



IPSEOA “S. Francesco”  
Paola – CS



**CURRICOLO D’ISTITUTO TRIENNIO**  
**ENOGASTRONOMIA E OSPILITA’ ALBERGHIERA**  
**SETTORE CUCINA**

*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*

<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>INSEGNAMENTI</b>
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>ITALIANO</b></li><li>➤ <b>INGLESE</b></li><li>➤ <b>FRANCESE/ SPAGNOLO</b></li></ul>
<b>ASSE STORICO-SOCIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>STORIA</b></li></ul>
<b>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b></li><li>➤ <b>LABORATORIO DEI SERRVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA – SETTORE SALA E VENDITA –SETTORE ARTE BIANCA E PASTICCERIA</b></li><li>➤ <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b></li><li>➤ <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b></li></ul>
<b>ASSE MATEMATICO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>MATEMATICA</b></li></ul>

### **PERCORSO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia ed ospitalità alberghiera" settore cucina possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

In particolare, al termine del percorso quinquennale, il diplomato Enogastronomia Settore Cucina:

- Possiede buone basi di tecnica gastronomica e conoscenze sulle preparazioni di base di pasticceria e panificazione
- Possiede conoscenze di base della gestione dei servizi di sala e bar
- E' in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e salutare dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- E' in grado di apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica a partire dalle tecniche di lavorazione tradizionali e dalle tipicità del territorio anche in funzione dell'evoluzione del gusto e di particolari esigenze alimentari della clientela
- Sa valorizzare, attraverso tecniche di lavorazione tradizionali e innovative, le eccellenze enogastronomiche del territorio e del Made in Italy
- E' in grado di riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia.
- Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e la deontologia professionale
- E' in grado di determinare il costo del prodotto e verificarne la sostenibilità economica e di ottimizzare la produzione in base alle previsioni di vendita
- Interviene sull'intero processo che va dalla ricezione e immagazzinamento delle materie prime, alla conservazione del prodotto finito.
- Utilizza le nuove tecnologie della comunicazione per promuovere e commercializzare prodotti e servizi enogastronomici

### **CODICE ATECO**

#### **I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE (56.10)

RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE (56.10.11)

ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE (56.10.12)

RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE DI CIBI DA ASPORTO (56.10.20)

RISTORAZIONE SU TRENI E NAVI (56.16.50)

FORNITURA DI PASTI PREPARATI - CATERING PER EVENTI E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE (56.2)

MENSE (56.29.1)

**NUP:**

**5.2.2.1 CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI**

Le professioni comprese in questa categoria dirigono la preparazione o preparano direttamente su ordinazione del cliente cibi come antipasti, primi e secondi piatti, insalate e dessert a base di vegetali, di carni o di altri prodotti, curandone la presentazione, il condimento e la cottura. Predispongono menu giornalieri, ordinano gli alimenti e i prodotti necessari per la cucina, si occupano della loro conservazione e sovrintendono all'igiene dei luoghi e delle attrezzature per la preparazione.

**5.2.2.2 ADDETTI ALLA PREPARAZIONE, ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE DI CIBI**

Le professioni comprese in questa categoria cucinano grandi quantità di cibi per la ristorazione collettiva di scuole, ospedali, mense aziendali o altre istituzioni seguendo menu predefiniti; in esercizi con menu limitati, in fast food o in attività, anche ambulanti, che offrono cibi che richiedono tempi brevi di preparazione; provvedono a servire dai banconi vivande, alimenti e bevande agli avventori di mense, fast-food, tavole calde ed esercizi assimilati; confezionano cibi precotti o crudi a base di vegetali, carni o altri prodotti. Curano la conservazione degli alimenti e sovrintendono all'igiene dei luoghi e delle attrezzature.

**COMPETENZE AREA GENERALE E D'INDIRIZZO DA CONSEGUIRE AL TERMINE DEL PERCORSO QUINQUENNALE**

<b>COMPETENZA AREA GENERALE</b>
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

#### **DECLINAZIONE COMPETENZE D'INDIRIZZO SETTORE CUCINA**

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. <b>LIVELLO QNQ 4</b>
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. <b>LIVELLO QNQ 4</b>
IND03: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. <b>LIVELLO QNQ 4</b>
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 <b>LIVELLO QNQ 4</b>
IND05: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative <b>LIVELLO QNQ 3</b> /4 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
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. <b>LIVELLO QNQ 3</b>

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. **LIVELLO QNQ 4**

IND08: Realizzare pacchetti di offerta ~~Turistica~~ enogastronomica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

**LIVELLO QNO 3/4** Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta ~~turistica~~ enogastronomica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

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.

**LIVELLO QNQ 3** Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.

IND10: Supportare le attività di budgeting-reporting dell'azienda ristorativa e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. **LIVELLO QNQ 4**

IND11: Contribuire alle strategie di Marketing attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. **LIVELLO QNQ 4**

## RUBRICHE COMPETENZE AREA GENERALE

### COMPETENZA GEN 01

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

SEZIONE A:			
ASSE	ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE STORICO SOCIALE		
INSEGNAMENTI	TUTTE GLI INSEGNAMENTI EDUCAZIONE CIVICA		
TERZO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 01</b> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'agenda 2030</li> <li>Tutela dell'ambiente naturale nella Costituzione Italiana: Art. 9</li> <li>Comportamenti ecosostenibili nel quotidiano e nel settore professionale di appartenenza</li> <li>Impatti positivi e negativi delle attività antropiche sulle produzioni alimentari</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Attuare comportamenti rispettosi di un modello di sviluppo sostenibile sul piano ambientale, economico e sociale</li> <li>Saper individuare ed attuare comportamenti quotidiani ecosostenibili e coerenti</li> <li>Essere consapevoli di alcune problematiche legate alla sostenibilità</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'agenda 2030</li> <li>Tutela dell'ambiente naturale nella Costituzione Italiana: Art. 9</li> <li>Comportamenti ecosostenibili nel quotidiano e nel settore professionale di appartenenza</li> <li>Impatti positivi e negativi delle attività antropiche sulle produzioni alimentari</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Attuare comportamenti rispettosi di un modello di sviluppo sostenibile sul piano ambientale, economico e sociale</li> <li>Saper individuare ed attuare comportamenti quotidiani ecosostenibili e coerenti</li> <li>Essere consapevoli di alcune problematiche legate alla sostenibilità</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'agenda 2030</li> <li>Tutela dell'ambiente naturale nella Costituzione Italiana: Art. 9</li> <li>Comportamenti ecosostenibili nel quotidiano e nel settore professionale di appartenenza</li> <li>Impatti positivi e negativi delle attività antropiche sulle produzioni alimentari</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Attuare comportamenti rispettosi di un modello di sviluppo sostenibile sul piano ambientale, economico e sociale</li> <li>Saper individuare ed attuare comportamenti quotidiani ecosostenibili e coerenti</li> <li>Essere consapevoli di alcune problematiche legate alla sostenibilità</li> </ul>		
QUARTO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3/4:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 01:</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi all'assicurezza sul lavoro e alla sicurezza agroalimentare</li> <li>Deontologia professionale</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi all'assicurezza sul lavoro e alla sicurezza agroalimentare</li> <li>Deontologia professionale</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi all'assicurezza sul lavoro e alla sicurezza agroalimentare</li> <li>Deontologia professionale</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>		
QUARTO QUINTO <i>LIVELLO QNQ 4</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 01</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>I principi fondamentali della Costituzione Italiana e i principi fondamentali dell'Unione Europea</li> <li>Il diritto-dovere al lavoro nella Costituzione</li> <li>Il mondo del lavoro: rapporti di lavoro ed evoluzione del mercato oggi</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>I principi fondamentali della Costituzione Italiana e i principi fondamentali dell'Unione Europea</li> <li>Il diritto-dovere al lavoro nella Costituzione</li> <li>Il mondo del lavoro: rapporti di lavoro ed evoluzione del mercato oggi</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>I principi fondamentali della Costituzione Italiana e i principi fondamentali dell'Unione Europea</li> <li>Il diritto-dovere al lavoro nella Costituzione</li> <li>Il mondo del lavoro: rapporti di lavoro ed evoluzione del mercato oggi</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</li> </ul>		
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collocare l'esperienza personale, sociale e professionale dentro i valori della costituzione.</li> <li>Adottare comportamenti rispettosi delle persone, delle cose e dell'ambiente. nell'ambito della vita di relazione</li> <li>Valutare e gestire fatti di natura sociale e professionale rispettando l'ambiente e la sicurezza</li> </ul>		

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA GEN 01

SEZIONE B Livelli di competenza				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Collocare l'esperienza personale, sociale e professionale dentro i valori della Costituzione.	In contesti noti colloca in parte l'esperienza personale, sociale e professionale dentro i valori della costituzione.	In contesti noti colloca l'esperienza personale, sociale e professionale dentro i valori della costituzione.	In autonomia colloca l'esperienza personale, sociale e professionale dentro i valori della costituzione.	In autonomia e con responsabilità colloca l'esperienza personale, sociale e professionale dentro i valori della costituzione anche in contesti non noti.
Adottare comportamenti rispettosi delle persone, delle cose e dell'ambiente, nell'ambito della vita di relazione	Adotta, in parte e in contesti noti, comportamenti rispettosi delle persone, delle cose e dell'ambiente, nell'ambito della vita di relazione	Adotta comportamenti rispettosi delle persone, delle cose e dell'ambiente, nell'ambito della vita di relazione	Adotta comportamenti responsabili e rispettosi delle persone, delle cose e dell'ambiente, nell'ambito della vita di relazione e in contesti professionali	Adotta e promuove in ogni contesto comportamenti responsabili e rispettosi delle persone, delle cose e dell'ambiente
Valutare e gestire fatti di natura sociale e professionale rispettando l'ambiente e la sicurezza	Guidato e in contesti noti gestisce in parte fatti di natura sociale e professionale rispettando in parte l'ambiente e la sicurezza	Valuta e gestisce in modo adeguato, fatti di natura sociale e professionale rispettando l'ambiente e la sicurezza	Valuta e gestisce, in modo autonomo ed efficace, fatti di natura sociale e professionale rispettando l'ambiente e la sicurezza	Anche in situazioni non note e complesse, valuta e gestisce, in modo autonomo ed efficace, fatti di natura sociale e professionale rispettando l'ambiente e la sicurezza

