se guidato, applica una strategia risolutiva adatta al problema	Applica in modo sufficientemente adeguato una strategia risolutiva adatta al problema	Applica in modo efficace una strategia risolutiva adatta al problema, motivandone i passaggi	Applica con padronanza una strategia risolutiva adatta al problema, argomentando in modo esauriente i passaggi

Commentato [CD1]:

COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO

IND01: 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

IND02: 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.

IND03: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

IND04: 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

IND05: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

IND06: 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.

IND07: 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.

IND08: 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.

IND09: 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.

IND10: 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. Abilità

IND11: 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.

SEZIONE A**COMPETENZA IND 01:**

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

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

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.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<ul style="list-style-type: none">➤ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.➤ Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.➤ Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.➤ Approfondire le informazioni della corretta alimentazione e dei danni delle sostanze illecite (fumo, doping, droghe, alcool).	<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.➤ Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.➤ Per mantenere lo stato di salute evitare l'uso di sostanze illecite e adottare principi igienici e alimentari corretti.➤ Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente.	<ul style="list-style-type: none">➤ Eseguire le principali tecniche nella produzione di semplici piatti.➤ Utilizzare gli strumenti e le tecnologie di settore.➤ Riconoscere il valore della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui e rispettare le regole e i ruoli contribuendo positivamente alle dinamiche di gruppo.
ASSE DEI LINGUAGGI	LINGUA ITALIANA TIC	<ul style="list-style-type: none">➤ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.➤ Software applicativi di base.	<ul style="list-style-type: none">➤ Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento➤ Utilizzare i principali software applicativi	<ul style="list-style-type: none">➤ Usare strategie comunicative adeguate al contesto

SEZIONE B				
Livelli di competenza				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Eseguire le principali tecniche nella produzione di semplici piatti	Se guidato e sotto diretta supervisione, esegue solo in parte elementari procedure nella produzione di semplici piatti.	Guidato e sotto diretta supervisione, esegue elementari procedure nella produzione di semplici piatti.	In contesti strutturati, esegue in modo sufficientemente autonomo le principali procedure nella produzione di semplici piatti.	Esegue, con padronanza e in completa autonomia, le principali procedure nella produzione di semplici piatti.
Utilizzare gli strumenti e le tecnologie di settore	Se guidato e sotto diretta supervisione, utilizza parzialmente gli strumenti e le tecnologie di settore.	Guidato e sotto diretta supervisione, utilizza gli strumenti e le tecnologie di settore.	In contesti strutturati, esegue con soddisfacente padronanza, le principali procedure nella produzione di semplici piatti.	Esegue con padronanza e in completa autonomia le principali procedure nella produzione di semplici piatti.
Riconoscere il valore della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui e rispettare le regole e i ruoli contribuendo positivamente alle dinamiche di gruppo	Se guidato e sotto diretta supervisione, riconosce, in parte, il valore della pratica sportiva finalizzato al benessere ed al rispetto delle regole.	Guidato e sotto diretta supervisione, riconosce gli aspetti essenziali del valore della pratica sportiva finalizzati al benessere ed al rispetto delle regole.	In contesti strutturati, riconosce i vari aspetti del valore della pratica sportiva, finalizzati al benessere proprio e altrui promuovendo l'armonia del gruppo.	Riconosce con padronanza, tutti gli aspetti del valore della pratica sportiva, finalizzati al benessere proprio e altrui e promuove positive dinamiche di gruppo.
Usare strategie comunicative adeguate al contesto	Se guidato e sotto diretta supervisione in contesti noti riproduce forme corrette di comunicazione	Guidato e in contesti noti usa semplici e corrette forme di comunicazione verbale e non verbale	In modo autonomo usa adeguate strategie comunicative verbali e non verbali in contesti noti	In completa autonomia usa le più adatte strategie comunicative adeguandole al contesto

SEZIONE A				
<p>COMPETENZA IND 02: 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>LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ: 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.</p>				
ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE

SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere i principali processi organizzativi e produttivi dei diversi settori della filiera.
	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Applicare le regole dell'organizzazione del lavoro.
	LABORATORIO DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. 	
	LABORATORIO SCIENZA DEGLI ALIMENTI			

SEZIONE B

Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Riconoscere i principali processi organizzativi e produttivi dei diversi settori della filiera	Se guidato e sotto diretta supervisione, riconosce in parte i principali processi produttivi ed organizzativi della filiera.	Guidato e in contesti noti, riconosce i principali processi produttivi ed organizzativi della filiera.	In contesti strutturati, riconosce e in modo autonomo, i vari processi organizzativi e produttivi della filiera.	Riconosce, con padronanza e in completa autonomia, i vari processi organizzativi e produttivi della filiera.
Applicare le regole dell'organizzazione del lavoro	In contesti strutturati e noti, se guidato e sotto diretta supervisione, applica, in parte, le regole dell'organizzazione del lavoro.	In contesti noti e guidato, applica le regole essenziali dell'organizzazione del lavoro in équipe.	In contesti strutturati e in autonomia, applica le regole dell'organizzazione del lavoro in équipe.	Applica, in modo consapevole, le regole del lavoro in équipe in funzione dei ruoli, delle funzioni e della gerarchia.

SEZIONE A:

COMPETENZA IND 03:

APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO.

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

APPLICARE PROCEDURE DI BASE RELATIVE ALL'IGIENE E ALLA SICUREZZA, IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO SUPERVISIONE.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO SERV. ENOG. SALA E VENDITA LABORATORIO SERV. ENOG. SETTORE CUC. LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro. ➤ Conoscere le funzioni fisiologiche in relazione al movimento e i principali paramorfismi e dimorfismi. 	<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. ➤ Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette. ➤ Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive utilizzando le capacità coordinative e condizionali. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendere l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti. ➤ Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. ➤ Mette in atto comportamenti atti a garantire la sicurezza propria e degli altri.
SEZIONE B				
<i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Comprendere l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, comprende in parte l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, comprende l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti.	In contesti strutturati, comprende in modo efficace l'importanza dell'igiene e applica in modo adeguato la normativa HACCP sugli alimenti, sulla persona e sull'attrezzatura.	In contesti strutturati, comprende con spirito critico, l'importanza dell'igiene e applica in completa autonomia la normativa HACCP sugli alimenti, sulla persona e sull'attrezzatura.
Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, in parte, le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.	In contesti strutturati e sotto supervisione, riconosce le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.	In contesti strutturati, applica, in modo autonomo, le principali buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.	In contesti strutturati, applica, in completa autonomia e con padronanza, le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti
Mette in atto comportamenti atti a	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, mette in atto	In contesti strutturati e sotto supervisione, mette in atto	In contesti strutturati e sotto supervisione, mette in atto comportamenti corretti atti a garantire la sicurezza propria e degli altri.	In contesti strutturati e sotto supervisione, mette in atto comportamenti corretti atti a garantire la sicurezza propria e degli altri.

garantire la sicurezza propria e degli altri	comportamenti, in parte adeguati, atti a garantire la sicurezza.	comportamenti essenziali atti a garantire la sicurezza.		
--	--	---	--	--

SEZIONE A				
<p>COMPETENZA IND 04: PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI</p> <p>LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ: APPLICARE PROCEDURE DI BASE PER LA PREDISPOSIZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO SUPERVISIONE.</p>				
ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZE MOTORIE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ➤ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. ➤ Linee guida per una sana alimentazione: i Principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. ➤ Conoscere le corrette pratiche motorie e sportive anche in ambiente naturale. ➤ Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità: posture, funzioni fisiologiche, capacità motorie. 	<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. ➤ Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. ➤ Sperimentare nelle attività sportive i diversi ruoli, il fair play e l'arbitraggio. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizzare servizi enogastronomici ecosostenibili, in contesti regionali e nazionali. ➤ Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le relative funzioni che svolgono nell'organismo, operando scelte corrette dal punto di vista nutrizionale. ➤ Riconoscere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni. ➤ Collocare il proprio corpo e organizzare i propri movimenti nello spazio-tempo.
SEZIONE B				
<i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)

