



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IP SCT-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO: INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE)-TURISMO.- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Formez^{PA}



CAF

For Miur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0009348 del 24/09/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE DEL DIPARTIMENTO
ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO - PROFESSIONALE
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Il Coordinatore

dell'Asse Scientifico –Tecnologico- Professionale

Prof. Lorenzo Curti

Il Referente di indirizzo

Prof.ssa Manola Simone

Il Dirigente Scolastico

Prof. Alfonso Costanza

1 DISCIPLINE E DOCENTI AFFERENTI AL DIPARTIMENTO

DISCIPLINE	DOCENTI
ACCOGLIENZA TURISTICA	SPENA ALESSANDRA
DTASR DIRITTO e TECNICHE AMMINISTR. delle STRUTTURE. RICETT.	SICILIA MILENA
	SIMONE MANOLA
LINGUA FRANCESE	CORBO PASQUALE
	PELLEGRINO LAURA
LABORATORIO DI CUCINA / ARTE BIANCA-LABORATORIO D IPASTICCERIA	CAMPOLONGO GIUSEPPE
	GENOVESE LEONARDO
	PIRILLO GIANFRANCO
LABORATORIO SALA	RUSSO VINCENZO
	VUONO VINCENZO
T.I.C. – INFORMATICA	DONATO PASQUALE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LOFRANO FILOMENA MARIA
	MUNDO ANGELA

2 NUCLEI FONDANTI (sapere essenziale, indispensabile, storicamente fondato, contributo della disciplina al curriculum)

Nuclei fondanti	Competenze
<p>ACCOGLIENZA TURISTICA Biennio -Turismo, enogastronomia e Made in Italy - Le imprese ricettive - L'albergo - La Room Division - Le tecniche di comunicazione in albergo - Il ciclo cliente - Le imprese di viaggio.</p>	<p>Accoglienza Turistica concorre a far conseguire le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento nelle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato nazionale e internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.</p>
<p>DTASR (DIRITTO E TECNICHE AMM. ve delle STRUTTURE RICETTIVE) 3'-4'-5' Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. -Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche,</p>	<p>DTASR. concorre a far conseguire allo studente le competenze necessarie a riconoscere, nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali per un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di vita e di</p>

<p>con riferimento alla richiesta dei mercati edella clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.</p>	<p>lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell’ambiente e del territorio; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l’esercizio del controllo di qualità.</p>
<p>FRANCESE Biennio -Comprendere all’orale e allo scritto testi e brani semplici ma diversificati, di contenuto prevalentemente informativo, relativi a un contesto di vita quotidiana e reale. -esprimersi all’orale e allo scritto per scambiarsi informazioni di natura personale, familiare, sull’ambiente circostante su argomenti generali, redigere lettere per invitare, ottenere informazioni, utilizzando anche strumenti multimediali 3’-4’-5’ -Comprendere all’orale e allo scritto testi argomentativi, documenti autentici riguardanti l’attualità generale, la civiltà francese e argomenti di indirizzo, attivando una comprensione analitica con particolare attenzione alla specificità del codice scritto e orale. -Saper interagire e relazionare all’orale e allo scritto in un contesto professionale nelle situazioni più prevedibili e comuni, sviluppando discussioni tecniche nel proprio campo di specializzazione, interagendo con scioltezza e spontaneità in situazioni diversificate e producendo testi e/o ricerche esaurienti e completi. -Acquisire una competenza più autonoma e consapevole anche in vista delle prove dell’Esame di Stato.</p>	<p>Francese concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: stabilire collegamenti fra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>
<p>ENOGASTRONOMIA CUCINA Biennio --Ruoli e gerarchia della brigata di cucina, elementi di deontologia professionale -Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili -L’igiene personale dei prodotti e dell’ambiente di lavoro -Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro -Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura -Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enogastronomia Cucina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiero-ricettiva, curando i rapporti con il cliente e valorizzando la preparazione di piatti e prodotti del <i>Made in Italy</i> e del territorio. 2. “Arte bianca e pasticceria”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e di forneria; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze della pasticceria artigianale ed industriale