## COMPETENZA GEN 02

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

SEZIONE A:			
ASSE	ASSE DEI LINGUAGGI		
INSEGNAMENTI	LINGUA ITALIANA		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 02</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</li> <li>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</li> <li>Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicitiva e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</li> </ul>		
	<table border="0"> <tr> <td> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali</li> <li>Il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: Lessico specialistico e repertori di termini tecnici e professionali</li> <li>Strutture dei testi funzionali continui e non continui: descrittivi (la relazione tecnica), espositivi, argomentativi, regolativi (Ricette e ricettari)</li> <li>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere</li> </ul> </td> <td> <p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esporre dati, eventi, trame, esperienze professionali, selezionando le informazioni significative e utilizzando registro e lessico, anche specialistico, appropriato all'argomento e alla situazione</li> <li>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e genere, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale</li> <li>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi</li> <li>Produrre testi scritti di forma diversa sulla base di modelli anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali</li> <li>Il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: Lessico specialistico e repertori di termini tecnici e professionali</li> <li>Strutture dei testi funzionali continui e non continui: descrittivi (la relazione tecnica), espositivi, argomentativi, regolativi (Ricette e ricettari)</li> <li>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere</li> </ul>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esporre dati, eventi, trame, esperienze professionali, selezionando le informazioni significative e utilizzando registro e lessico, anche specialistico, appropriato all'argomento e alla situazione</li> <li>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e genere, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale</li> <li>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi</li> <li>Produrre testi scritti di forma diversa sulla base di modelli anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali</li> <li>Il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: Lessico specialistico e repertori di termini tecnici e professionali</li> <li>Strutture dei testi funzionali continui e non continui: descrittivi (la relazione tecnica), espositivi, argomentativi, regolativi (Ricette e ricettari)</li> <li>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere</li> </ul>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esporre dati, eventi, trame, esperienze professionali, selezionando le informazioni significative e utilizzando registro e lessico, anche specialistico, appropriato all'argomento e alla situazione</li> <li>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e genere, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale</li> <li>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi</li> <li>Produrre testi scritti di forma diversa sulla base di modelli anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini al '500</li> <li>• Testi ed autori che caratterizzano l'identità culturale nazionale dalle origini al '500 e attinenti all'indirizzo di studi</li> <li>• Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta in ambito scolastico: tipologie prima prova esami di stato</li> <li>• Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta in ambito professionale: la relazione tecnica; Ricette, Regolamenti e procedure</li> </ul>	
<p>QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:</p>	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 02</b>  <b>Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.</b>  <b>Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.</b>  <b>Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</b>  <b>Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti.</b>  <b>Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.</b></p>	
	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di comunicazione in contesti professionali</li> <li>• Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere</li> <li>• Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dal 1600 all'1800 Testi ed autori che caratterizzano l'identità culturale nazionale dal 1600 al 1800 anche attinenti all'indirizzo di studi</li> <li>• Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta in ambito scolastico: tipologie prima prova esami di stato</li> <li>• Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta in ambito professionale: ricette e ricettari, blog e siti di settore</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Argomentare una propria idea e la propria tesi su di una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</li> <li>• Analizzare e interpretare testi della tradizione letteraria, di vario genere, individuando il tema e le caratteristiche del genere con riferimento al periodo culturale</li> <li>• Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi</li> <li>• Costruire in maniera autonoma, anche con risorse informatiche, un percorso argomentativo confrontando documenti di varia provenienza</li> </ul>
<p>QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4</p>	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 02</b>  <b>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</b>  <b>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</b>  <b>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali.</b>  <b>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</b></p>	
	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: repertori di termini tecnici e professionali del settore di indirizzo</li> <li>• Tecniche di comunicazione in contesti professionali</li> <li>• Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari di vario genere</li> <li>• Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra fine '800 e '900</li> <li>• Testi ed autori che caratterizzano l'identità culturale nazionale dal fine dell'800 al 1900 anche attinenti all'indirizzo di studi</li> <li>• Tecniche compositive per la produzione di testi professionali: Menù, brochure e dépliant</li> <li>• Colloquio di lavoro e curriculum vitae in formato europeo</li> <li>•</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento</li> <li>• Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo</li> <li>• Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali</li> <li>• Analizzare e interpretare testi letterari e non letterari contestualizzandoli nei diversi periodi culturali</li> <li>• Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi</li> <li>• Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale</li> <li>• Elaborare il curriculum vitae in formato europeo</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Interagire in situazioni comunicative anche di front-office con capacità di ascolto dell'interlocutore/ del cliente adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni</li> <li>○ Analizzare, comprendere e interpretare testi scritti letterari e non letterari contestualizzandoli nel periodo culturale di riferimento</li> <li>○ Produrre testi scritti di vario genere anche professionali e con supporti multimediali (argomentativi, espositivi, informativi, regolativi) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)</li> <li>○ Argomentare il proprio punto di vista, dopo essersi adeguatamente documentati, considerando e comprendendo le diverse posizioni</li> </ul>	



## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA GEN 02

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Interagire in situazioni comunicative anche di front-office con capacità di ascolto dell'interlocutore/ del cliente adottando strategie comunicative a seconda delle situazioni	Ascolta l'interlocutore e gli risponde in modo adeguato quando la richiesta è semplice e chiara, in ambiti noti e in situazioni prevedibili.	Ascolta le esigenze degli interlocutori, interagisce con modalità comunicative adeguate e riesce ad aiutarli se le richieste sono comunicate in modo chiaro in ambiti noti.	Ascolta e comprende le esigenze degli interlocutori, interagisce con strategie comunicative corrette proponendo soluzioni adeguate alle loro necessità..	Rileva sistematicamente le esigenze degli interlocutori e interagisce con strategie comunicative efficaci proponendo soluzioni miranti alla loro soddisfazione
Analizzare, comprendere e interpretare testi scritti letterari e non letterari contestualizzandoli nel periodo culturale di riferimento	Guidato rileva in testi semplici informazioni esplicite, individuando alcuni nessi con informazioni già possedute quando gli vengono richiesti	Con il supporto di schemi riconosce la struttura delle più familiari tipologie testuali. Rileva nei testi prevalentemente informazioni esplicite, individuando i nessi, che gli vengono richiesti. Riconosce gli elementi essenziali del contesto culturale di riferimento	Riconosce la struttura di tipologie testuali diverse. Nei testi rileva le informazioni necessarie esplicite ed implicite; ricava nessi e relazioni richiesti collegando le nuove informazioni a quelle già possedute. Coglie vari aspetti del contesto culturale di riferimento	Autonomamente analizza la struttura di tipologie testuali diverse. Rileva nei testi tutte le informazioni necessarie, esplicite e implicite; scopre nessi e relazioni interne al testo, collegando le nuove informazioni a quelle già possedute, per ricavarne di nuove e formulare interpretazioni. Contestualizza il testo nel periodo storico culturale di appartenenza cogliendone tutti gli aspetti caratterizzanti
Produrre testi scritti di vario genere (argomentativi, espositivi, informativi) anche professionali con attenzione alle variabili del processo comunicativo	Guidato e seguendo uno schema noto produce la tipologia di testo richiesta senza adeguare la comunicazione al contesto e allo scopo	Produce varie tipologie di testo e in situazioni note tiene conto delle variabili del processo comunicativo. Usa semplici schemi testuali nell'elaborazione delle tipologie più familiari e vicine alla sua esperienza.	Progettando autonomamente la stesura, produce varie tipologie testuali efficaci dal punto di vista comunicativo e adeguate al contesto e allo scopo.	Progetta la stesura del testo e lo produce in modo autonomo e con senso critico. Rispetta tutte le variabili del processo comunicativo utilizzando anche elementi personali per ottenere una maggiore efficacia comunicativa
Argomentare il proprio punto di vista, dopo essersi adeguatamente documentati, considerando e comprendendo le diverse posizioni	Sostiene il proprio punto di vista con qualche argomento proveniente dalla sua esperienza.	Sostiene il proprio punto di vista con riferimenti documentali di base, rispondendo in modo adeguato ad alcune sollecitazioni degli interlocutori	Sostiene la sua tesi con argomentazioni pertinenti rispetto alle posizioni degli interlocutori. E' in grado di affrontare il contraddittorio rispondendo ad obiezioni prevedibili servendosi delle informazioni e dei materiali già predisposti.	Sostiene la sua tesi con ricchezza di riferimenti documentali mostrando di comprendere e tenere in dovuto conto le diverse posizioni; sa affrontare il contraddittorio con risposte puntuali ed attente alle obiezioni; è in grado di dare risposte a domande impreviste servendosi delle informazioni e dei materiali già predisposti

## COMPETENZA GEN 03

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

<b>SEZIONE A:</b>	
ASSE	STORICO SOCIALE
INSEGNAMENTI	STORIA

TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 03</b> Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XVI in Italia, in Europa e nel Mondo.</li> <li>• Le civiltà basso-medievali e moderne, con approfondimenti della civiltà feudale italiana ed europea dal X secolo al XVI secolo.</li> <li>• Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione, ospitalità e accoglienza dal X secolo al XVI secolo.</li> <li>• Innovazioni scientifiche e tecnologiche nel Medioevo e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo storico di riferimento e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</li> <li>• Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</li> </ul>
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 03</b> Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XVI e il secolo XIX in Italia, in Europa e nel Mondo.</li> <li>• Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione, ospitalità e accoglienza dal XVI secolo al XIX</li> <li>• Innovazioni scientifiche e tecnologiche in età moderna e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo storico di riferimento e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</li> <li>• Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</li> </ul>
QUARTO ANNO QUINTO ANNO LIVELLO QNQ 4	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 03</b> Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.</li> <li>• Storia settoriale: evoluzione storica del territorio con particolare attenzione alla storia dell'alimentazione, ospitalità e accoglienza dal XIX secolo ad oggi</li> <li>• Innovazioni scientifiche e tecnologiche in età contemporanea e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e culturali del periodo storico di riferimento e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</li> <li>• Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Collocare nel tempo e nello spazio, in senso diacronico e sincronico, fatti, eventi, elementi strutturali delle civiltà prese in considerazione</li> <li>○ Riconoscere in vari contesti, le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo</li> <li>○ Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità</li> </ul>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 03