Realizzare servizi enogastronomici ecosostenibili, in contesti regionali e nazionali.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, realizza, in parte, servizi e trasformazioni di semplici prodotti enogastronomici ed ecosostenibili.	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, realizza servizi e trasformazioni di prodotti enogastronomici ecosostenibili.	In contesti strutturati, realizza in modo autonomo e adeguato servizi e trasformazioni di prodotti enogastronomici ed ecosostenibili, in contesti vari	In contesti strutturati e noti e in modo consapevole realizza servizi e trasformazioni di prodotti enogastronomici ed ecosostenibili sia regionali che nazionali.
Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le relative funzioni che svolgono nell'organismo, operando scelte corrette dal punto di vista nutrizionale.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, in parte, i principali nutrienti presenti negli alimenti	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, riconosce i principali nutrienti presenti negli alimenti e le relative funzioni essenziali	In contesti strutturati, individua autonomamente i nutrienti presenti negli alimenti e le relative funzioni	In contesti strutturati e noti, individua autonomamente i nutrienti presenti negli alimenti e le relative funzioni, operando con padronanza scelte per una corretta alimentazione
Riconoscere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.	In contesti strutturati e noti e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, in parte, i principali aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	In contesti strutturati e noti e sotto supervisione, riconosce i principali aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	In contesti strutturati e noti, riconosce e descrive in modo autonomo gli aspetti fisici e chimici conseguenti alle varie manipolazioni	In contesti strutturati e noti, riconosce e descrive in completa autonomia gli aspetti fisici e chimici conseguenti alle varie manipolazioni, selezionando gli ingredienti alimentari e le tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria
Collocare il proprio corpo e organizzare i propri movimenti nello spazio-tempo	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, utilizza, solo in parte, i propri canali percettivi coordinando i movimenti nella dimensione spazio-tempo.	In contesti strutturati e sotto supervisione, utilizza in modo sufficientemente corretto, i propri canali percettivi cogliendone gli aspetti spazio-temporali.	In contesti strutturati e noti utilizza in modo corretto, utilizza i propri canali percettivi coordinando i movimenti nella giusta dimensione spazio-tempo.	In contesti strutturati e noti utilizza in modo efficace i propri canali percettivi coordinando i movimenti nella giusta dimensione spazio-tempo.

SEZIONE A

COMPETENZA IND 05:

VALORIZZARE L'ELABORAZIONE E LA PRESENTAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DI PANIFICAZIONE LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI UTILIZZANDO TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

APPLICARE PROCEDURE DI BASE DI ELABORAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DI PANIFICAZIONE IN CONTESTI STRUTTURATI E NOTI.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
------	--------------	------------	----------	----------

SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. ➤ Principi di base di scienze e tecnologie alimentari 	<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"> ➤ Individuare le materie prime e le relative tecniche di produzione dell'arte bianca e dei prodotti dolciari ➤ Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione ➤ Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.
	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA			
	LABORATORIO SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA			
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI			