<p>-Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti</p> <p>-I principi alimentari</p> <p>3'-4'-5</p> <p>-Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera</p> <p>-Principali tipi di menu, successione dei piatti e loro presentazione nel rispetto delle regole tecniche</p> <p>-Le cucine del mondo e le cucine regionali</p> <p>-L'autocontrollo: HACCP</p> <p>-La qualità dei prodotti alimentari, certificazione di qualità, etichettatura</p> <p>-Prodotto e tutela del marchio di qualità</p> <p>-Crostacei: acquisto, preparazione, metodi di cottura e conservazione</p> <p>ARTE BIANCA-LABORATORIO DI PASTICCERIA</p> <p>3'-4'-5'</p> <p>-Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. Saper riconoscere una crema da una emulsione e da una schiuma.</p> <p>-Saper utilizzare tecniche lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. Saper attivare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria.</p> <p>- Saper valorizzare e promuovere le tradizioni e le innovazioni nella produzione dolciaria. Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. Saper utilizzare le tecniche di lavorazione e gli strumenti gestionali nella promozione della produzione dolciaria</p>	
<p>ENOGASTRONOMIA SALA</p> <p>Biennio</p> <p>-Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar, elementi di deontologia professionale</p> <p>-Il laboratorio di sala e di bar: le aree di</p>	<p>Enogastronomia Sala concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali della filiera dell'enogastronomi e dell'ospitalità alberghiero-ricettiva, curando i rapporti con il cliente e valorizzando la presentazione di piatti, bevande e prodotti del <i>Made in Italy</i> e del territorio.</p>

lavoro, le attrezzature e gli utensili
-Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro
-L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro
-Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti
-Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio
-Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche
-Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti
-Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi
-Gli alimenti e le bevande

3'-4'-5'

-Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi
-Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
-L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori
-Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti
-I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio
-Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore
-Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni
-Tecniche di stesura di ricette e relazioni
-Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche
-Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
-L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori
-Tecniche di stesura di ricette e relazioni
-Organizzazione della produzione di beni e servizi
-La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione
-La decorazione e la presentazione dei piatti
-Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte
-Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta
-L'autocontrollo: HACCP
-La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare
-Le certificazioni di qualità

<ul style="list-style-type: none"> -Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi -Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici -Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse -La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti -I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue -Organizzazione del lavoro -La gestione tecnica e organizzativa del bar -Tipologia di buffè e allestimento della sala -Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering -Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande -Ricerche di mercato quali e quantitative 	
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI Biennio</p> <ul style="list-style-type: none"> -Osservare, descrivere e analizzare fenomeni della realtà naturale e artificiale, riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. -Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>3'-4'-5'</p> <ul style="list-style-type: none"> -Attivare una educazione alimentare e buone abitudini di consumo favorendo la salute e il benessere dell'individuo. -prevenire la contaminazione microbiologica e promuovere la sicurezza igienica dalla produzione alla conservazione e al consumo di alimenti e bevande. -Conoscere nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari, allo scopo di comprendere l'evoluzione dei consumi, i nuovi prodotti e le risposte innovative date dallo sviluppo scientifico e tecnologico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scienza degli Alimenti concorre a far acquisire non solo le conoscenze ma anche le abilità e le competenze relative a tutto ciò che concerne il controllo e l'utilizzo di alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Scienza e Cultura dell'Alimentazione concorre a far conseguire allo studente i seguenti risultati: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici in questo settore; svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali per un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza della deontologia del servizio; applicare le normative nazionali e internazionali vigenti in ordine alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali.

T.I.C. – INFORMATICA

Biennio

-far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguitoricamate:

-Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico;

-Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

- Far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguitoricamate:

•Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico;

-Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

“Tecnologie dell’informazione e della comunicazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

La disciplina unisce ad un alto grado di autonomia e a contenuti propri la massima trasversalità delle applicazioni fornendo, in pratica, uno strumento irrinunciabile per lo svolgimento di tutti gli insegnamenti dell’area generale e dell’area di indirizzo. In particolare, attraverso la didattica laboratoriale, le abilità e le conoscenze, già in possesso degli studenti dalle esperienze della scuola secondaria di primo grado, vengono approfondite, integrate e sistematizzate. La didattica laboratoriale comporta il ricorso alla metodologia del *problem solving*, con il conseguente approccio euristico alle tematiche affrontate, preferibilmente mutate dai contesti delle discipline concorrenti e contemporaneamente oggetto di studio da parte degli studenti.

