ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, Iª Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E - Ambito 0019
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

CURRICOLO VERTICALE D'ISTITUTO

"Ogni studente suona il suo strumento, non c'è niente da fare. La cosa difficile è conoscere bene i nostri musicisti e trovare l'armonia. Una buona classe non è un reggimento che marcia al passo, è un'orchestra che prova la stessa sinfonia". (Pennac D., 2008)

Allegato al P.T.O.F. 2016-2017
Elaborato dal CD e approvato dal CdI il 28/10/2016

INDICE

PREFAZIONE	Pag. 3
SAPERI ESSENZIALI - IL PRIMO BIENNIO LE SCELTE DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI - Italiano - Storia - Lingue inglese, francese, spagnola e tedesca - Scienze integrate: • Fisica • Biologia-Scienze della terra • Chimica - Scienze degli alimenti - Matematica - Geografia generale ed economica - Diritto ed economia - Scienze motorie e sportive - Religione cattolica - Laboratorio servizi enogastronomici di Cucina - Laboratorio servizi di Sala e Vendita - Laboratorio servizi di Accoglienza turistica	Pag. 4
SAPERI ESSENZIALI - IL SECONDO BIENNIO E IL V ANNO LE SCELTE DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI - Lingua e letteratura italiane - Storia - Lingue inglese, francese, spagnola e tedesca - Matematica - Scienze motorie e sportive - Religione cattolica - Scienze degli alimenti - Laboratorio servizi enogastronomici, settore Cucina - Laboratorio servizi di Accoglienza turistica - Laboratorio servizi di Sala e Vendita - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Tecniche di comunicazione	Pag. 20
ASSI CULTURALI: LE SCELTE DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI	Pag. 42
PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO - Obiettivi educativi trasversali - Obiettivi formativi trasversali - Obiettivi professionalizzanti e competenze	Pag. 48

Prefazione

Nell'anno scolastico 2015-2016, i Dipartimenti disciplinari dell'IPSSEOA "Carmine Russo", hanno cominciato la definizione del Curricolo verticale d'Istituto, ottemperando alla richiesta di personalizzazione dei percorsi formativi e alla individualizzazione delle strategie apprenditive, secondo le priorità individuate nel RAV d' Istituto. Tale azione, ad oggi risulta ancora in fieri, vista anche la complessa pianificazione operativa delle azioni necessarie al raggiungimento degli obiettivi di processo del PDM, quali : "*Definire con chiarezza il curricolo di scuola e il profilo dello studente, in coerenza con le competenze in uscita dal percorso di studi"*, nella considerazione per cui, le competenze dovrebbero rappresentare i risultati formativi di un lungo periodo, ciò che rimane dopo l'esperienza della scuola, che non può essere certo la semplice memorizzazione di "pezzi" di curricolo contenutistico, ma l'acquisizione degli strumenti e della mentalità giusta per vivere l'apprendimento come una risorsa a disposizione per risolvere problemi e capire il mondo.
L' Art. 4 comma 1 del DPR n. 275/99 recita: *" Le istituzioni scolastiche, nel rispetto della libertà di insegnamento, della libertà di scelta educativa delle famiglie e delle finalità generali del sistema, …concretizzano gli obiettivi nazionali in* ***percorsi formativi funzionali*** *alla realizzazione del diritto ad apprendere e alla crescita educativa di tutti gli alunni, riconoscono e valorizzano le diversità, promuovono le potenzialità di ciascuno adottando tutte le iniziative utili al raggiungimento del* ***successo formativo***".
Nella prospettiva di quanto prima esplicitato, ogni Dipartimento ha concordato:

- saperi essenziali, abilità e competenze di riferimento, declinandoli anno per anno, al fine di favorire uniformità formativa per classi parallele;
- abilità di base per valutare i percorsi formativi individualizzati;
- rubriche valutative delle competenze.

In riferimento ai progetti di ASL i Dipartimenti hanno concordato:

- obiettivi educativi trasversali;
- obiettivi formativi trasversali;
- obiettivi professionalizzanti e competenze.

Il Curricolo così strutturato, risulta un tentativo da parte di tutti i docenti di migliorare i processi di insegnamento-apprendimento, attraverso un rinnovamento metodologico-didattico che la nostra Istituzione porterà a compimento alla fine del triennio di validità degli obiettivi di processo del PDM sostanziandosi nel Bilancio Sociale.