SEZIONE B

Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Individuare le materie prime e le relative tecniche di produzione dell'arte bianca e dei prodotti dolciari	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, individua, le materie prime dell'arte bianca e dei prodotti dolciari	In contesti strutturati e sotto supervisione, individua le materie prime dell'arte bianca e dei prodotti dolciari e semplici tecniche di produzione.	In contesti strutturati, individua in modo autonomo, le materie prime e le principali tecniche di trasformazione dei prodotti dolciari e dell'arte bianca.	In contesti noti individua in modo consapevole le materie prime e le relative tecniche di trasformazione dei prodotti dolciari e dell'arte bianca.
Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, in parte, i principali nutrienti presenti negli alimenti	In contesti strutturati e sotto supervisione, riconosce i principali nutrienti presenti negli alimenti.	In contesti strutturati, individua, opportunamente, i nutrienti presenti negli alimenti, rispettando i criteri prestabiliti.	Individua con efficacia i nutrienti presenti negli alimenti e le relative funzioni, operando, in contesti noti, con padronanza scelte secondo i criteri di una corretta alimentazione
Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	In contesti strutturati e noti e sotto assidua supervisione, riconosce, in parte, i principali aspetti fisici e chimici degli alimenti, conseguenti alle varie manipolazioni.	In contesti strutturati e noti e sotto supervisione, riconosce, i principali aspetti fisici e chimici degli alimenti, conseguenti alle varie manipolazioni.	In contesti strutturati, e sotto supervisione, riconosce e descrive, in maniera efficace e funzionale ai criteri prestabiliti, gli aspetti fisici e chimici degli alimenti, conseguenti alle varie manipolazioni.	In contesti strutturati, secondo livelli crescenti di complessità e anche con minimo aiuto, riconosce e descrive con padronanza gli aspetti fisici e chimici degli alimenti, conseguenti alle varie manipolazioni, selezionando gli ingredienti alimentari e le tecniche di base della panificazione e della produzione dolciaria.

SEZIONE A

COMPETENZA IND 06:

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.

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

APPLICARE PROCEDURE DI BASE PER LA CURA DEL CICLO CLIENTE IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO SUPERVISIONE, ADOTTANDO IDONEE TECNICHE DI COMUNICAZIONE.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. ➤ Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. ➤ Presentarsi in modo professionale. ➤ Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Effettuare comunicazioni professionali. ➤ Individuare l'importanza del cibo dal punto di vista etico, sociale e religioso
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO INGLESE FRANCESE SPAGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare correttamente il lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera 	
SEZIONE B				
<i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, riconosce, solo in parte, le	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, riconosce, le figure	In contesti strutturati, riconosce in modo pertinente le figure professionali di	In contesti strutturati, e secondo livelli crescenti di complessità, riconosce con padronanza le

Effettuare comunicazioni professionali.	figure professionali di riferimento adottando tecniche di comunicazione non sempre idonee.	professionali di riferimento adottando essenziali tecniche di comunicazione.	riferimento adottando idonee tecniche di comunicazione.	figure professionali di riferimento adottando fluide e pertinenti tecniche di comunicazione.
Individuare l'importanza del cibo dal punto di vista etico, sociale e religioso.	In situazioni strutturate e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, solo in parte, il ruolo del cibo in contesti noti.	In situazioni strutturate e sotto diretta supervisione, riconosce, il ruolo del cibo in contesti noti.	In situazioni strutturate, riconosce, in modo pertinente ed efficace, il ruolo del cibo nei vari contesti.	In situazioni strutturate e secondo livelli crescenti di complessità, riconosce, in modo consapevole ed efficace, l'importanza del cibo dal punto di vista etico, sociale e religioso.

SEZIONE A

COMPETENZA IND 07:

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

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI PER LA REALIZZAZIONE DI EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI IN CONTESTI STRUTTURATI E SECONDO CRITERI PRESTABILITI

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
------	--------------	------------	----------	----------

SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. ➤ 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. 	<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"> ➤ Promuovere le tradizioni locali e nazionali volte alla valorizzazione e alla tutela del Made in Italy. ➤ Individuare le tipicità locali agroalimentari sotto il profilo merceologico, nutrizionale e sotto il profilo storico culturale
	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA			
	LABORATORIO SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA			
	LABORATORIO TECNOLOGIE INFORMATICHE			
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI			
STORICO SOCIALE	STORIA GEOGRAFIA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. ➤ L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le tradizioni storiche 	
SEZIONE B				
<i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Promuovere le tradizioni locali e nazionali volti alla valorizzazione e alla tutela del Made in Italy	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, promuove solo in parte i prodotti del territorio	In contesti strutturati e noti, promuove, in maniera essenziale, le tipicità del territorio di appartenenza.	In contesti strutturati, promuove le tipicità enogastronomiche locali e nazionali valorizzando in particolare il Made in Italy.	In contesti noti e secondo livelli crescenti di complessità, promuove, con padronanza e consapevolezza, le tipicità enogastronomiche locali e nazionali valorizzando il Made in Italy in contesti internazionali.
Individuare le tipicità locali agroalimentari sotto il profilo merceologico-nutrizionale e sotto il profilo storico culturale	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, individua solo alcuni aspetti merceologici, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, individua gli aspetti essenziali delle caratteristiche merceologiche, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio e	In contesti strutturati e autonomamente, individua aspetti merceologici, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio	In contesti noti e secondo livelli crescenti di complessità, individua in modo corretto i vari aspetti merceologici, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio

SEZIONE A				
<p>COMPETENZA IND 08: REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB</p> <p>LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ: APPLICARE I PRINCIPI ESSENZIALI DELL'ECOSOSTENIBILITÀ AMBIENTALE PER ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI, IN CONTESTI STRUTTURATI E SECONDO CRITERI PRESTABILITI PER LA REALIZZAZIONE DI OFFERTE TURISTICHE</p>				
ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA</p> <p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <p>LABORATORIO SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA</p> <p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>SCIENZE INTEGRATE <i>(Scienze della Terra/ Biologia)</i></p>	<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. 	<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"> ➤ Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità. ➤ Adottare atteggiamenti finalizzati ad ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti.
SEZIONE B				
Livelli di competenza				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
<i>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica</i>	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, valuta, solo in parte, l'aspetto	In contesti strutturati, valuta gli aspetti essenziali dell'offerta turistica in chiave ecosostenibile.	In contesti strutturati, comprende in modo pertinente l'aspetto ecosostenibile dell'offerta turistica.	In contesti noti e secondo livelli crescenti di complessità, valuta, in modo adeguato, l'aspetto

<i>integrata con i principi dell'eco- sostenibilità</i>	ecosostenibile dell'offerta turistica.			ecosostenibile dell'offerta turistica e ne promuove la vendita.
<i>Adottare atteggiamenti finalizzati ad ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti.</i>	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, adotta, solo in parte, atteggiamenti che minimizzano l'impatto ambientale dei prodotti.	In contesti strutturati, adotta, atteggiamenti essenziali che minimizzano l'impatto ambientale dei prodotti.	In contesti strutturati, adotta atteggiamenti idonei per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti.	In contesti noti e secondo livelli crescenti di complessità, adotta, con padronanza, soluzioni idonee per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti.

SEZIONE A

COMPETENZA IND 09:

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.

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

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

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella micro-lingua di settore. ➤ La comunicazione in fase di check in e check-out. ➤ Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente. 	<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"> ➤ Assistere il cliente nella fruizione del servizio rispondendo alle richieste ➤ Interagire nei contesti produttivi del settore professionale di riferimento utilizzando semplici strumenti e tecniche di base di comunicazione anche in L2
LINGUAGGI	INGLESE FRANCESE SPAGNOLO			

SEZIONE B

Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Assistere il cliente nella fruizione del servizio rispondendo alle richieste	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, assiste il cliente nella fruizione del servizio riuscendo, solo in	In contesti strutturati assiste il cliente nella fruizione del servizio riuscendo a soddisfarne essenziali esigenze.	In contesti strutturati, assiste il cliente nella fruizione del servizio, in modo autonomo, interpretandone correttamente le preferenze e le richieste.	In contesti strutturati e secondo livelli crescenti di complessità, assiste il cliente nella fruizione del servizio interpretandone adeguatamente tutte le preferenze e le richieste.

	parte, a soddisfare essenziali esigenze del cliente.			
Interagire nei contesti produttivi del settore professionale di riferimento utilizzando semplici strumenti e tecniche di base di comunicazione anche in L2	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, utilizza semplici strumenti di comunicazione professionale, in parte appropriate.	In contesti strutturati, utilizza semplici strumenti di comunicazione professionale anche in L2 in modo essenziale.	In contesti strutturati utilizza correttamente semplici strumenti e tecniche di comunicazione anche in L2.	In contesti strutturati, utilizza con padronanza, semplici ed appropriati strumenti e tecniche di comunicazione anche in L2.