<b>SEZIONE B</b> Livelli di competenza				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale</b> (4-5)	<b>Livello Base</b> (6)	<b>Livello Intermedio</b> (7-8)	<b>Livello Avanzato</b> (9-10)

Collocare nel tempo e nello spazio, in senso diacronico e sincronico, fatti, eventi, elementi strutturali delle civiltà prese in considerazione	Guidato colloca sulla linea del tempo e localizza su una carta geografica i principali eventi delle civiltà.	Colloca sulla linea del tempo e su carta geografica i principali eventi delle civiltà e i loro elementi strutturali	Autonomamente 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 in vari contesti le trasformazioni geo-politiche, economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo	Guidato e spronato da domande stimolo riconosce qualche trasformazione geopolitiche economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo	Riconosce, in contesti noti, le principali trasformazioni geo-politiche economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo	Autonomamente riconosce le trasformazioni geo-politiche economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo anche in contesti non noti	Autonomamente e con piena consapevolezza dei cambiamenti riconosce le trasformazioni geo-politiche economiche, sociali e culturali intervenute nel tempo anche in contesti non noti
Individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità	Lavorando su semplici esempi, individua in una situazione del passato le premesse di una situazione della contemporaneità e dell'attualità	Sulla base di indicazioni, individua nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità	Individua nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità riconoscendone le principali somiglianze e differenze	Individua nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità riconoscendone le principali somiglianze e differenze sviluppando approfondimenti

## COMPETENZA GEN 04

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

SEZIONE A:			
ASSE	ASSE DEI LINGUAGGI ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE ASSE STORICO SOCIALE		
INSEGNAMENTI	TUTTI		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 04</b> Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p> <table border="1"> <tr> <td> <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli delle culture oggetto della lingua di studio a confronto</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li> </ul> </td> <td> <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato</li> <li>• Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli delle culture oggetto della lingua di studio a confronto</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato</li> <li>• Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li> </ul>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli delle culture oggetto della lingua di studio a confronto</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato</li> <li>• Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li> </ul>		
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 04</b> Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.</p> <table border="1"> <tr> <td> <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li> </ul> </td> <td> <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato</li> <li>• Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato</li> <li>• Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li> </ul>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato</li> <li>• Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li> </ul>		
QUARTO QUINTO	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 04</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p>		

LIVELLO QNQ 4	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelli culturali delle culture oggetto della lingua di studio a confronto</li> <li>• Antropologia alimentare e cultura del cibo in chiave interculturale</li> </ul>	ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li> <li>• Mettere in relazione i diversi aspetti culturali dei paesi della lingua oggetto di studio e comunicarli con lessico adeguato Mettere in relazione le abitudini alimentari con le diverse culture di appartenenza</li> </ul>
	EVIDENZE <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale</li> </ul>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 04

SEZIONE B Livelli di competenza				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Riconoscere e confrontare le diverse tradizioni culturali e agro-alimentari ed enogastronomiche locali, nazionali, internazionali in chiave interculturale	Guidato e opportunamente stimolato confronta, in parte, gli aspetti basilari delle principali tradizioni culturali ed enogastronomiche dei vari paesi.	Confronta gli aspetti basilari delle principali tradizioni culturali ed enogastronomiche dei vari paesi..	Confronta in autonomia gli aspetti culturali ed enogastronomici dei territori locali, nazionali e internazionali.	Confronta in autonomia e con spirito critico gli aspetti culturali ed enogastronomici dei territori locali, nazionali e internazionali

## COMPETENZA GEN 05

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI Percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

SEZIONE A:			
ASSE	ASSE DEI LINGUAGGI		
INSEGNAMENTI	INGLESE FRANCESE SPAGNOLO		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 03</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</li> </ul>		
	<table border="1"> <tr> <td>           CONOSCENZE           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Ortografia</li> <li>• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> </ul> </td> <td>           ABILITA'           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi orali e scritti relativi ad ambiti di interesse generale, e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Partecipare a conversazioni o Discussioni semplici e di routine con sufficiente scioltezza e utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Fare descrizioni di esperienze di eventi con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> </ul> </td> </tr> </table>	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Ortografia</li> <li>• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> </ul>	ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi orali e scritti relativi ad ambiti di interesse generale, e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Partecipare a conversazioni o Discussioni semplici e di routine con sufficiente scioltezza e utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Fare descrizioni di esperienze di eventi con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> </ul>
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Ortografia</li> <li>• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> </ul>	ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi orali e scritti relativi ad ambiti di interesse generale, e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Partecipare a conversazioni o Discussioni semplici e di routine con sufficiente scioltezza e utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>• Fare descrizioni di esperienze di eventi con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>● Aspetti extralinguistici</li> <li>● Aspetti socio-linguistici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Scrivere testi chiari e lineari adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale e pertinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> </ul>
<p>QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:</p>	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 05</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare la lingua straniera, Utilizza la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</li> <li>● Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e Partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.</li> </ul>	
	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Ortografia</li> <li>● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>● Aspetti extralinguistici</li> <li>● Aspetti socio-linguistici</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere in maniera globale e Analitica, testi scritti e orali poco complessi, Di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>● Partecipare e interagisce in semplici conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri adeguato su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</li> <li>● Scrivere testi chiari e lineari sufficientemente dettagliati, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> </ul>
<p>QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4</p>	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 05</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</li> <li>● Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</li> </ul>	
	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Ortografia</li> <li>● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>● Aspetti extralinguistici</li> <li>● Aspetti socio-linguistici</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>● Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</li> <li>● Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> <li>● Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Leggere e comprendere in maniera globale e analitica testi scritti di varia tipologia e di vario argomento e complessità anche su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>○ Produrre testi scritti di varia tipologia chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi</li> <li>○ Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative in vari contesti anche di tipo professionale</li> <li>○ Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità</li> </ul>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 05

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Leggere e comprendere in maniera globale e analitica testi scritti di varia tipologia, di vario argomento e complessità anche su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	Guidato comprende solo in maniera globale testi semplici su argomenti di varia natura	Comprende in modo sufficientemente autonomo testi semplici di vario genere anche su argomenti attinenti alla microlingua	Comprende in maniera globale ed analitica testi di media complessità su argomenti personali, culturali e professionali	Comprende in piena autonomia testi complessi su molteplici argomenti anche tecnici e professionali
Produrre testi scritti di diversa tipologia in lingua straniera chiari e corretti rispetto ai differenti scopi comunicativi	Guidato scrive semplici testi di tipologia nota usando lessico essenziale	Produce seguendo uno schema testi, semplici e coerenti rispetto allo scopo comunicativo, di varia tipologia e su argomenti generali	Produce in modo autonomo testi di varia tipologia e su vari argomenti, chiari, lineari e coerenti rispetto allo scopo comunicativo	Autonomamente produce testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti d'attualità e professionali utilizzando in modo corretto il lessico specialistico e settoriale
Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni secondo le esigenze comunicative anche in contesti di tipo professionale	Guidato si esprime in modo essenziale su argomenti noti	Si esprime in modo semplice e sufficientemente fluido in contesti noti anche di tipo professionale	Si esprime utilizzando correttamente il lessico e registri linguistici in vari contesti anche di tipo professionale	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta ed appropriata il lessico e i vari registri linguistici in una vasta gamma di contesti anche di tipo professionale
Utilizzare i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento per comprendere e produrre testi scritti e orali di varia complessità	Solo in contesti noti e guidato usa i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in contesti noti usa in modo sufficientemente corretto i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in vari contesti usa in modo sufficientemente corretto nella produzione scritta e orale i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento	Autonomamente e in vari contesti anche non noti usa in modo efficace i linguaggi settoriali dell'ambito professionale di riferimento

## COMPETENZA GEN 06

RICONOSCERE IL VALORE E LE POTENZIALITÀ DEI BENI ARTISTICI E AMBIENTALI

<b>SEZIONE A:</b>	
ASSE	ASSE DEI LINGUAGGI ASSE STORICO SOCIALE
INSEGNAMENTI	LINGUA ITALIANA STORIA
TERZO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 06</b> Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.

	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici di età Medievale e Rinascimentale del proprio territorio</li> <li>• I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche della cultura Medievale e Rinascimentale nel proprio territorio Attività economiche e produttive legate ai principali beni artistici e ambientali del territorio</li> </ul>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere ed identificare i principali periodi e le linee di sviluppo della cultura artistica nel proprio territorio</li> <li>• Riconoscere le potenzialità economiche e produttive dei beni artistici e ambientali del territorio nell'area professionale di riferimento</li> </ul>
<p>QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:</p>	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 06</b> Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.</p>	
	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici di età Moderna del proprio territorio</li> <li>• I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche dell'età Moderna nel proprio territorio</li> <li>• Attività economiche legate ai principali beni artistici e ambientali del territorio</li> </ul>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere ed identificare i principali periodi e le linee di sviluppo della cultura artistica nel proprio territorio</li> <li>• Riconoscere le potenzialità economiche e produttive dei beni artistici e ambientali del territorio nell'area professionale di riferimento</li> </ul>
<p>QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4</p>	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 06</b> Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</p>	
	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici di età contemporanea del proprio territorio</li> <li>• I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche dell'età contemporanea nel proprio territorio</li> <li>• Attività economiche legate ai principali beni artistici e ambientali del territorio</li> </ul>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere ed identificare i principali periodi e le linee di sviluppo della cultura artistica nel proprio territorio</li> <li>• Riconoscere le potenzialità economiche e produttive dei beni artistici e ambientali del territorio nell'area professionale di riferimento</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Valorizzare nell'area professionale di riferimento i beni artistici e ambientali del territorio</li> </ul>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 06