SAPERI ESSENZIALI

ITALIANO E STORIA	
PRIMO BIENNIO	
ITALIANO **COMPETENZE** 1. Esprimersi utilizzando strutture ortografiche e sintattiche corrette 2. Utilizzare un lessico appropriato e ampliare le conoscenze lessicali 3. Utilizzare le diverse funzioni della lingua ed un registro adeguato ad ogni situazione 4. Riconoscere la coerenza ed i nessi logici di un testo 5. Analizzare testi di diverso tipo, riconoscendone le peculiarità espressive, e interpretare i contenuti 6. Produrre testi di genere diverso (lettera, cronaca, relazione, tema personale, espositivo, argomentativo), rispettando la coerenza e la coesione testuale 7. Leggere in modo consapevole libri, riviste, giornali	**CONTENUTI PRIMO ANNO** • Fattori della comunicazione e funzioni della lingua (modello di Jakobson) • La sintesi. Elementi che caratterizzano il testo descrittivo, espositivo, narrativo. La relazione. • Segmentazione di un testo in base ai contenuti e/o alla forma (divisione in paragrafi) e individuazione dell'idea centrale di ogni paragrafo • Elementi che determinano la coerenza e coesione di un testo • Principali regole ortografiche • Elementi di morfo-sintassi • Letture antologiche • Analisi di forme di testo diverse (giornali, film, ecc…) **CONTENUTI SECONDO ANNO** • Elementi che determinano la coerenza e la coesione di un testo • Elementi della sintassi semplice e composta • Elementi che caratterizzano il testo narrativo (approfondimento) • Elementi che caratterizzano il testo espositivo-argomentativo; l'articolo di giornale, il curriculum vitae, il testo argomentativo. • Elementi che caratterizzano il testo poetico: analisi delle principali figure retoriche • Letture integrali • Analisi di forme diverse di testo (giornali, film, ecc…)
STORIA **COMPETENZE** 1.Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto	**CONTENUTI PRIMO ANNO** -Il lavoro dello storico. La Storia, le fonti e le sue domande. -Le civiltà antiche. -Nuclei tematici caratterizzanti il quadro

fra aree geografiche e culturali 2.Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente 3.Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	complessivo della storia antica (principali civiltà dell'Antico vicino Oriente; la civiltà greca; la civiltà romana. -Elementi di storia locale e settoriale con riferimento al periodo studiato nel primo biennio (Moduli tematici: Alimentazione, cucina e convivialità dalla Preistoria alle civiltà del Vicino Oriente; Il valore sociale e sacro del vino nell'antichità; L'importanza dell'ospitalità nel mondo classico) **CONTENUTI SECONDO ANNO** - L'avvento del Cristianesimo -L''Europa romano barbarica -Società ed economia nell'Europa dall' alto-medioevo all'anno Mille -La nascita e la diffusione dell'Islam - Imperi e regni nell'alto medioevo; il particolarismo signorile e feudale. -Elementi di storia locale e settoriale con riferimento al periodo studiato nel primo biennio (Moduli tematici: L'altro e l'altrove a tavola; Prodotti selvatici e coltivati tra mondo antico e Medioevo)

<table>
<tr><th colspan="2">LINGUE INGLESE, FRANCESE, SPAGNOLA E TEDESCA</th></tr>
<tr><td colspan="2">PRIMO BIENNIO</td></tr>
<tr><th>COMPETENZE</th><th>CONTENUTI</th></tr>
<tr><td>• Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
• Ricercare informazioni all’interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
• Descrivere in maniera semplice esperienze eventi, relativi all’ambito personale e sociale.
• Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.
• Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
• Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
• Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio.
• Riflettere su propri atteggiamenti in rapporto all’altro in contesti multiculturali.</td><td>• Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale o professionale.
• Uso dizionario bilingue.
• Regole grammaticali fondamentali.
• Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.
• Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale.
• Cultura e civiltà dei paesi in cui si studia la lingua.</td></tr>
<tr><td colspan="2">OBIETTIVI TRASVERSALI:
• Imparare ad imparare
• Comunicare
• Collaborare e partecipare
• Agire in modo autonomo e responsabile
• Risolvere problemi
• Acquisire ed interpretare l’informazione</td></tr>
</table>