3 PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE - AREA GENERALE

Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 si fonda su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, basato sull'accorpamento delle discipline in Assi Culturali e su una declinazione di “competenze”, “abilità” e “conoscenze” così come riportata nell'allegato A. Alcune competenze in uscita sono riferibili agli Assi Culturali, comuni e di indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità più o meno elevata, la cui acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuito a un singolo asse.

Il D.Lgs 61/2017 dà peraltro chiare indicazioni in merito alle metodologie di apprendimento che dovranno necessariamente includere attività di tipo induttivo e dovranno prevedere un'organizzazione per unità di apprendimento, che saranno indicate in questa stessa programmazione di Dipartimento e ulteriormente sviluppate nella programmazione del Consiglio di Classe. La declinazione del documento di Programmazione di Dipartimento fa riferimento al profilo in uscita del quinquennio. Per ogni competenza obbligatoria sarà quindi necessario associare una definizione dei livelli di apprendimento e dei traguardi declinati per periodo formativo: primo biennio, classi terze, quarte e quinte.

4 INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO PROFESSIONALE DEL TERRITORIO: SISTEMA LOCALE DEL LAVORO, SISTEMA PRODUTTIVO, SISTEMA DEI SERVIZI

Il contesto socio - economico di riferimento è caratterizzato da bassa scolarizzazione dell'utenza e presenta poche opportunità sia di tipo economico che sociale. Il territorio è caratterizzato in parte, da un settore terziario di tipo impiegatizio e commerciale, ma soprattutto da attività artigianali e agricole. L'attività che potrebbe avere un forte sviluppo con effetti positivi sull'occupazione è sicuramente il turismo. La scuola sembra essere l'unica agenzia formativa in mancanza di spazi culturali aggregativi e volano di promozione e sviluppo territoriale. La popolazione scolastica, eterogenea anche per situazioni familiari, evidenzia bisogni educativi e socio-culturali piuttosto diversificati.

5 LINEE GUIDA DEL PIANO DI MIGLIORAMENTO

1. Ridurre il fenomeno del cheating;
2. Promuovere l'acquisizione delle competenze di cittadinanza e integrarle nella programmazione curricolare;
3. Rimuovere le ragioni sistemiche della varianza tra classi e conferire organicità alle azioni promosse in tema di prevenzione, accompagnamento, recupero e potenziamento;
4. Migliorare gli esiti finali e i risultati delle prove e ridurre la disomogeneità interna;
5. Potenziamento delle competenze di base in italiano/matematica per il primo e secondo biennio;
6. Potenziamento delle attività laboratoriali e problem solving nelle materie di indirizzo, puntando su contenuti mirati dell'area linguistico umanistica di supporto alla formazione tecnico scientifica;
7. Innalzare il livello degli apprendimenti e delle competenze, in particolare di quelle chiave e di cittadinanza;
8. Utilizzo di nuove metodologie e di più efficaci strategie didattiche, ivi comprese le ITC;
9. Finalizzare le scelte educative, curricolari, extracurricolari e organizzative al contrasto della dispersione scolastica e di ogni forma di discriminazione;
10. Incrementare e razionalizzare i percorsi di PCTO;
11. Innovazione metodologica;
12. Maggiore interazione con territorio.

6 OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO E COMPETENZE OBBLIGATORIE (ALLEGATI 1 E 2 DEL D.LGS. 61/2017)

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 2 DEL D. LGL. 61/2017)

- Allegato 2D Manutenzione e assistenza tecnica
- Allegato 2F Servizi commerciali
- Allegato 2G Enogastronomia e ospitalità alberghiera
- Allegato 2I Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,

promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
6. 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
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
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.
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.

COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 e COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007)

- Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza multilinguistica (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza digitale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07)
- Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)
- Competenza in consapevolezza ed espressione culturali (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Progettare (D.M. 139/07)
- Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
- Individuare collegamenti e relazioni (D.M. 139/07)
- Acquisire e interpretare l'informazione (D.M. 139/07)

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE - AGENDA 2030

- Contrasto alla povertà, alla malnutrizione, favorire il lavoro dignitoso e lo sviluppo economico attraverso consumi e processi produttivi responsabili (1,2, 8, 11, 12)
- Promuovere salute e benessere (3)
- Accesso all'istruzione di qualità e contrasto alla dispersione scolastica (4)
- Promuovere e garantire la parità di genere e ridurre ogni altra disuguaglianza (5, 10)

- Sensibilizzare al problema dell'accesso all'acqua, ai servizi igienico sanitari e all'energia rinnovabile (6,7)
- Contrasto al cambiamento climatico e tutela della vita nell'acqua e sulla terra (13, 14, 15)
- Sensibilizzare alle tematiche della pace e della partnership (16, 17)

DISCIPLINE COINVOLTE

- ACCOGLIENZA TURISTICA
- DIRITTO e TEC. AMM.va delle STRUTT. RICETT. (DTASR)
- ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA / ARTE BIANCA-LAB. DI PASTICCERIA
- ENOGASTRONOMIA LAB. SALA
- FRANCESE
- SCIENZA DEGLI ALIMENTI /SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- T.I.C. – INFORMATICA

ABILITA' (suddivise per classi ed insegnamenti)

Insegnamenti	Classe Prima	Classe Seconda	Classe Terza	Classe Quarta	Classe Quinta
ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>-Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione di qualità.</p> <p>- Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>-Saper abbinare la struttura dell'albergo ai reparti, ai servizi e alla tipologia di clientela.</p> <p>-Saper riconoscere i compiti dei settori e dei reparti dell'albergo e le mansioni degli addetti.</p>	<p>-Sapersi presentare in modo professionale.</p> <p>-Saper controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale.</p> <p>-Saper usare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>-Saper applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.</p> <p>-Saper riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'ecosostenibilità ambientale.</p> <p>-Saper riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica.</p>			

<p>LAB. DI CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati; identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale; - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza; leggere e interpretare le etichette alimentari. - Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati; applicare procedure per la segnalazione delle non conformità. - Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamenteabili.
------------------------------	--	--	---	--	--

<p>PASTICCERIA</p>	<p>-</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. - Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. - Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. - Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. - Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.
---------------------------	----------	--	--	--	--

<p>LAB. DI SALA E VENDITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Utilizzare i principali software applicativi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento; - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento con lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. - Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. - Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio; - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza; leggere e interpretare le etichette alimentari. - Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
--------------------------------------	--	---	---	--	--

<p>SCIENZE E CULT. DEGLI ALIMENTI /SCIENZE E CULT . DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. - Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione con la salute. -Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare i prodotti tipici di un territorio. -Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali di bevande ed alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> -Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. - Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. 	<ul style="list-style-type: none"> -Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela. - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
<p>DTASR</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. - essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione e, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. - Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente.

FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere un dialogo semplice su esperienze quotidiane. -Desumere informazioni. -Ricostruire brevi dialoghi da situazioni note. 	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere un dialogo, un testo con istruzioni e regole. -Desumere informazioni da brevi testi per completare gli esercizi. -Improvvisare o ricostruire brevi dialoghi da situazioni date. -Completare un dialogo sul tema trattato. 	<ul style="list-style-type: none"> -Interagire in conversazioni brevi e chiare. -Comprendere dei punti essenziali -Descrivere oralmente e per iscritto impressioni su fatti o eventi di ambiti vari. -Cogliere il carattere interculturale della lingua francese -Riconoscere gli aspetti strutturali del Francese. -Utilizzare il dizionario cartaceo e multimediale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Interagire in conversazioni brevi e chiare. Comprendere dei punti essenziali. -Descrivere oralmente e per iscritto impressioni su fatti o eventi di ambiti vari. -Cogliere il carattere interculturale della lingua francese. -Riconoscere gli aspetti strutturali del Francese -Utilizzare il dizionario cartaceo e multimediale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Interagire in conversazioni brevi e chiare; comprendere dei punti essenziali --Descrivere oralmente e per iscritto impressioni su fatti o eventi di ambiti vari. -Cogliere il carattere interculturale della lingua francese -Riconoscere gli aspetti strutturali del Francese -Utilizzare il dizionario cartaceo e multimediale.
TIC	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere le caratteristiche logico funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione, ecc.). -Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. -Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale. -Analizzare, risolvere problemi e codificarne la soluzione. . -Utilizzare programmi di scrittura. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare programmi di scrittura e il foglio di calcolo. - Utilizzare software gestionali per le attività del settore di studio. -Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati di tipo tecnico-scientifico-economico. -Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete con particolare riferimento alla privacy. -Riconoscere le principali forme di gestione e controllo dell'informazione e della comunicazione specie nell'ambito tecnico-scientifico-economico. 			

Livelli in uscita con indicazione dei livelli minimi (suddivisi per classi ed insegnamenti)				
Insegnamenti	Biennio	Terzo	Quarto	Quinto
ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>Livelli in uscita - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Livelli minimi - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>			
-LAB. DI CUCINA -Arte Bianca - Pasticceria	<p>Livelli in uscita - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Livelli minimi - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>Livelli in uscita -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>Livelli minimi - Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p>	<p>Livelli in uscita -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>Livelli minimi - 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.</p>	<p>Livelli in uscita -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>Livelli minimi -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>

<p>LAB. DI SALA E VENDITA</p>	<p>Livelli in uscita - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Livelli minimi - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>Livelli in uscita -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>Livelli minimi - Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p>	<p>Livelli in uscita -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>Livelli minimi - 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.</p>	<p>Livelli in uscita -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>Livelli minimi -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>
<p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI /SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>Livelli in uscita - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Livelli minimi -Rispettare le norme igieniche in ambito professionale. -Individuare i criteri di un'alimentazione equilibrata.</p>	<p>Livelli in uscita - Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Livelli minimi -Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio, le certificazioni alimentari e la filiera.</p>	<p>Livelli in uscita -Correlare la conoscenza storica dell'alimentazione e della gastronomia agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Livelli minimi -Conoscere le caratteristiche, la classificazione, la funzione nutrizionale e la bioenergetica di macro e micro nutrienti.</p>	<p>Livelli in uscita - 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. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di Lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Livelli minimi -Conoscere le principali indicazioni dietetiche da adottare nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche di un individuo. -Conoscere le possibili cause di contaminazione degli alimenti.</p>