<p><b>SEZIONE B</b> Livelli di competenza</p>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
<p>Valorizzare nell'area professionale di riferimento i beni artistici e ambientali del territorio</p>	<p>Guidato riconosce in contesti noti il valore dei principali beni artistici e ambientali</p>	<p>Guidato valorizza i beni artistici e ambientali del territorio nell'area professionale di riferimento</p>	<p>Autonomamente valorizza i beni artistici e ambientali del territorio nell'area professionale di riferimento</p>	<p>Valorizza in modo creativo ed efficace per lo sviluppo professionale i beni artistici e ambientali del territorio</p>

## COMPETENZA GEN 07

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

SEZIONE A:		
ASSE	LINGUAGGI SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE	
INSEGNAMENTI	LINGUA ITALIANA INGLESE FRANCESE SPAGNOLO Insegnamenti concorrenti: TUTTI	
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 07</b> Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</li> <li>• Fonti dell'informazione e della documentazione</li> <li>• Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail</li> <li>• Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica</li> <li>• Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</li> <li>• Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale diriferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> </ul>
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 07</b> Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</li> <li>• Fonti dell'informazione e della documentazione</li> <li>• Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail</li> <li>• Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica</li> <li>• Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</li> <li>• Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale diriferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> </ul>
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 07</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</li> <li>• Fonti dell'informazione e della documentazione</li> <li>• Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail</li> <li>• Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica</li> <li>• Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</li> <li>• Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale diriferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</li> <li>• Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</li> <li>• Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produrre documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale</li> </ul>	



## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 07

SEZIONE B Livelli di competenza				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Produce documenti, inerenti attività di studio e professionali, utilizzando forme di comunicazione multimediale	Produce, sotto diretta supervisione, documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, poco efficaci dal punto di vista comunicativo	Guidato produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, relativamente complessi e adeguati dal punto di vista comunicativo	Produce documenti multimediali, inerenti attività di studio e professionali, complessi ed efficaci dal punto di vista comunicativo	Produce in autonomia documenti multimediali complessi, inerenti attività di studio e professionali, individuando gli strumenti visivi e multimediali più adatti alla sfera professionale

## COMPETENZA GEN 08

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

SEZIONE A:			
ASSE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE MATEMATICO		
INSEGNAMENTI	TUTTI		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 08</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</p> <table border="1"> <tr> <td> <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>Informazioni, dati e codifica</li> <li>Motori di ricerca</li> </ul> </td> <td> <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</li> <li>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</li> <li>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>Informazioni, dati e codifica</li> <li>Motori di ricerca</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</li> <li>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</li> <li>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</li> </ul>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>Informazioni, dati e codifica</li> <li>Motori di ricerca</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</li> <li>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</li> <li>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</li> </ul>		
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 08</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.</p> <table border="1"> <tr> <td> <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</li> <li>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</li> </ul> </td> <td> <p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</li> <li>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata</li> <li>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</li> <li>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</li> <li>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata</li> <li>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento</li> </ul>
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</li> <li>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</li> <li>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata</li> <li>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento</li> </ul>		
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 08</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p>		

	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>• Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni</li> <li>• Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</li> <li>• Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati in modalità avanzata nel settore di riferimento e per l'apprendimento permanente</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni per scopi professionali relativi al settore di riferimento</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Utilizza in modo efficace e in situazioni complesse strumenti e servizi informatici sia per l'apprendimento permanente sia per scopi professionali</li> </ul>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 08

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Utilizzare i servizi di rete e gli strumenti informatici per l'apprendimento permanente e per scopi professionali	Guidato e in contesti noti utilizza in parte i principali servizi e strumenti informatici	Utilizza strumenti e servizi informatici di base per scopi professionali	Utilizza con padronanza strumenti e servizi informatici sia per l'apprendimento permanente sia per scopi professionali	Utilizza in modo efficace e in situazioni complesse strumenti e servizi informatici sia per l'apprendimento permanente sia per scopi professionali

## COMPETENZA GEN 09

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

<b>SEZIONE A:</b>			
ASSE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE		
INSEGNAMENTI	SCIENZE MOTORIE		
TERZO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 09</b> <b>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio</b>		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura e pratica dei principali giochi sportivi e degli sport</li> <li>• Evoluzione nel tempo dei giochi e degli sport e valore educativo e sociale.</li> <li>• Ergonomia nel posto di lavoro: posture corrette e scorrette, stretching.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</li> <li>• Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura e pratica dei principali giochi sportivi e degli sport</li> <li>• Evoluzione nel tempo dei giochi e degli sport e valore educativo e sociale.</li> <li>• Ergonomia nel posto di lavoro: posture corrette e scorrette, stretching.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</li> <li>• Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura e pratica dei principali giochi sportivi e degli sport</li> <li>• Evoluzione nel tempo dei giochi e degli sport e valore educativo e sociale.</li> <li>• Ergonomia nel posto di lavoro: posture corrette e scorrette, stretching.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</li> <li>• Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul>		
QUARTO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3/4:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 09</b> <b>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio</b>		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura e pratica dei principali giochi sportivi e degli sport</li> <li>• Le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</li> <li>• Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura e pratica dei principali giochi sportivi e degli sport</li> <li>• Le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</li> <li>• Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura e pratica dei principali giochi sportivi e degli sport</li> <li>• Le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</li> <li>• Comprendere le potenzialità del movimento del proprio corpo, le posture corrette e le funzioni fisiologiche.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'importanza della prevenzione attiva e passiva negli ambienti sportivi, scolastici e professionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assumere comportamenti funzionali e responsabili per la sicurezza a scuola e negli spazi aperti.</li> </ul>
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 09</b> <b>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio</b>	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Struttura e pratica dei principali giochi sportivi e degli sport</li> <li>Le linee essenziali della buona e corretta alimentazione Cibo e sport.</li> <li>L'alimentazione dello sportivo La gestione economica delle attività motorie e sportive nell'ambito delle aziende turistico- alberghiere</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</li> <li>Essere consapevoli dell'effetto dell'alimentazione sulle pratiche sportive</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui</li> </ul>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 09

SEZIONE B Livelli di competenza				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Riconosce il valore culturale, sociale della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui	Se guidato applica in parte stili e comportamenti opportuni per il mantenimento del benessere proprio ed altrui	Applica in modo sufficientemente adeguato stili e comportamenti opportuni per il mantenimento e l'incremento del benessere proprio ed altrui	Applica in modo efficace, riconoscendo il valore della pratica sportiva, stili e comportamenti opportuni per il mantenimento e l'incremento del benessere proprio ed altrui	Seleziona con spirito critico e applica in piena autonomia stili e comportamenti opportuni per il mantenimento e l'incremento del benessere proprio ed altrui,

## COMPETENZA GEN 10

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

SEZIONE A:	
ASSE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE MATEMATICO
INSEGNAMENTI	SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE MATEMATICO
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 10</b> <b>Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.</b>

	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le imprese ricettive e ristorative e la loro organizzazione.</li> <li>Calcoli percentuali semplici, sopra e sotto cento; riparti proporzionali</li> <li>Le tasse le imposte e i documenti di vendita. diretti; tabelle e grafici.</li> <li>Il turismo; la domanda e l'offerta turistica; il mercato turistico.</li> <li>L'attività economica; l'azienda; le forme giuridiche.</li> <li>La gestione dell'impresa turistico - ristorativa.</li> <li>Documentazione della compravendita</li> <li>Gli strumenti di regolamento.</li> <li>L'organizzazione e l'amministrazione delle risorse umane.</li> <li>Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali ed dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche</li> </ul>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare le principali strutture e funzioni aziendali Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto</li> <li>Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto</li> <li>Utilizzare la documentazione tecnica di progetto</li> <li>Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali</li> </ul>
<p>QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:</p>	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 10</b> Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.</p>	
	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali</li> <li>I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative</li> <li>La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative</li> <li>L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>I contratti delle imprese turistico ristorative</li> <li>I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro</li> <li>Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati diproduzione, qualità, marketing, commerciali</li> </ul>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare le possibili forme di finanziamento; calcolare interesse, montante, sconto commerciale.</li> <li>Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi e calcolare il prezzo di vendita.</li> <li>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico – ristorativa; interpretare i dati del bilancio d'esercizio e il risultato economico.</li> <li>Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico – ristorativo</li> </ul>
<p>QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4</p>	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 10</b> Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.</p>	
	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.</li> <li>Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale.</li> <li>Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza.</li> <li>Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task.</li> <li>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale;</li> <li>Tecniche di marketing turistico; tecniche di web marketing.</li> <li>Strategia dell'impresa e scelte strategiche; pianificazione e programmazione aziendale; vantaggio competitivo; controllo di gestione; budget; business plan.</li> <li>Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale</li> <li>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni</li> </ul>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi</li> <li>Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale</li> <li>Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale</li> <li>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. –</li> <li>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. –</li> <li>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato. -</li> <li>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico.</li> <li>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. –Redigere la contabilità di settore. –</li> <li>Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</li> <li>Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare i concetti relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento</li> </ul>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 10

SEZIONE B  
Livelli di competenza

EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Applicare i concetti relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento	Solo se guidato applica con qualche incertezza alcuni concetti relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento	Guidato applica i principali concetti relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento	Applica in modo autonomo i concetti relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento	Applica in modo autonomo ed efficace i concetti relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche in contesti non noti

## COMPETENZA GEN 11

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

SEZIONE A:			
ASSE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE		
INSEGNAMENTI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI LABORATORIO ENOGASTRONOMIA- CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno)		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 11</b> Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.</p> <table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Certificazione dei prodotti e dei processi.</li> <li>Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione infortuni e incendi</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Certificazione dei prodotti e dei processi.</li> <li>Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione infortuni e incendi</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Certificazione dei prodotti e dei processi.</li> <li>Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione infortuni e incendi</li> </ul>		
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 11</b> Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.</p> <table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</li> </ul>		
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 11</b> Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche</li> <li>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche</li> <li>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche</li> <li>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici</li> </ul>		
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare gli strumenti tecnologici nel rispetto della normativa dell'area professionale e della salvaguardia della salute dell'individuo e dell'ambiente</li> </ul>		

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 11

SEZIONE B Livelli di competenza				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Utilizzare gli strumenti tecnologici nel rispetto della normativa dell'area professionale e della salvaguardia della salute dell'individuo e dell'ambiente	Utilizza gli strumenti tecnologici e, in parte, tiene conto della normativa vigente nell'ambito della sicurezza e della salvaguardia dell'ambiente.	Utilizza in modo essenziale le strumentazioni tecnologiche avanzate nel rispetto della salute propria, altrui e dell'ambiente che lo circonda.	Utilizza in autonomia le strumentazioni tecnologiche avanzate nel rispetto della salute dell'individuo nei luoghi di lavoro e dell'ambiente.	Utilizza con padronanza le strumentazioni tecnologiche avanzate e presta particolare attenzione alla tutela della salute dell'individuo nei luoghi di lavoro e dell'ambiente.