LINGUE STRANIERE

COMPETENZE PRIMO BIENNIO

COMPETENZE:

1. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	D'USO	3/4	5	6	7	8	9	10
Ascoltare dialoghi e testi e ricavare informazioni di carattere quotidiano, sociale e professionale	Scuola, famiglia, enti di formazione e associazioni di volontariato	Ascolta dialoghi e testi e ricava le informazioni principali solo se guidato e sollecitato	Ascolta dialoghi e testi e ricava solo alcune informazioni	Ascolta dialoghi e testi e ricava le informazioni essenziali	Ascolta dialoghi e testi e ricava le informazioni in maniera completa	Ascolta dialoghi e testi e ricava le informazioni in maniera completa e corretta	Ascolta dialoghi e testi e ricava le informazioni in maniera corretta e approfondita	Ascolta dialoghi e testi e ricava le informazioni in maniera approfondita e critica
Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale e professionale		Interagisce in conversazioni brevi solo se guidato e sollecitato	Interagisce in conversazioni brevi solo se guidato	Interagisce in conversazioni brevi e chiare in maniera essenziale	Interagisce in conversazioni brevi e chiare in maniera completa	Interagisce in conversazioni brevi e chiare in maniera completa e corretta	Interagisce in conversazioni brevi e chiare in maniera corretta e approfondita	Interagisce in conversazioni brevi e chiare in maniera corretta, approfondita e critica
Leggere testi e dialoghi relativi all'ambito personale, sociale, e professionale, anche in formato digitale		Legge testi e dialoghi solo se guidato e sollecitato	Legge testi e dialoghi solo se guidato	Legge testi e dialoghi in maniera essenzialmente corretta	Legge testi e dialoghi con una corretta pronuncia	Legge testi e dialoghi con una corretta pronuncia e scioltezza linguistica	Legge testi e dialoghi con una corretta pronuncia e scioltezza linguistica, e riconosce le varie funzioni comunicative	Legge testi e dialoghi con una corretta pronuncia e scioltezza linguistica, riconosce autonomamente tutte le funzioni comunicative

Produrre testi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche		Produce testi semplici ed usa le principali regole lessicali e sintattiche solo se guidato e sollecitato	Produce testi semplici ed usa le principali regole lessicali e sintattiche solo se guidato	Produce testi semplici ed usa le principali regole lessicali e sintattiche in maniera adeguata	Produce testi semplici ed usa le principali regole lessicali e sintattiche in maniera completa	Produce testi semplici ed usa le regole lessicali e sintattiche in maniera completa e corretta	Produce testi semplici ed usa le regole lessicali e sintattiche in maniera approfondita	Produce testi semplici ed usa le regole lessicali e sintattiche in maniera approfondita e critica
Utilizzare il dizionario bilingue anche in formato digitale e multimediale		Utilizza il dizionario bilingue solo se guidato e sollecitato	Utilizza il dizionario bilingue solo se guidato	Utilizza il dizionario bilingue in maniera autonoma	Utilizza il dizionario bilingue in maniera autonoma e completa	Utilizza il dizionario bilingue in maniera autonoma, cogliendone i principali aspetti semantici	Utilizza il dizionario bilingue in maniera corretta e approfondita, cogliendone gli aspetti semantici	Utilizza il dizionario bilingue in maniera approfondita, cogliendone gli aspetti semantici in maniera critica
Cogliere e confrontare le diversità culturali.		Coglie le diversità culturali solo se guidato e sollecitato	Coglie e confronta le diversità culturali solo se guidato	Coglie e confronta le diversità in maniera autonoma	Coglie e confronta le diversità in maniera autonoma e completa	Coglie e confronta le diversità in maniera autonoma e corretta	Coglie e confronta le diversità in maniera autonoma e approfondita	Coglie e confronta le diversità in maniera autonoma, approfondita e critica