<p style="text-align: center;">DTASR</p>		<p>Livelli in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> -Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. -Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. -Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. -Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. -Leggere, interpretare ed elaborare i dati dei principali documenti utilizzati negli scambi commerciali. -Applicare le tecniche di calcolo nei documenti di regolamento degli scambi. <p>Livelli minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere e distinguere le caratteristiche del mercato turistico e la struttura organizzativa e i ruoli dell'impresa ristorativa. -Conoscere la classificazione delle imprese in generale e in particolare in base alla forma giuridica. <p>Conoscere e sapere applicare le tecniche di calcolo dei principali documenti utilizzati negli scambi commerciali.</p>	<p>Livelli in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. -Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. -Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. -Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. -Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e del risultato economico d'esercizio. <p>Livelli minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le caratteristiche del mercato del lavoro e saper distinguere le diverse tipologie contrattuali. -Classificare gli elementi del patrimonio aziendale e Individuare le diverse fonti del finanziamento aziendale. -Classificare i costi di un'azienda ristorativa, saper calcolare il costo di un servizio ristorativo ed individuarne il prezzo di vendita. 	<p>Livelli in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. - Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale. - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. - Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. -Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera. <p>Livelli minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere il processo di pianificazione aziendale. - Redigere semplici business plan. - Definire semplici piani di marketing. - Conoscere e applicare il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<p style="text-align: center;">FRANCESE</p>	<p>A2 – livello elementare</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comunica in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni. -Sa descrivere in termini semplici aspetti della sua vita, dell’ambiente circostante; sa esprimere bisogni immediati. 	<p>B2 - Livello intermedio superiore</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprende le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprende le discussioni tecniche sul proprio campo di specializzazione. - È in grado di interagire con una certa scioltezza e spontaneità che rendono possibile un’interazione naturale con i parlanti nativi senza sforzo per l’interlocutore. -Sa produrre un testo chiaro e dettagliato su un’ampia gamma di argomenti e spiegare un punto di vista su un argomento fornendo i pro e i contro delle varie opzioni. 	<p>B2 - Livello intermedio superiore</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprende le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprende le discussioni tecniche sul proprio campo di specializzazione. - È in grado di interagire con una certa scioltezza e spontaneità che rendono possibile un’interazione naturale con i parlanti nativi senza sforzo per l’interlocutore. -Sa produrre un testo chiaro e dettagliato su un’ampia gamma di argomenti e spiegare un punto di vista su un argomento fornendo i pro e i contro delle varie opzioni. 	<p>B2 - Livello intermedio superiore</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprende le idee principali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprende le discussioni tecniche sul proprio campo di specializzazione. -È in grado di interagire con una certa scioltezza e spontaneità che rendono possibile un’interazione naturale con i parlanti nativi senza sforzo per l’interlocutore. -Sa produrre un testo chiaro e dettagliato su un’ampia gamma di argomenti e spiegare un punto di vista su un argomento fornendo i pro e i contro delle varie opzioni.

<p style="text-align: center;">TIC</p>	<p>Livelli in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. <p>Livelli minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere le caratteristiche logico funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione, ecc.) -Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. -Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale. -Analizzare, risolvere problemi e codificarne la soluzione. -Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico. -Utilizzare software gestionali per le attività del settore di studio. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati di tipo tecnico-scientifico-economico. -Utilizzare le reti per attività di comunicazione interpersonale. -Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso delle tecnologie con particolare riferimento alla privacy. -Riconoscere le principali forme di gestione e controllo dell'informazione e della comunicazione specie nell'ambito tecnico-scientifico-economico. 			
---	---	--	--	--

UDA CORRELATE: titolo – classi (I, II, III, IV o V)

1. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE PRIMA
 - Insieme per il bene comune – I Quadrimestre.
 - Innovazioni tecnologiche – II Quadrimestre.
2. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE SECONDA
 - Ambiente e territorio – I Quadrimestre.
 - Vecchio, nuovo, moderno – II Quadrimestre.
3. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE TERZA
 - Disuguaglianze – I Quadrimestre.
 - Il benessere: Dinamiche socio-culturali – II Quadrimestre.
4. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE QUARTA
 - La tutela dell'ambiente – I Quadrimestre.
 - Educazione sostenibile – II Quadrimestre.
5. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE QUINTA
 - Partecipazione e cittadinanza attiva – I Quadrimestre.
 - Lavoro e sistemi produttivi – II Quadrimestre.

7 PROPOSTE RELATIVE AL CURRICOLO

- Potenziamento e consolidamento delle competenze di base utilizzando i corsi attivati con i fondi del PNRR previsti nel PTOF.
- Incentivare la didattica “Fuori aula”, con uscite didattiche e partecipazione ad eventi culturali e spettacoli teatrali anche in lingua, come strumento educativo, di crescita e arricchimento personale.
- Attività di PCTO svolte prevalentemente in strutture ricettive regionali e non solo, in quanto, l'esperienza sul campo dà maggiore concretezza e valenza all'azione formativa ed educativa del discente.