## COMPETENZA GEN 12

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

SEZIONE A:					
ASSE	MATEMATICO				
INSEGNAMENTI	MATEMATICA				
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 12</b> Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CONOSCENZE</th> <th>ABILITA'</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche, esponenziali e logaritmiche: caratteristiche e parametri significativi.</li> <li>• Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.</li> <li>• Distribuzione, classificazione e rappresentazione di dati: grafici, istogrammi, aerogrammi, tabelle...</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare su classi di funzioni lineari, quadratiche, polinomiali, razionali, logaritmiche ed esponenziali.</li> <li>• Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico</li> <li>• Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</li> <li>• Risolvere situazioni problematiche Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni</li> <li>• Riconoscere Ipotesi e tesi</li> <li>• Classificare dati ottenuti da misurazioni</li> <li>• Rappresentare e interpretare dati, anche utilizzando un foglio elettronico</li> <li>• Costruire, leggere, interpretare e trasformare formule</li> <li>• Costruire modelli</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	CONOSCENZE	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche, esponenziali e logaritmiche: caratteristiche e parametri significativi.</li> <li>• Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.</li> <li>• Distribuzione, classificazione e rappresentazione di dati: grafici, istogrammi, aerogrammi, tabelle...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare su classi di funzioni lineari, quadratiche, polinomiali, razionali, logaritmiche ed esponenziali.</li> <li>• Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico</li> <li>• Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</li> <li>• Risolvere situazioni problematiche Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni</li> <li>• Riconoscere Ipotesi e tesi</li> <li>• Classificare dati ottenuti da misurazioni</li> <li>• Rappresentare e interpretare dati, anche utilizzando un foglio elettronico</li> <li>• Costruire, leggere, interpretare e trasformare formule</li> <li>• Costruire modelli</li> </ul>
CONOSCENZE	ABILITA'				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche, esponenziali e logaritmiche: caratteristiche e parametri significativi.</li> <li>• Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.</li> <li>• Distribuzione, classificazione e rappresentazione di dati: grafici, istogrammi, aerogrammi, tabelle...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare su classi di funzioni lineari, quadratiche, polinomiali, razionali, logaritmiche ed esponenziali.</li> <li>• Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico</li> <li>• Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</li> <li>• Risolvere situazioni problematiche Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni</li> <li>• Riconoscere Ipotesi e tesi</li> <li>• Classificare dati ottenuti da misurazioni</li> <li>• Rappresentare e interpretare dati, anche utilizzando un foglio elettronico</li> <li>• Costruire, leggere, interpretare e trasformare formule</li> <li>• Costruire modelli</li> </ul>				
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 12</b> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CONOSCENZE</th> <th>ABILITA'</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni di geometria solida: angoli, lati, spigoli, facce</li> <li>• Cenni di trigonometria: seno, coseno, tangente e relative funzioni trigonometriche</li> <li>• Limiti e continuità di una funzione: utilizzo dei limiti per la ricerca degli asintoti</li> <li>• Modelli matematici per risolvere problemi</li> <li>• Calcolo frequenze relative e percentuali: loro confronti</li> <li>• Campione estratto da una popolazione: esempi di campioni rappresentativi e non rappresentativi</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare su classi di funzioni trigonometriche Definire figure e loro relazioni</li> <li>• Visualizzare e costruire figure solide anche con l'ausilio di software didattici</li> <li>• Risolvere problemi usando proprietà geometriche delle figure Risolvere situazioni problematiche</li> <li>• Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni</li> <li>• Riconoscere ipotesi e tesi</li> <li>• Confrontare due distribuzioni rispetto allo stesso carattere</li> <li>• Costruire, leggere, interpretare e trasformare formule</li> <li>• Costruire modelli</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	CONOSCENZE	ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni di geometria solida: angoli, lati, spigoli, facce</li> <li>• Cenni di trigonometria: seno, coseno, tangente e relative funzioni trigonometriche</li> <li>• Limiti e continuità di una funzione: utilizzo dei limiti per la ricerca degli asintoti</li> <li>• Modelli matematici per risolvere problemi</li> <li>• Calcolo frequenze relative e percentuali: loro confronti</li> <li>• Campione estratto da una popolazione: esempi di campioni rappresentativi e non rappresentativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare su classi di funzioni trigonometriche Definire figure e loro relazioni</li> <li>• Visualizzare e costruire figure solide anche con l'ausilio di software didattici</li> <li>• Risolvere problemi usando proprietà geometriche delle figure Risolvere situazioni problematiche</li> <li>• Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni</li> <li>• Riconoscere ipotesi e tesi</li> <li>• Confrontare due distribuzioni rispetto allo stesso carattere</li> <li>• Costruire, leggere, interpretare e trasformare formule</li> <li>• Costruire modelli</li> </ul>
CONOSCENZE	ABILITA'				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni di geometria solida: angoli, lati, spigoli, facce</li> <li>• Cenni di trigonometria: seno, coseno, tangente e relative funzioni trigonometriche</li> <li>• Limiti e continuità di una funzione: utilizzo dei limiti per la ricerca degli asintoti</li> <li>• Modelli matematici per risolvere problemi</li> <li>• Calcolo frequenze relative e percentuali: loro confronti</li> <li>• Campione estratto da una popolazione: esempi di campioni rappresentativi e non rappresentativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare su classi di funzioni trigonometriche Definire figure e loro relazioni</li> <li>• Visualizzare e costruire figure solide anche con l'ausilio di software didattici</li> <li>• Risolvere problemi usando proprietà geometriche delle figure Risolvere situazioni problematiche</li> <li>• Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni</li> <li>• Riconoscere ipotesi e tesi</li> <li>• Confrontare due distribuzioni rispetto allo stesso carattere</li> <li>• Costruire, leggere, interpretare e trasformare formule</li> <li>• Costruire modelli</li> </ul>				

QUARTO QUINTO <i>LIVELLO QNQ 4</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA GEN 12</b> <b>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate</b>	
	<b>CONOSCENZE</b> Funzioni: utilizzo di derivate per determinare monotonìa, massimi e minimi, flessi; utilizzo di integrali per il calcolo di aree Modelli matematici per risolvere problemi Media aritmetica e valore atteso Incertezze assolute e relative	<b>ABILITÀ*</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Operare su funzioni e rappresentarle graficamente anche con l'ausilio di software didattici</li> <li>● Calcolare aree</li> <li>● Scegliere e costruire modelli per descrivere un insieme di dati</li> <li>● Risolvere situazioni problematiche</li> <li>● Riconoscere ipotesi e tesi</li> <li>● Costruire modelli</li> <li>● Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni</li> <li>● Costruire, leggere, interpretare e trasformare formule</li> </ul>
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Affrontare situazioni problematiche in vari contesti avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati</li> </ul>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA 12

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Affrontare situazioni problematiche in vari contesti avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati</li> </ul>	Solo se guidato sa individuare i modelli e gli strumenti matematici adeguati per affrontare situazioni problematiche in vari contesti	Guidato riesce ad individuare i modelli e gli strumenti matematici più adeguati per affrontare situazioni problematiche in vari contesti e riesce, sempre guidato, ad accennare all'utilizzo di algoritmi risolutivi	Riesce ad individuare in modo idoneo modelli e strumenti matematici adeguati per affrontare situazioni problematiche in vari contesti e sa ad applicare algoritmi risolutivi	In modo autonomo ed efficace riesce ad individuare in modo pertinente i modelli e gli strumenti matematici più adeguati per affrontare situazioni problematiche in vari contesti e fornisce algoritmi risolutivi a volte anche originali

## RUBRICHE COMPETENZE D'INDIRIZZO

### 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

<p><b>SEZIONE A:</b>  <b>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</b></p>		
ASSE	<p><b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE</b></p>	
INSEGNAMENTI	<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA  LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA (terzo anno)  LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno)  SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</p>	
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 01:</b>  Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p>	
	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia</li> <li>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</li> <li>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</li> <li>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti</li> <li>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</li> </ul>
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 01:</b>  Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	
	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Strumenti di pubblicità e comunicazione.</li> <li>Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico</li> <li>Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.</li> <li>Tecniche per la gestione dei reclami.</li> <li>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</li> <li>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</li> <li>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuovere la valorizzazione.</li> </ul>
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 01:</b>  Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	
	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</li> <li>Strategie di comunicazione del prodotto.</li> <li>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</li> <li>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video,</li> </ul>	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</li> <li>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>telematici ecc.)</li> <li>Principi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</li> <li>Il sistema di customer satisfaction. &gt; Tecniche di problem solving e gestione reclami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</li> <li>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</li> </ul>
EVIDENZE	<p><b>Gestire le fasi dei processi produttivi di riferimento applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti enogastronomici</b></p> <p><b>Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento</b></p>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 01

<i>SEZIONE B</i> <i>Livelli di competenza</i>				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Gestire le fasi dei processi produttivi di riferimento applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti enogastronomici	Sotto la diretta supervisione, gestisce, in parte, le fasi dei processi produttivi di riferimento.	Gestisce le fasi di semplici processi produttivi di riferimento con un certo grado di autonomia.	In modo autonomo e corretto gestisce le fasi dei processi produttivi di riferimento applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti enogastronomici	Gestisce in modo autonomo e consapevole tutte le fasi dei processi produttivi applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti enogastronomici
Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento	In contesti noti pianifica alcune fasi operative del lavoro e, in parte, ottimizza la produzione di beni e servizi.	Pianifica le principali fasi operative del lavoro e ottimizza la produzione di beni e servizi promuovendo le più note tendenze di filiera e del settore di riferimento.	Pianifica in modo corretto le diverse fasi operative del lavoro e ottimizza la produzione e commercializzazione di beni e servizi promuovendo le tendenze di filiera e del settore di riferimento.	Pianifica in autonomia e in situazioni anche complesse le diverse fasi operative del lavoro e ottimizza la produzione e commercializzazione di beni e servizi promuovendo le tendenze di filiera e del settore di riferimento.