SEZIONE A

COMPETENZA IND 10:

SUPPORTARE LE ATTIVITÀ DI BUDGETING-REPORTING AZIENDALE E COLLABORARE ALLA DEFINIZIONE DELLE STRATEGIE DI REVENUE MANAGEMENT, PERSEGUENDO OBIETTIVI DI REDDITIVITÀ ATTRAVERSO OPPORTUNE AZIONI DI MARKETING.

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI, IN CONTESTI STRUTTURATI E SECONDO CRITERI PRESTABILITI, DI BUDGETING-REPORTING AZIENDALE SOTTO SUPERVISIONE

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	<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. 	<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"> ➤ Eseguire semplici operazioni di analisi dei costi nelle imprese turistiche. ➤ Individuare gli strumenti essenziali per analizzare la dinamica e l'evoluzione della gestione delle aziende ristorative.

SEZIONE B

Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
----------	---------------------------	---------------------	-----------------------------	----------------------------

Eseguire semplici operazioni di analisi dei costi nelle imprese turistiche	In contesti strutturati e sotto continua e diretta supervisione, esegue, solo in parte, semplici operazioni di calcolo.	In contesti strutturati e sotto supervisione, esegue, in buona parte, semplici operazioni di calcolo.	In contesti strutturati e sotto supervisione, esegue correttamente semplici operazioni di calcolo.	In contesti strutturati e sotto supervisione, esegue con precisione e padronanza semplici operazioni di calcolo e analisi dei costi.
Individuare gli strumenti essenziali per analizzare la dinamica e l'evoluzione della gestione aziendale del settore ristorativo	In contesti strutturati e sotto continua e diretta supervisione, individua, solo in parte, semplici strumenti di pianificazione strategica aziendale	In contesti strutturati e sotto continua e diretta supervisione, individua, semplici strumenti di pianificazione strategica aziendale	In contesti strutturati e sotto supervisione, individua in modo corretto, gli strumenti di pianificazione strategica aziendale.	In contesti strutturati e sotto supervisione, individua in modo esaustivo, gli strumenti di pianificazione strategica aziendale

SEZIONE A

COMPETENZA IND 11:

CONTRIBUIRE ALLE STRATEGIE DI DESTINATION MARKETING ATTRAVERSO LA PROMOZIONE DEI BENI CULTURALI E AMBIENTALI, DELLE TIPICITÀ ENOGASTRONOMICHE, DELLE ATTRAZIONI, DEGLI EVENTI E DELLE MANIFESTAZIONI, PER VEICOLARE UN'IMMAGINE RICONOSCIBILE E RAPPRESENTATIVA DEL TERRITORIO.

LIVELLO INTERMEDIO 2 QNQ:

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.

ASSE	INSEGNAMENTI	CONOSCENZE	ABILITA'	EVIDENZE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE STORICO SOCIALE	SCIENZA DEGLI ALIMENTI LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	<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. 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adottare semplici strategie di comunicazione finalizzate alla promozione e valorizzazione dell'immagine turistica, culturale, ambientale e produttiva del territorio. ➤ Identificare le tipicità eno- gastronomiche e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.

	DIRITTO ED ECONOMIA	➤ Tecniche di marketing dei servizi turistici	richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.	
SEZIONE. B <i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Adottare semplici strategie di comunicazione finalizzate alla promozione e valorizzazione dell'immagine turistica, culturale, ambientale e produttiva del territorio	In contesti strutturati e sotto supervisione, individua, solo in parte, semplici strategie di comunicazione volte alla promozione del territorio.	In contesti strutturati, individua strategie di comunicazione essenziali volte alla promozione del territorio.	In contesti strutturati, individua in modo consapevole, le strategie essenziali di comunicazione volte alla promozione ed alla valorizzazione del territorio.	In contesti strutturati, individua con padronanza, varie strategie di marketing legate alle specificità locali, come opportunità di sviluppo e valorizzazione del territorio di provenienza.
Identificare le tipicità eno-gastronomiche il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera	In contesti strutturati e sotto supervisione, individua alcune tipicità enogastronomiche locali.	In contesti strutturati, individua le principali tipicità enogastronomiche locali e riconosce gli elementi base della qualità di filiera.	In contesti strutturati, individua, in modo corretto le principali tipicità enogastronomiche del territorio di appartenenza e riconosce la qualità di filiera.	In contesti strutturati, identifica, con padronanza, le principali tipicità enogastronomiche del territorio di appartenenza e ne promuove i prodotti a marchi.