MACROAREA DISCIPLINARE : SCIENZE INTEGRATE **DISCIPLINE AFFERENTI: SCIENZE DELLA TERRA, BIOLOGIA, FISICA E CHIMICA**	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI DI PRIMO ANNO**
1) Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. 2) Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. 3) Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	SCIENZE DELLA TERRA: • Il metodo scientifico • Sistemi, ordine ed organizzazione: *il sistema Terra* nello spazio, le dinamiche della litosfera, l'ecosistema. • Evoluzione ed equilibrio: Fonti di energia, inquinamento e sviluppo sostenibile. • Evidenza, modelli e spiegazione: classificazione, nomenclature, modelli descrittivi ed interpretativi in astronomia, in geologia ed in ecologia. FISICA : • Il metodo scientifico • Costanza, cambiamento e misurazione: *le grandezze fisiche*: misure e strumenti di misura, l'unità di misura, errore di misurazione, Sistema Internazionale • Evidenza, modelli e spiegazione: raccolta, rappresentazione, elaborazione, interpretazione dei dati: schemi, tabelle e grafici. • Evoluzione ed equilibrio: - *L'equilibrio dei corpi rigidi.* *Le forze:* unità di misura e strumenti di misura. - *L'equilibrio nei fluidi.* La pressione: strumenti ed unità di misura Il principio di Pascal, la legge di Stevin, il principio di Archimede: applicazioni - *L'equilibrio termico*. La temperatura e le scale di temperatura. il calore e la capacità termica: unità di misura - *Lo scambio termico*: - frigorifero e pompa di calore. • Forma e funzione: - *L'energia:* forma e funzione . L'energia, il lavoro, la potenza: strumenti ed unità di misura. - *Il movimento*:

	Il corpo in movimento: lo spazio e il tempo. La velocità e l'accelerazione: legge oraria e unità di misura. - *Le cariche in movimento*: conduttori ed isolanti, la legge di Coulomb, la legge di Ohm, il circuito elettrico.
	CONTENUTI DI SECONDO ANNO
	BIOLOGIA : • Il metodo scientifico • Sistemi, ordine ed organizzazione *-I livelli di organizzazione della natura :* i cinque regni della natura. *-I livelli di organizzazione del corpo umano* : biomolecole, cellule, tessuti, sistemi ed apparati. • Evidenza, modelli e spiegazione: modelli, regole, leggi e teorie sui viventi e sull'uomo. • Forma e funzione: relazione diretta tra forma di biomolecole, organelli cellulari, organi ed apparati e la loro funzione. • Evoluzione ed equilibrio: storia evolutiva dell'uomo e dei viventi. CHIMICA : Il metodo scientifico atomi e molecole struttura atomica tavola periodica i legami chimici nomenclatura chimica soluzioni sistemi acido-base chimica del Carbonio idrocarburi gruppi funzionali
COMPETENZE INTERDISCIPLINARI E TRASVERSALI	
• Osservare e raccogliere dati direttamente in situazione pratica • Correlare le osservazioni formulando ipotesi • Applicare semplici modelli interpretativi a situazioni complesse • Costruire mappe concettuali e rappresentazioni grafiche esplicative di un fenomeno osservato • Identificare flussi di energia e ciclicità in sistemi fisici, chimici e biologici • Conoscere le possibili soluzioni per riequilibrare un sistema	

• Comprendere testi multilinguaggio, continui e discontinui (grafici, tabelle,ecc.) • Confrontare ed applicare semplici modelli descrittivi ed interpretativi • Riconoscere le modalità proprie della logica umana nella classificazione e nelle nomenclature • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Collaborare e partecipare nel rispetto dei diversi punti di vista e delle regole • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire ed interpretare l'informazione.