## 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.

<i>SEZIONE A:</i> <b>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.</b>	
ASSE	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE</b>
INSEGNAMENTI	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno) SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
TERZO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 02:</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.</li> <li>• Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</li> <li>• Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento</li> <li>• Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia.</li> <li>• Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</li> </ul>
<b>QUARTO ANNO</b> <i>LIVELLO QNQ 3/4:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 02:</b> <b>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</b>	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</li> <li>• Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</li> <li>• Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</li> <li>• Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</li> <li>• Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</li> <li>• Calcola il costo-piatto, il costo- menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> <li>• Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione e approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</li> <li>• Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</li> <li>• Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia</li> </ul>
<b>QUARTO QUINTO</b> <i>LIVELLO QNQ 4</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 02:</b> <b>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.</b>	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</li> <li>• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</li> <li>• Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</li> <li>• Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>• Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</li> <li>• Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</li> <li>• Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</li> <li>• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</li> <li>• Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</li> <li>• Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</li> <li>• Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</li> <li>• Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</li> </ul>
<b>EVIDENZE</b>	<b>Adoperare processi produttivi di filiera nel rispetto degli standard qualitativi</b>  <b>Gestire i processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita promuovendo l'innovazione nel rispetto della qualità</b>  <b>Supportare la pianificazione i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</b>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 02

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale</b> <b>(4-5)</b>	<b>Livello Base</b> <b>(6)</b>	<b>Livello Intermedio</b> <b>(7-8)</b>	<b>Livello Avanzato</b> <b>(9-10)</b>
Gestire i processi di approvvigionamento, e di vendita e	Se guidato e sotto diretta supervisione, gestisce e adopera, solo in parte, i principali	Guidato, gestisce e adopera semplici processi produttivi ed organizzativi di	Gestisce e adopera correttamente i vari processi organizzativi e produttivi della	Gestisce e adopera con padronanza e in completa

adoperare processi produttivi di filiera nel rispetto degli standard qualitativi e dell'innovazione	processi produttivi ed organizzativi di filiera.	filiera.	filiera e rispetta gli standard qualitativi promuovendo l'innovazione.	autonomia tutti i processi organizzativi e produttivi della filiera rispettando gli standard qualitativi e promuovendo l'innovazione.
Supportare la pianificazione di costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.	Sotto diretta supervisione e in contesti noti pianifica, in parte, costi e ricavi.	Supporta la pianificazione di costi e ricavi di un'azienda.	Supporta la pianificazione di costi e ricavi di un'azienda con consapevolezza e padronanza.	Supporta la pianificazione di costi e ricavi di un'azienda con consapevolezza e padronanza apportando efficaci contributi personali.
Adoperare processi produttivi di filiera nel rispetto degli standard qualitativi.	Sotto diretta supervisione adopera alcuni processi produttivi di filiera.	In contesti noti adopera i processi produttivi di filiera in modo essenziale.	Adopera i processi produttivi nel rispetto degli standard qualitativi con consapevolezza e padronanza.	Adopera i processi produttivi di filiera in completa autonomia e nel pieno rispetto degli standard qualitativi.

### COMPETENZA IND 03:

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

<b>SEZIONE A:</b> <b>COMPETENZA IND 03: APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO.</b>			
ASSE	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE DEI LINGUAGGI</b>		
INSEGNAMENTI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA (terzo anno) LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno) DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE LINGUA STRANIERA INGLESE/FRANCESE/ SPAGNOLO		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 03:</b> Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</li> <li>• Le misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D.Lgs.81/2008)</li> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</li> <li>• Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</li> <li>• Le misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D.Lgs.81/2008)</li> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</li> <li>• Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</li> <li>• Le misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D.Lgs.81/2008)</li> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</li> <li>• Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</li> </ul>		
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 03:</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</li> <li>• Fattori di rischio professionale e ambientale.</li> <li>• Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</li> <li>• Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità ➤ Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</li> <li>• Fattori di rischio professionale e ambientale.</li> <li>• Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</li> <li>• Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità ➤ Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</li> <li>• Fattori di rischio professionale e ambientale.</li> <li>• Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</li> <li>• Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità ➤ Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili</li> </ul>		
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 03:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		

	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> <li>• Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</li> <li>• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</li> <li>• Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</li> <li>• Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li> </ul>
<b>EVIDENZE</b>	<p><b>Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera.</b></p> <p><b>Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.</b></p>	

### RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 03

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti lungo la filiera.	Sotto la diretta supervisione, rispetta, in parte, il protocollo del sistema HACCP.	Rispetta i criteri base di applicazione del sistema HACCP e garantisce semplici misure preventive finalizzate alla sicurezza alimentare.	Rispetta correttamente il protocollo del sistema HACCP garantendo la sicurezza alimentare.	In completa autonomia e coordinando gruppi di lavoro, applica la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni, rileva e corregge eventuali criticità, garantendo la sicurezza e la qualità del prodotto finale
Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.	Sotto la diretta supervisione, utilizza, in parte, i principi base della normativa vigente in materia di sicurezza attivando comportamenti non sempre adeguati e corretti nei vari contesti operativi.	Con un certo grado di autonomia, mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza e antinfortunistica.	Utilizza correttamente la normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro.	Gestendosi in modo autonomo, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro, applica la normativa vigente in fatto di sicurezza e sul posto di lavoro

### 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*

<b>SEZIONE A:</b> <b>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</b>	
<b>ASSE</b>	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>  <b>MATEMATICO</b>

INSEGNAMENTI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno) DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
TERZO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 04:</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	
	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> <li>● Elementi di dietetica e nutrizione.</li> <li>● Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (Certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità)</li> <li>● Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento</li> <li>● Tecniche per ridurre lo spreco.</li> <li>● Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria</li> </ul>	ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale</li> </ul>
QUARTO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3/4:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 04:</b> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	
	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> <li>● Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</li> <li>● Principi di eco-turismo ed elementi di eco- gastronomia.</li> <li>● Gli stili alimentari e le diete moderne.</li> <li>● Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</li> </ul>	ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> <li>● Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</li> <li>● Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</li> <li>● Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> </ul>
QUARTO ANNO QUINTO ANNO <i>LIVELLO QNQ 4</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 04:</b> 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 ed equilibrati.	
	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> <li>● Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</li> <li>● Concetti di sostenibilità e certificazione</li> <li>● Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. &gt; Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>● Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. &gt; Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>● Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</li> </ul>	ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> <li>● Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</li> <li>● Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>● Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> <li>● Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</li> <li>● Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</li> </ul>
EVIDENZE	<p><b>Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela</b></p> <p><b>Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa</b></p> <p><b>Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività</b></p>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 04

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela	Sotto la diretta supervisione, e in contesti strutturati, individua e predisporre, in parte, prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari della clientela.	In situazioni note, individua e predisporre, semplici prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela.	Individua e predisporre correttamente, prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela.	Gestendosi in modo autonomo, individua e predisporre con consapevolezza, prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela.
Applicare tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa	Sotto la diretta supervisione e in contesti strutturati, applica alcune tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa.	In situazioni note applica semplici tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa.	Applica correttamente, tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa.	Gestendosi in modo autonomo e consapevole, applica tecniche di base per la pianificazione dell'azienda ristorativa.
Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività	Guidato individua i principi di base dell'organizzazione aziendale	Individuare e applicare, in situazioni note, i principi di organizzazione aziendale perseguendo essenziali obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività	Individuare e applicare correttamente i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività	Individuare e applicare in modo efficace, anche in contesti diversificati, i principi di organizzazione aziendale perseguendo tutti gli obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività

## COMPETENZA IND 05:

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

<b>SEZIONE A:</b> <b>COMPETENZA IND 05: VALORIZZARE L'ELABORAZIONE E LA PRESENTAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DI PANIFICAZIONE LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI UTILIZZANDO TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE</b>			
ASSE	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO PROFESSIONALE</b>		
INSEGNAMENTI	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA (terzo anno) LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno) SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<p><b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 05:</b> Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato</p> <table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</li> <li>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</li> <li>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</li> <li>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione</li> <li>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</li> <li>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</li> <li>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</li> <li>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</li> <li>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione</li> <li>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</li> <li>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</li> <li>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</li> <li>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</li> <li>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione</li> <li>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</li> <li>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. &gt; Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</li> <li>• Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</li> </ul>	
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 05:</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</li> <li>• Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</li> <li>• Tecniche complesse di panificazione.</li> <li>• Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</li> <li>• Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</li> <li>• Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</li> </ul>
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 05:</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</li> <li>• Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</li> <li>• Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</li> <li>• Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</li> </ul>
EVIDENZE	<p>Individua e predispone le materie prime per le preparazioni dei prodotti dolciari e dell'arte bianca</p> <p>Utilizzare procedure tradizionali dell'arte dolciaria e di panificazione</p>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 05

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Individua e predispone le materie prime per le preparazioni dei prodotti dolciari e dell'arte bianca	In contesti strutturati individua e predispone le materie prime per le preparazioni dei prodotti dolciari e dell'arte bianca	In contesti noti utilizza e predispone in modo essenziale le materie prime per le preparazioni dei	Utilizza in modo autonomo e corretto le materie prime per le preparazioni dei prodotti dolciari e dell'arte bianca	Utilizza in piena autonomia apportando contributi personali le materie prime per le preparazioni dei prodotti dolciari e dell'arte bianca
Utilizzare procedure tradizionali dell'arte dolciaria e di panificazione	In contesti strutturati utilizza alcune procedure tradizionali dell'arte dolciaria e di panificazione	In contesti strutturati utilizza semplici e note procedure tradizionali dell'arte dolciaria e di panificazione	Utilizza in modo autonomo e corretto procedure tradizionali dell'arte dolciaria e di panificazione	Utilizza in piena autonomia apportando contributi personali procedure tradizionali dell'arte dolciaria e di panificazione