8 RUBRICA DI VALUTAZIONE PER COMPETENZE

Competenze: si rimanda all'Allegato 2G del D. LGL. 61/2017 (ivi indicate al paragrafo 6 "OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO E COMPETENZE OBBLIGATORIE")

Dimensione	Livelli/Peso			
	Iniziale/1	Base/2	Intermedio/3	Avanzato/4
Dimensione 1 Comprendere il Testo del problema o contesto operativo proposto	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla consegna	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla consegna	Comprensione corretta rispetto ai vincoli posti nella consegna	Comprensione corretta, esauriente e approfondita rispetto ai vincoli posti nella consegna
Dimensione 2 Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite ma con qualche difficoltà	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, collegandole adeguatamente tra le discipline	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita
Dimensione 3 Descrivere e applicare tecniche e procedure specifiche della disciplina	Descrive e applica procedure e tecniche Con difficoltà e in modo stentato	Descrive e applica procedure e tecniche in modo autonomo ma elementare	Descrive e applica procedure e tecniche nel complesso correttamente	Descrive e applica procedure e tecniche in modo corretto, autonomo ed efficace
Dimensione 4 Utilizzare strategie risolutive	Elabora strategie risolutive solo se guidato	Elabora autonomamente semplici strategie risolutive.	Elabora autonomamente strategie risolutive	Elabora autonomamente strategie risolutive con creatività
Dimensione 5 Uso appropriato del linguaggio specifico della disciplina	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	Si esprime nel complesso correttamente utilizzando un lessico adeguato	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico appropriato	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico ricco ed articolato
Dimensione 6 Responsabilità, attenzione e autonomia	Si mostra distratto e immaturo. Non sa lavorare in autonomia né in gruppo.	Si mostra adeguatamente attento e responsabile, anche nei lavori di gruppo. Lavora in autonomia ma a volte necessita di essere guidato.	Sempre attento e concentrato. Abbastanza responsabile e autonomo. Offre contributi e idee significativi nei lavori di gruppo.	Sempre attento e concentrato. Ha un elevato senso di responsabilità e una notevole autonomia. Offre contributi significativi e idee originali nei lavori di gruppo.

Corrispondenza del livello

<i>p=somma dei pesi</i>	Livello corrispondente
$6 \leq p \leq 12$	Iniziale
$12 < p \leq 16$	Base
$16 < p \leq 20$	Intermedio
$20 < p \leq 24$	Avanzato

Valutazione in decimi

$$V = \frac{p \cdot 10}{24}$$

Il valore così ottenuto sarà approssimato all'intero successivo nel caso di decimale maggiore di 5, per decimali maggiori o uguali a 3 sarà assegnato il mezzo voto, negli altri casi la valutazione considererà solo la parte intera.

Il Dipartimento propone quanto segue:

- Viaggio di istruzione in Sila (1 pernottamento) per il 1° Biennio, 1°/2° quadrimestre.
- Viaggio di istruzione a Napoli (1/2 pernottamenti) per il 2° Biennio e Monoennio, 1°/2° quadrimestre.
- Viaggio di istruzione a Palermo (2/3 pernottamenti) per il 2° Biennio e Monoennio, 1°/2° quadrimestre.
- Viaggio di istruzione 5° anno (da definire).
- Stages*, uscite didattiche e visite guidate presso aziende, strutture ricettive e luoghi dell'enogastronomia regionale ed extraregionale.
- Partecipazione a concorsi, fiere ed eventi di settore (in periodi da definire).
- Partecipazione a spettacoli teatrali in presenza in Lingua Francese.
- Attività di PCTO nel triennio: "ESPERTO ENOGASTRONOMICO NEL TERRITORIO DELL'ALTO IONIO"

Inoltre, il Dipartimento prende atto delle proposte degli altri Dipartimenti e delle indicazioni dei Consigli di classe svolti in parallelo.

Possibili accompagnatori: i docenti afferenti all'indirizzo.

Trebisacce, 23 / 09 / 2024

Il Referente di Indirizzo
Prof.ssa Manola Simone

.....

I Docenti del Dipartimento

Giuseppe CAMPOLONGO

Pasquale CORBO

Pasquale DONATO

Leonardo GENOVESE

Filomena Maria LOFRANO

Angela MUNDO

Laura PELLEGRINO

Gianfranco PIRILLO

Vincenzo RUSSO

Milena SICILIA

Manola SIMONE

Alessandra SPENA

Vincenzo VUONO