RUBRICA DI OSSERVAZIONE E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Evidenze	LIVELLI	
<i>Competenza alfabetica funzionale</i> <i>Competenza multilinguistica</i>	<i>Comunicare e comprendere</i>	Comprendere messaggi di vario genere anche in L2	Comprende tutti i generi di messaggi di diversa complessità trasmessi con diversi supporti e con tutti i registri linguistici anche specialistici	A
			Comprende messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti e con vari registri	I
			Comprende messaggi di vario genere e guidato coglie il significato complessivo di messaggi complessi	B
			Comprende messaggi semplici e solo se guidato comprende messaggi complessi	P
		Comunicare in forma orale e scritta anche in L2	Si esprime sia in forma orale che scritta utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata il lessico e i vari registri linguistici in una vasta gamma di contesti sociali anche di tipo professionale.	A
			Si esprime sia in forma orale che scritta utilizzando correttamente il lessico e alcuni registri linguistici in alcuni contesti sociali anche di tipo professionale.	I
Si esprime utilizzando un lessico essenziale in contesti noti e familiari e se guidato anche in contesti professionali	B			
		Si esprime in modo essenziale e non sempre corretto	P	
<i>Competenza matematica e</i>	<i>Risolvere problemi</i>	Risolvere situazioni problematiche utilizzando	Riconosce i dati e, autonomamente, individua le fasi del percorso risolutivo in maniera originale anche in casi articolati, ottimizzando il procedimento.	A