**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.*

SEZIONE A: <b>COMPETENZA IND 06:</b> 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.			
ASSE	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b> <b>DEI LINGUAGGI</b>		
INSEGNAMENTI	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA (terzo anno) LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno) LINGUA ITALIANA LINGUA STRANIERA: INGLESE/INGLESE TECNICO/FRANCESE/ SPAGNOLO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 06:</b> Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di ascolto attivo del cliente.</li> <li>• Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</li> <li>• Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</li> <li>• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</li> <li>• Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di ascolto attivo del cliente.</li> <li>• Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</li> <li>• Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</li> <li>• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</li> <li>• Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di ascolto attivo del cliente.</li> <li>• Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</li> <li>• Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</li> <li>• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</li> <li>• Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</li> </ul>		
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 06:</b> Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Fidelizzazione del cliente</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Fidelizzazione del cliente</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Fidelizzazione del cliente</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</li> </ul>		
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 3	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 06:</b> Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Fidelizzazione del cliente</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> <li>• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Fidelizzazione del cliente</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> <li>• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Fidelizzazione del cliente</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</li> <li>• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</li> </ul>		



EVIDENZE	<p>Effettuare comunicazioni professionali adeguate ai diversi contesti operativi</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli.</p>
----------	--

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 06

SEZIONE B Livelli di competenza				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Effettuare comunicazioni professionali adeguate ai diversi contesti operativi	In contesti strutturati e sotto la diretta supervisione, effettua in parte, comunicazioni professionali essenziali.	In contesti strutturati e sotto supervisione, effettua semplici comunicazioni professionali adeguate ad ai diversi ambiti di riferimento.	In contesti strutturati, effettua correttamente, comunicazioni professionali adeguate ai diversi ambiti di riferimento.	In contesti strutturati, effettua in modo chiaro e fluido, comunicazioni professionali adeguate ai diversi ambiti di riferimento.
Assistere il cliente nella fruizione dei servizi in condizioni mutevoli.	In contesti strutturati e sotto la diretta supervisione, assiste in parte, il cliente nella fruizione dei servizi essenziali.	In contesti strutturati e sotto supervisione, assiste il cliente nella fruizione di semplici servizi.	In contesti strutturati, assiste correttamente il cliente nella fruizione dei servizi prestando attenzione alle sue esigenze.	In contesti strutturati, assiste il cliente, in modo autonomo e consapevole, nella fruizione dei servizi anche in condizioni mutevoli.

## 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*

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			
ASSE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE		
INSEGNAMENTI	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA (terzo anno) LABORATORIO ENOGASTRONOMIA –BAR, SALA E VENDITA (terzo anno) DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 07:</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.		
	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi</li> <li>• Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio.</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</li> <li>• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi</li> <li>• Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</li> <li>• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi</li> <li>• Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</li> <li>• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</li> </ul>		

QUARTO ANNO <i>LIVELLO QNQ 3/4:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 07:</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale.</li> <li>• Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.</li> <li>• Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</li> <li>• Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</li> <li>• Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.</li> </ul>
QUARTO QUINTO <i>LIVELLO QNQ 4</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 07:</b> 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.	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</li> <li>• Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</li> <li>• Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</li> <li>• Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</li> <li>• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</li> <li>• Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</li> <li>• Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</li> </ul>
EVIDENZE	<b>Organizzare eventi atti a valorizzare le tradizioni agro alimentari/culturali del made in Italy</b>  <b>Definire il pricing dei servizi ristorativi</b>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 07

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Organizzare eventi atti a valorizzare le tradizioni agro-alimentari/culturali del made in Italy	Sotto la diretta supervisione e in contesti noti, organizza, in parte, eventi atti a valorizzare le tradizioni agro-alimentari e culturali del territorio e del Made in Italy.	In contesti noti, organizza semplici eventi atti a valorizzare le tradizioni agro-alimentari e culturali del territorio e del Made in Italy.	In contesti professionali noti organizza correttamente eventi atti a valorizzare le tradizioni agro-alimentari e culturali del territorio e del Made in Italy	In contesti professionali diversificati, organizza, in modo autonomo e consapevole, eventi atti a valorizzare le tradizioni agro-alimentari e culturali del territorio e del Made in Italy
Definire il pricing nei servizi ristorativi	Se guidato sotto supervisione e in contesti noti tal volta rileva il costo delle materie prime	Se guidato rileva in modo corretto ed essenziale il costo delle materie prime.	In contesti noti rileva e analizza in modo adeguato il costo delle materie prime	Rileva e analizza in modo adeguato ed imperfetta autonomia il costo delle materie prime definendo. il costo del piatto

**COMPETENZA IND 08:**

REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA ENOGASTRONOMICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB

SEZIONE A: <b>COMPETENZA IND 08: REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA ENOGASTRONOMICA CON I PRINCIPI DELL'ECO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB</b>			
ASSE	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>		
INSEGNAMENTI	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA (terzo anno) LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto) DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 08:</b> Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte enogastronomiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi- prodotti locali</li> <li>L'offerta enogastronomica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</li> <li>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi- prodotti locali</li> <li>L'offerta enogastronomica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</li> <li>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi- prodotti locali</li> <li>L'offerta enogastronomica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</li> <li>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</li> </ul>		
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 08:</b> Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta enogastronomica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>Mercato enogastronomico e sue tendenze.</li> <li>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> <li>Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. &gt; Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>Mercato enogastronomico e sue tendenze.</li> <li>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> <li>Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. &gt; Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>Mercato enogastronomico e sue tendenze.</li> <li>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> <li>Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. &gt; Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</li> </ul>		
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 08:</b> Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta enogastronomica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.		
	<table border="1"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</li> <li>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</li> <li>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</li> <li>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> <li>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>Mercato enogastronomico e sue tendenze.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> <li>Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. &gt; Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</li> <li>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</li> <li>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</li> <li>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> <li>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>Mercato enogastronomico e sue tendenze.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> <li>Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. &gt; Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</li> <li>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</li> <li>Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</li> <li>Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi enogastronomici.</li> <li>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali</li> <li>Mercato enogastronomico e sue tendenze.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Predisporre azioni di promozione dell'offerta enogastronomica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</li> <li>Predisporre la realizzazione di un evento enogastronomico-culturale. &gt; Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del prodotto enogastronomico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</li> </ul>		
EVIDENZE	<p><b>Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio</b></p> <p><b>Individuare e proporre le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico</b></p> <p><b>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.</b></p>		

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 08

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Individuare e proporre le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio	Sotto supervisione, individua, in parte, le risorse eno-gastronomiche ed ecosostenibili del territorio.	Individua e propone, in modo essenziale, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.	Individua e propone correttamente le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.	Individua e propone autonomamente e in modo approfondito, le risorse enogastronomiche ed ecosostenibili del territorio.
Individuare e proporre le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico	Sotto supervisione, individua, in parte, le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico.	Individua e propone le principali peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico.	Individua e propone correttamente le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico.	Individua e propone autonomamente e con consapevolezza, le peculiarità del territorio in ambito sportivo ed escursionistico.
Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità	In contesti strutturati valuta solo in parte l'aspetto ecosostenibile dell'offerta turistica	In contesti noti valuta gli aspetti essenziali dell'offerta turistica in chiave ecosostenibile	Comprende e applica l'aspetto ecosostenibile dell'offerta turistica	Valuta in modo adeguato l'aspetto ecosostenibile dell'offerta turistica ne promuove la vendita, secondo livelli crescenti di complessità

### 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.**

<b>SEZIONE A:</b> <b>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.</b> La competenza IND 09 resta al QNQ 3 perché i livelli 3 e 4 sono specifici del settore Accoglienza Turistica.			
<b>ASSE</b>	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>		
<b>INSEGNAMENTI</b>	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA –BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno) DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
<b>TERZO ANNO</b> <i>LIVELLO QNQ 3:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 09:</b> Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.		
	<table border="0"> <tr> <td> <b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.</li> <li>• Elementi di contabilità generale e bilancio.</li> <li>• Normativa di settore. Software applicativi.</li> </ul> </td> <td> <b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management.</li> <li>• Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.</li> <li>• Elementi di contabilità generale e bilancio.</li> <li>• Normativa di settore. Software applicativi.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management.</li> <li>• Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.</li> <li>• Elementi di contabilità generale e bilancio.</li> <li>• Normativa di settore. Software applicativi.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management.</li> <li>• Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore</li> </ul>		
<b>QUARTO ANNO</b> <i>LIVELLO QNQ 3:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 09:</b> Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.		

	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie e tecniche di promozione dell' enogastronomia territoriale.</li> <li>• Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.</li> <li>• Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ristorativa in un'ottica di cooperazione ed efficienza</li> <li>• Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti</li> <li>• Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato</li> </ul>
<b>QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 3</b>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 09:</b> <b>Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.</b>	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> <li>• Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</li> <li>• Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato</li> </ul>
<b>EVIDENZE</b>	<b>Utilizzare, nella gestione del ciclo cliente, procedure e tecniche standard di comunicazione e collaborazione tra le diverse aree aziendali della filiera di riferimento.</b>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 09

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Utilizzare, nella gestione del ciclo cliente, procedure e tecniche standard di comunicazione e collaborazione tra le diverse aree aziendali della filiera di riferimento.	Sotto diretta supervisione utilizza, nella gestione del ciclo cliente, solo alcune tecniche standard di comunicazione e collaborazione tra le diverse aree aziendali della filiera di riferimento parzialmente efficaci.	Sotto diretta supervisione utilizza in modo essenziale, nella gestione del ciclo cliente, tecniche standard di comunicazione e collaborazione tra le diverse aree aziendali della filiera di riferimento	Sotto diretta supervisione utilizza in modo adeguato, nella gestione del ciclo cliente, procedure e tecniche standard di comunicazione e collaborazione tra le diverse aree aziendali della filiera di riferimento.	Sotto diretta supervisione utilizza in modo efficace, anche in situazioni mutevoli, nella gestione del ciclo cliente, procedure e tecniche standard di comunicazione e collaborazione tra le diverse aree aziendali della filiera di riferimento.