1. FISICA

Conoscenze di base	Abilita' di base
• **Il metodo scientifico** • **Costanza, cambiamento e misurazione:** *le grandezze fisiche*: misure e strumenti di misura, l'unità di misura, errore di misurazione, Sistema Internazionale • **Evidenza, modelli e spiegazione:** raccolta, rappresentazione, elaborazione, interpretazione dei dati: schemi, tabelle e grafici. • **Evoluzione ed equilibrio:** - *L'equilibrio dei corpi rigidi.* *Le forze:* unità di misura e strumenti di misura. - *L'equilibrio nei fluidi.* La pressione: strumenti ed unità di misura Il principio di Pascal, la legge di Stevin, il principio di Archimede: applicazioni - *L'equilibrio termico*. La temperatura e le scale di temperatura. il calore e la capacità termica: unità di misura - *Lo scambio termico*: - frigorifero e pompa di calore. • **Forma e funzione:** - *L'energia:* forma e funzione . L'energia,il lavoro, la potenza: strumenti ed unità di misura. - *Il movimento*: *Il corpo in movimento*: lo spazio e il tempo. La velocità e l'accelerazione: legge oraria e unità di misura. - *Le cariche in movimento*:	• Acquisire un linguaggio specifico e sintetico • Sviluppare la capacità di acquisizione e rielaborazione critica delle informazioni desunte dall'osservazione e dalla sperimentazione • Acquisire il concetto di grandezze e di misura Acquisire una conoscenza adeguata del Sistema Internazionale • Acquisire i fondamentali concetti legati all'equilibrio e al moto dei corpi • Saper individuare le differenze e le relazioni tra calore e temperatura • Acquisire il concetto di lavoro e di energia • Conoscere i principali fenomeni che traggono origine dalle forze elettriche come l'elettrizzazione, la conduzione elettrica

conduttori ed isolanti, la legge di Coulomb, la legge di Ohm, il circuito elettrico.	

2. SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA

Conoscenze di base	Abilita' di base
SCIENZE DELLA TERRA: • **Il metodo scientifico** • **Sistemi, ordine ed organizzazione:** *il sistema Terra* nello spazio, le dinamiche della litosfera, l'ecosistema. • **Evoluzione ed equilibrio**: Fonti di energia, inquinamento e sviluppo sostenibile. • **Evidenza, modelli e spiegazione:** classificazione, nomenclature, modelli descrittivi ed interpretativi in astronomia, in geologia ed in ecologia. **BIOLOGIA :** • **Il metodo scientifico** • **Sistemi, ordine ed organizzazione** *-I livelli di organizzazione della natura :* i cinque regni della natura. *-I livelli di organizzazione del corpo umano*: biomolecole, cellule, tessuti, sistemi ed apparati. • **Evidenza, modelli e spiegazione:** modelli, regole, leggi e teorie sui viventi e sull'uomo. • **Forma e funzione:** relazione diretta tra forma di biomolecole, organelli cellulari, organi ed apparati e la loro funzione. • **Evoluzione ed equilibrio:** storia evolutiva dell'uomo e dei viventi.	• Possedere conoscenze essenziali relative alle tematiche basilari della disciplina. • Comprendere la terminologia scientifica di base ed utilizzarla per spiegare alcuni processi biologici. • Applicare le conoscenze acquisite per operare confronti e collegamenti semplici in situazioni concrete attraverso esperienze dirette. • Acquisire consapevolezza della necessità di assumere atteggiamenti corretti e utili per la tutela della salute, in vista di una sempre migliore qualità della vita.

3. CHIMICA

Conoscenze di base	Abilita' di base
• Il metodo scientifico • Gli stati della materia • Sostanze e composti • Atomi e molecole • Struttura atomica • Tavola periodica	• Possedere conoscenze generali ed essenziali del programma svolto • Saper esporre argomenti studiati in modo semplice ma utilizzando termini appropriati • Saper leggere un semplice testo di carattere scientifico e saperne riferire il

• I legami chimici • Nomenclatura chimica • Soluzioni • Sistemi acido-base	contenuto • Saper osservare, descrivere e comprendere alcuni semplici processi di trasformazione chimica della materia che avvengono nella realtà quotidiana • Riconoscere l'importanza della composizione chimica di alcune sostanze, della loro utilità e pericolosità, a seconda della loro destinazione d'uso • Capire l'importanza della gestione corretta dei rifiuti come prevenzione all'inquinamento