<i>competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i>		contenuti e metodi delle diverse discipline	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici e adeguati	I	
			Riconosce i dati essenziali in situazioni semplici e già affrontate e individua solo parzialmente le fasi del percorso risolutivo, tentando le soluzioni adatte	B	
			Riconosce i dati essenziali ma non sa operare soluzioni	P	
	<i>Individuare collegamenti e relazioni</i>	e	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Opera in modo autonomo e puntuale i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	A
				Individua autonomamente i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta li esprime in modo adeguatamente corretto.	I
				Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi e li esprime in modo adeguato.	B
<i>Competenza digitale</i>		Utilizzare e creare contenuti digitali con un approccio responsabile	Utilizza e crea in piena autonomia contenuti digitali di vario tipo e complessità. Valuta criticamente l'attendibilità delle informazioni reperite in rete e la sicurezza delle operazioni	A	
			Autonomamente utilizza e crea alcuni contenuti digitali valutando l'attendibilità e la sicurezza dei materiali usati	I	
			Guidato utilizza e crea alcuni semplici contenuti digitali	B	
			Utilizza solo parzialmente semplici contenuti digitali	P	
			Comunicare e interagire attraverso le tecnologie digitali	Autonomamente usa molti strumenti digitali di comunicazione e interazione	A
				Autonomamente usa vari strumenti digitali di comunicazione e interazione	I
	Guidato usa i principali strumenti digitali di comunicazione e interazione	B			
	<i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i>	<i>Imparare ad imparare</i>	Conoscenza e rispetto di sé	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire. Favorisce consapevolmente il proprio benessere fisico ed emotivo con comportamenti attenti alla salute	A
				È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire. E' attento al proprio benessere fisico ed emotivo e cerca di attuare comportamenti attenti alla salute	I
				Si avvia a identificare punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli. Se guidato pone attenzione al proprio benessere fisico ed emotivo	B
				Non riconosce i propri punti di forza e di debolezza e trascura il proprio benessere	P
				Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio autonomo e produttivo. Utilizza in modo proficuo il tempo a disposizione
Metodo di studio autonomo e quasi sempre efficace. Utilizza in modo adeguato il tempo a disposizione					I
Metodo di studio non sempre proficuo. Se guidato utilizza in modo proficuo il tempo a disposizione		B			
<i>Acquisire interpretare l'informazione</i>		e	Usare strumenti informativi di vario tipo, Ricercare e selezionare informazioni corrette su argomenti di vita o di studio	Metodo di studio dispersivo e improduttivo	P
				Ricerca autonomamente e utilizza in modo critico fonti e informazioni di diverso tipo utilizzando ausili di varia natura.	A
				Ricerca e utilizza adeguatamente fonti e informazioni di diverso tipo. Seleziona informazioni pertinenti e ne verifica l'attendibilità	I
				Guidato/a ricerca e seleziona informazioni essenziali	B
				Solo se guidato e seguendo una traccia data ricerca a acquisisce informazioni frammentarie e disorganiche su un determinato argomento	P
	<i>Collaborare e partecipare</i>			Interazione nel gruppo	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.
Interagisce attivamente nel gruppo.		I			
Interagisce nel gruppo in modo essenziale		B			
Interagisce nel gruppo solo se spronato		P			
Disponibilità al confronto		Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto.	A		
		Gestisce la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto.	I		
		Guidato gestisce la conflittualità e riesce a confrontarsi con il gruppo.	B		
		Gestisce la conflittualità e si confronta con il gruppo solo in alcune situazioni e attraverso la mediazione di un docente	P		
		Rispetto dell'altro	Riconosce e rispetta sempre e con piena consapevolezza ruoli, diritti e punti di vista altrui.	A	
		Generalmente rispetta i diversi punti di vista, i ruoli e i diritti altrui.	I		

<i>Competenza in materia di cittadinanza</i>	<i>Agire in modo autonomo consapevole</i>		Rispetta con qualche difficoltà i diversi punti di vista, i ruoli e i diritti altrui.	B
			Solo in alcune circostanze rispetta i punti di vista altrui	P
		Rispetto delle regole	Rispetta in modo scrupoloso le regole in tutti i contesti e in tutte le situazioni	A
			Rispetta sempre le regole in molti contesti e situazioni	I
			Generalmente rispetta le regole ma in alcuni casi necessita di essere spronato	B
			Solo in alcune circostanze rispetta le regole	P
<i>Competenza imprenditoriale</i>	<i>Progettare</i>	Uso delle conoscenze apprese e delle risorse per ideare e realizzare un prodotto e/o un progetto	Utilizza in modo creativo e strategico conoscenze apprese e risorse disponibili per ideare e realizzare un prodotto.	A
			Utilizza adeguatamente e in modo razionale conoscenze apprese e risorse disponibili per ideare e realizzare un prodotto	I
			Guidato utilizza adeguatamente conoscenze apprese e risorse disponibili per ideare e realizzare un prodotto.	B
			Guidato utilizza le conoscenze apprese per realizzare prodotti noti	P
<i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</i>		Riconoscere le espressioni culturali locali, nazionali, mondiali	Riconosce e confronta tra loro molte espressioni culturali locali, nazionali e mondiali.	A
			Riconosce le principali espressioni culturali locali, nazionali e mondiali.	I
			Riconosce alcune espressioni culturali locali e nazionali.	B
			Riconosce in modo lacunoso espressioni locali.	P

Richiamano le competenze di cittadinanza, nella loro dimensione metodologica, sociale e metacognitiva, i seguenti risultati di apprendimento previsti dal P.E.Cu.P del diplomato dell'istruzione professionale che sono da considerarsi trasversali a tutti gli insegnamenti (cfr. decreto del 24/05/2018 n. 92, allegato 1 pag.10):

- 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;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
- riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;
- sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale;
- conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.