## 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*

<b>COMPETENZA IND 10:</b> <i>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</i>	
<b>ASSE</b>	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>
<b>INSEGNAMENTI</b>	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA –BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno) DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
<b>TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:</b>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 10:</b> <b>Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</b>

	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base della gestione budgetaria.</li> <li>• Tecniche di promozione e vendita</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</li> <li>• Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</li> </ul>
<b>QUARTO ANNO</b> <i>LIVELLO QNQ 3/4:</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 10:</b> <b>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</b>	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di analisi gestionale budgetaria.</li> <li>• Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.</li> <li>• Tecniche di benchmarking.</li> <li>• Bilancio d'esercizio: Indici di bilancio;</li> <li>• Analisi dei costi; diagramma di redditività</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione</li> <li>• Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno</li> <li>• Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</li> </ul>
<b>QUARTO QUINTO</b> <i>LIVELLO QNQ 4</i>	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 10:</b> <b>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.</b>	
	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</li> <li>• Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</li> <li>• Tecniche di reportistica aziendale. &gt; Tecniche di analisi per indici.</li> </ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di benchmarking.</li> <li>• Individuare i target e gli indicatori di performance.</li> <li>• Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</li> </ul>
<b>EVIDENZE</b>	<b>Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività.</b>  <b>Organizza e promuove menu coerenti con le esigenze del target seguendo idonee strategie di marketing.</b>	

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 10

<b>SEZIONE B</b> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Organizzare e pianificare, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività.	Guidato organizza, anche collaborando con altri, solo alcune tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale.	Organizza e pianifica, anche collaborando con altri, essenziali tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo in parte obiettivi di redditività.	Organizza e pianifica, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività.	Organizza e pianifica in contesti mutevoli e diversificati, anche collaborando con altri, diverse tipologie di servizio in base al target e al budget previsionale, perseguendo obiettivi di redditività.
Organizza e promuove menu coerenti con le esigenze del target seguendo idonee strategie di marketing.	Guidato organizza solo in parte le fasi operative alla preparazione di un menu	Organizza nelle linee essenziali i menu in base al target	Organizza e promuove i diversi menu coerenti con le esigenze del target utilizzando strategie di marketing.	Organizza e promuove in piena autonomia, anche collaborando con altri menu coerenti con le esigenze del target utilizzando strategie di marketing.

## 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.

SEZIONE A: COMPETENZA IND 11: CONTRIBUIRE ALLE STRATEGIE DI DESTINATION MARKETING ATTRAVERSO LA PROMOZIONE DELLE TIPICITÀ ENOGASTRONOMICHE, DELLE ATTRAZIONI, DEGLI EVENTI E DELLE MANIFESTAZIONI, PER VEICOLARE UN'IMMAGINE RICONOSCIBILE E RAPPRESENTATIVA DEL TERRITORIO.			
ASSE	<b>SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b>		
INSEGNAMENTI	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA (terzo anno) LABORATORIO ENOGASTRONOMIA –BAR, SALA E VENDITA (quarto e quinto anno)		
TERZO ANNO LIVELLO QNQ 3:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 11:</b> Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.		
	<table border="1"><tr><td><b>CONOSCENZE</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. &gt; Normativa vigente in materia di denominazione di origine</li><li>• Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</li><li>• Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.</li></ul></td><td><b>ABILITA'</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare e riconoscere tipicità enogastronomiche che caratterizzano il territorio di appartenenza.</li><li>• Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.</li><li>• Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</li></ul></td></tr></table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. &gt; Normativa vigente in materia di denominazione di origine</li><li>• Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</li><li>• Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.</li></ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare e riconoscere tipicità enogastronomiche che caratterizzano il territorio di appartenenza.</li><li>• Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.</li><li>• Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</li></ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. &gt; Normativa vigente in materia di denominazione di origine</li><li>• Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</li><li>• Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.</li></ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare e riconoscere tipicità enogastronomiche che caratterizzano il territorio di appartenenza.</li><li>• Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.</li><li>• Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</li></ul>		
QUARTO ANNO LIVELLO QNQ 3/4:	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 11:</b> Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		
	<table border="1"><tr><td><b>CONOSCENZE</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di promozione e vendita.</li><li>• Elementi di marketing operativo e strategico.</li><li>• Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</li><li>• Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario</li></ul></td><td><b>ABILITA'</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione</li><li>• Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media</li><li>• Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio</li></ul></td></tr></table>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di promozione e vendita.</li><li>• Elementi di marketing operativo e strategico.</li><li>• Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</li><li>• Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario</li></ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione</li><li>• Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media</li><li>• Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio</li></ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di promozione e vendita.</li><li>• Elementi di marketing operativo e strategico.</li><li>• Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</li><li>• Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario</li></ul>	<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione</li><li>• Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media</li><li>• Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio</li></ul>		
QUARTO QUINTO LIVELLO QNQ 4	<b>LIVELLO INTERMEDIO COMPETENZA IND 11:</b> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		
	<table border="1"><tr><td><b>CONOSCENZE</b> Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</td><td><b>ABILITA'</b> Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di eventi enogastronomici e attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di tipicità enogastronomiche per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</td></tr></table>	<b>CONOSCENZE</b> Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	<b>ABILITA'</b> Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di eventi enogastronomici e attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di tipicità enogastronomiche per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.
<b>CONOSCENZE</b> Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	<b>ABILITA'</b> Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di eventi enogastronomici e attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di tipicità enogastronomiche per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.		
EVIDENZE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attuare la promozione di beni enogastronomici del territorio di appartenenza applicando tecniche di Destination marketing.</li><li>• Contribuire alla promozione del territorio attraverso i prodotti tipici e a marchio che lo identificano</li></ul>		

## RUBRICA VALUTATIVA: COMPETENZA IND 11

<i>SEZIONE B</i> <i>Livelli di competenza</i>				
<b>EVIDENZE</b>	<b>Livello Parziale (4-5)</b>	<b>Livello Base (6)</b>	<b>Livello Intermedio (7-8)</b>	<b>Livello Avanzato (9-10)</b>
Attuare la promozione di beni enogastronomici del territorio di appartenenza applicando tecniche di Destination marketing.	Sotto diretta supervisione e solo in contesti strutturati, attua in parte la promozione di alcuni beni enogastronomici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.	Attua, in contesti noti, la promozione di beni enogastronomici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza applicando alcune tecniche di base di Destination marketing.	In modo autonomo attua la promozione di beni enogastronomici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza applicando corrette tecniche di Destination marketing	Attua, anche in contesti non noti ed in modo innovativo, la promozione di beni enogastronomici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza applicando efficaci e produttive tecniche di Destination marketing
Contribuire alla promozione del territorio attraverso i prodotti tipici e a marchio che lo identificano	Sotto diretta supervisione e solo in contesti strutturati promuove solo in parte i prodotti del territorio	In contesti noti contribuisce alla promozione dei principali prodotti che identificano il territorio.	In modo autonomo attua la promozione dei prodotti tipici e a marchio che identificano il territorio	In modo autonomo e in condizioni di complessità crescente, contribuisce alla promozione dei prodotti tipici e a marchio del territorio



**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	<b>A</b>
			Comprende messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti e con vari registri	<b>I</b>
			Comprende messaggi di vario genere e guidato coglie il significato complessivo di messaggi complessi	<b>B</b>
			Comprende messaggi semplici e solo se guidato comprende messaggi complessi	<b>P</b>
		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.	<b>A</b>
			Si esprime sia in forma orale che scritta utilizzando correttamente il lessico e alcuni registri linguistici in alcuni contesti sociali anche di tipo professionale.	<b>I</b>
			Si esprime utilizzando un lessico essenziale in contesti noti e familiari e se guidato anche in contesti professionali	<b>B</b>
			Si esprime in modo essenziale e non sempre corretto	<b>P</b>
<i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i>	<i>Risolvere problemi</i>	Risolvere situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline	Riconosce i dati e, autonomamente, individua le fasi del percorso risolutivo in maniera originale anche in casi articolati, ottimizzando il procedimento.	<b>A</b>
			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	<b>I</b>
			Riconosce i dati essenziali in situazioni semplici e già affrontate e individua solo parzialmente le fasi del percorso risolutivo, tentando le soluzioni adatte	<b>B</b>
			Riconosce i dati essenziali ma non sa operare soluzioni	<b>P</b>
	<i>Individuare collegamenti e relazioni</i>	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.	<b>A</b>
			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.	<b>I</b>
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi e li esprime in modo adeguato.	<b>B</b>
			Guidato individuare collegamenti tra semplici concetti, li rappresenta in modo disorganico	<b>P</b>
<i>Competenza digitale</i>	Utilizzare e creare contenuti digitali con un approccio responsabile	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	<b>A</b>
			Autonomamente utilizza e crea alcuni contenuti digitali valutando l'attendibilità e la sicurezza dei materiali usati	<b>I</b>
			Guidato utilizza e crea alcuni semplici contenuti digitali	<b>B</b>
			Utilizza solo parzialmente semplici contenuti digitali	<b>P</b>
	Comunicare e interagire attraverso le tecnologie digitali	Comunicare e interagire attraverso le tecnologie digitali	Autonomamente usa molti strumenti digitali di comunicazione e interazione	<b>A</b>
			Autonomamente usa vari strumenti digitali di comunicazione e interazione	<b>I</b>
			Guidato usa i principali strumenti digitali di comunicazione e interazione	<b>B</b>
			Utilizza solo strumenti digitali di uso quotidiano	<b>P</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	<b>A</b>
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire. È attento al proprio benessere fisico ed emotivo e cerca di attuare comportamenti attenti alla salute	<b>I</b>
			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>B</b>
			Non riconosce i propri punti di forza e di debolezza e trascura il proprio benessere	<b>P</b>
		Acquisizione di un metodo	Metodo di studio autonomo e produttivo. Utilizza in modo proficuo il tempo a disposizione	<b>A</b>

	di studio e di lavoro	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		
		Metodo di studio dispersivo e improduttivo	P		
	<i>Acquisire interpretare l'informazione</i>	Usare strumenti informativi di vario tipo, Ricercare e selezionare informazioni corrette su argomenti di vita o di studio	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.	A	
			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		
<i>Competenza in materia di cittadinanza</i>	<i>Agire in modo autonomo e consapevole</i>	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		
		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.