ABILITA'	CONTESTO D'USO	INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI						
		3-4	5	6	7	8	9	10
Identificare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti, dei fenomeni endogeni, esogeni e delle attività dell'uomo	Ambiente di vita	Non identifica	Identifica se sollecitato	Identifica in maniera essenziale	Identifica in maniera completa	Identifica autonomamente	Identifica in modo autonomo anche in situazioni nuove	Identifica in modo autonomo anche in situazioni nuove e complesse
Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente.	Scuola	Non riconosce	Riconosce se sollecitato	Riconosce in maniera essenziale	Riconosce in maniera completa	Riconosce autonomamente	Riconosce in modo autonomo anche in situazioni nuove	Riconosce in modo autonomo anche in situazioni nuove e complesse
Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi	Scuola	Non indica	Indica se sollecitato	Indica in maniera essenziale	Indica in maniera completa	Indica autonomamente	Indica in modo autonomo anche in situazioni nuove	Indica in modo autonomo anche in situazioni nuove e complesse
Descrivere il corpo umano, analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati	Scuola	Non descrive e non analizza	Descrive e analizza se sollecitato	Descrive e analizza in maniera essenziale	Descrive e analizza in maniera completa	Descrive e analizza autonomamente	Descrive e analizza in modo autonomo anche in situazioni nuove	Descrive e analizza in modo autonomo anche in situazioni nuove e complesse
Descrivere il ruolo fondamentale degli organismi per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento	Scuola Ambiente di vita	Non descrive	Descrive se sollecitato	Descrive in maniera essenziale	Descrive in maniera completa	Descrive autonomamente	Descrive in modo autonomo anche in situazioni nuove	Descrive in modo autonomo anche in situazioni nuove e complesse

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

COMPETENZE	PRIMO BIENNIO	SAPERI ESSENZIALI
• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e 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 • Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		• Storia e cultura dell'alimentazione. • Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari. • Alimentazione equilibrata e modelli dietetici. • Malnutrizioni, allergie e intolleranze alimentari. • Macro e micronutrientil: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti • Apparato digerente, digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti. • Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. • Qualità degli alimenti e frodi alimentari. • Conservazione e cottura degli alimenti • Confezioni alimentari ed etichette.

PRIMO BIENNIO

Contenuti di base	Abilità di base
PRIMO ANNO • Storia e cultura dell'alimentazione • Definizione di alimento e alimentazione, abitudini alimentari • Classificazione degli alimenti in base all'origine e in base alla composizione in nutrienti • Principi nutritivi e loro funzione prevalente • Struttura dell'apparato digerente e le fasi essenziali della digestione SECONDO ANNO • Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale • Concetto di alimentazione equilibrata, modelli dietetici e malnutrizioni • Le principali tecniche di cottura • I più comuni sistemi di conservazione • Le informazioni fondamentali riportate in etichetta	PRIMO ANNO • Saper definire le funzioni degli alimenti (plastica, energetica, e regolatrice) • Riconoscere l'origine di un determinato alimento e saperlo collegare al gruppo di appartenenza • Riconoscere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale • Comprendere la funzione della digestione e dell'assorbimento SECONDO ANNO • Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli • Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti • Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata • Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura • Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi alimenti • Saper individuare le informazioni nutrizionali più importanti in una etichetta alimentare

RUBRICA DI VALUTAZIONE PRIMO BIENNIO

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

INDICATORE ABILITA'	CONTESTO DI LAVORO	3//4	5	6	7	8	9	10
Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente	Laboratori di sala e cucina e vita quotidiana	Non possiede gli strumenti per classificare // non riesce a classificare gli alimenti e indicarne la funzione prevalente	Riesce talvolta a classificare gli alimenti ed a indicarne la funzione prevalente solo se guidato.	Riesce a classificare gli alimenti e a indicare la funzione prevalente in modo semplice	Classifica in modo autonomo gli alimenti e indicarne la funzione prevalente	Sa classificare in modo autonomo e con sicurezza gli alimenti e indicarne la funzione prevalente	Sa classificare in modo autonomo, con sicurezza e mostrando capacità critiche, gli alimenti e sa indicarne la funzione prevalente	Sa classificare in maniera eccellente mostrando capacità critiche gli alimenti e sa indicarne la funzione prevalente
Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	Laboratori di sala e cucina e vita quotidiana	Non conosce i principi nutritivi //non riesce a classificare i principi nutritivi e ad indicarne le funzioni	Riesce talvolta a classificare i principi nutritivi ed a indicarne le funzioni solo se guidato.	Riesce a classificare i principi nutritivi e a indicare le funzioni in modo semplice	Classifica in modo autonomo i principi nutritivi e sa indicarne le funzioni	Sa classificare in modo autonomo e con sicurezza i principi nutritivi e indicarne le funzioni	Sa classificare in modo autonomo, con sicurezza e mostrando capacità critiche i principi nutritivi e le funzioni	Sa classificare in maniera eccellente mostrando capacità critiche i principi nutritivi e le funzioni degli stessi
Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.	Laboratori di sala e cucina e vita quotidiana	Non possiede gli strumenti per conosce//non conosce i rischi di contaminazione alimentare	Conosce se guidato i rischi di contaminazione alimentare	Conoscenza adeguata dei tipi di contaminazione alimentare	Conoscenza discreta dei tipi di contaminazione alimentare	Conoscenza buona dei tipi di contaminazione alimentare	Conoscenza ottima dei tipi di contaminazione alimentare	Conoscenza eccellente dei tipi di contaminazione alimentare

Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti	Laboratori di sala e cucina e vita quotidiana	Non conosce//conosce in modo lacunoso alcune tecniche di conservazione	Sa talvolta scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti solo se guidato	Conosce e sceglie i metodi di conservazione più idonei	Discreta conoscenza e capacità di scegliere i metodi di conservazione più idonei	Buona conoscenza e capacità di scegliere i metodi di conservazione più idonei	Ottima conoscenza e capacità di scegliere i metodi di conservazione più idonei	Eccellente conoscenza e capacità di scegliere i metodi di conservazione più idonei
Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli	Laboratori di sala e cucina e vita quotidiana	Non possiede gli strumenti per individuare//non individua analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli	Riesce talvolta a individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli solo se guidato	Riesce a individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli	Individua in modo autonomo analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli	Individua in modo autonomo e con sicurezza analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli	Individua in modo autonomo e critico analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli	Individua in modo eccellente e critico analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli
Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura	Laboratori di sala e cucina e vita quotidiana	Non riesce//riesce in modo lacunoso a valutare alcune modificazioni in cottura	Riesce talvolta a valutare alcune modificazioni in cottura solo se guidato	Riesce a valutare le principali modificazioni in cottura	Riesce in modo autonomo a valutare le principali modificazioni in cottura	Riesce in modo autonomo e con sicurezza a valutare le principali modificazioni in cottura	Riesce in modo autonomo, con sicurezza e capacità critiche a valutare le principali modificazioni in cottura	Riesce in modo eccellente e con capacità critiche a valutare le principali modificazioni in cottura
Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.	Laboratori di sala e cucina e vita quotidiana	Non possiede gli strumenti per individuare//non individua i criteri per relazionare alimentazione equilibrata e salute	Riesce talvolta a individuare i criteri per relazionare alimentazione equilibrata e salute solo se guidato	Riesce a individuare i criteri per relazionare alimentazione equilibrata e salute	Individua in modo autonomo i criteri per relazionare alimentazione equilibrata e salute	Individua in modo autonomo e con sicurezza i criteri per relazionare alimentazione equilibrata e salute	Individua in modo autonomo, con sicurezza e senso critico i criteri per relazionare alimentazione equilibrata e salute	Individua in modo eccellente e senso critico i criteri per relazionare alimentazione equilibrata e salute

Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, etichette, ecc…) e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.	Laboratori di sala e cucina e vita quotidiana	Non possiede gli strumenti per // non sa interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare	Sa interpretare dati, documenti ed etichette alimentari e riconosce la tracciabilità solo se guidato	Sa interpretare dati, documenti ed etichette alimentari e riconosce la tracciabilità in modo semplice	Sa interpretare dati, documenti ed etichette alimentari e la riconoscere tracciabilità in modo autonomo	Sa interpretare dati, documenti e etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità in modo autonomo e con sicurezza	Riesce ad interpretare in modo autonomo e ad analizzare dati e documenti utilizzati in campo alimentare in maniera critica	Riesce ad interpretare in modo eccellente e critico dati e documenti utilizzati in campo alimentare

MATEMATICA	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
1. Saper adoperare le operazioni in N , Z e Q con le relative proprietà. 2. Semplificare espressioni numeriche, 3. applicare le proprietà delle potenze. 4. Calcolare il valore di una espressione numerica; tradurre una frase in espressione letterale e sostituire numeri alle lettere. 5. Operare con frazioni e percentuali. Trovare frazioni generatrici. Operare con potenze ad esponente intero negativo. 6. Rappresentare numeri sulla retta. 7. Tradurre numeri in scrittura polinomiale (base 10 e base 2). 8. Saper operare con le proporzioni. 9. Operare con monomi; determinare il MCD e il mcm tra monomi. 10. Riconoscere polinomi e stabilirne il grado; operare con polinomi; applicare i prodotti notevoli; eseguire la divisione fra polinomi. 11. Scomporre i polinomi in fattori (raccoglimento totale e parziale, quadrato e cubo del binomio, differenza di quadrati, somma e differenza di cubi, trinomio particolare di secondo grado , metodo di Ruffini); riconoscere polinomi irriducibili. 12. Operare con frazioni algebriche. 13. Distinguere equazioni e identità;riconoscere equazioni determinate, indeterminate, impossibili. 14. saper risolvere equazioni numeriche di primo grado ad una incognita intere e fratte . 15. Risolvere disequazioni di 1°grado numeriche intere; risolvere sistemi dii disequazioni di 1° grado. 16. Riconoscere i dati e le incognite di un problema e tradurre il testo in una equazione o disequazione di 1° grado e risolverla.	1. Le operazioni in N , Z e Q con le relative proprietà. 2. Le operazioni in N,Z,Q 3. Frazioni e percentuali. Trovare frazioni generatrici. 4. Operare con potenze ad esponente intero negativo. 5. Rappresentaregraficamente sulla retta. 6. Tradurre numeri in scrittura polinomiale (base 10 e base 2). 7. Le proporzioni,e proprietà 8. Numeri irrazionali e reali. 9. Differenza fra un numero irrazionale e la sua approssimazione razionale. 10. Le proporzioni e le relative proprietà. 11. Definizione di monomio; operazioni fra monomi; MCD e mcm tra monomi. 12. Definizione di polinomio; grado di un polinomio. 13. prodotti notevoli. 14. teorema del resto. 15. Polinomi riducibili e irriducibili. 16. Le frazioni algebriche. 17. Concetto di equazione e di soluzione di una equazione. 18. principi di equivalenza e le regole che susseguono da essi ; equazioni determinate, indeterminate, impossibili. 19. Equazioni numeriche intere e fratte. 20. Definizione di disuguaglianza e disequazione. 21. Principi di equivalenza per le disequazioni. 22. Disequazioni determinate, indeterminate, impossibili. 23. Disequazioni numeriche intere e fratte. 24. Sistemi di disequazioni numeriche di

17. Comprendere il significato e la funzione dei termini di un sistema . 18. Riconoscere sistemi possibili, impossibili, indeterminati. 19. Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale. 20. Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete. 21. Disegnare figure geometriche. 22. Comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione. 23. Risolvere semplici problemi di tipo geometrico	primo grado. 25. Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini: postulato, teorema, definizione. 26. Il piano euclideo:relazioni tra rette (parallelismo e perpendicolarità); congruenza di figure; poligoni . 27. Circonferenza e cerchio. 28. Equivalenza nel piano ed equiscomponibilità. 29. Teoremi di euclide e di Pitagora.

RUBRICA DI VALUTAZIONE PRIMO BIENNIO(Classe Prima)

INDICATORI	CONTESTO D'USO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'		3/4	5	6	7	8	9	10
Eseguire le quattro operazioni con numeri interi e razionali	Famiglia-Scuola-Sociale	Non applica le conoscenze e le tecniche di risolu zio ne o le applica com met tendo do errori.	Applica le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo meccanico	Applica le conoscenze e le tecniche di risoluzione Senza errori sostanziali.	Imposta correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente	Imposta correttamente la strategia risolutiva , collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	Sa utilizzare in maniera efficace e sicura i concetti(definizioni ,regole di calcolo, teoremi, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	Collega le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le riduzioni convenienti
Operare con le proprietà delle potenze	Famiglia-Scuola-Sociale	Non sa utilizzare le conoscenze acquisite o le applica commettendo errori	Applica le conoscenze in modo parziale e non sempre corrette	Sa applicare le conoscenze con sufficiente correttezza	Applica correttamente e le conoscenze	Applica in modo corretto e completo le conoscenze	Applica in modo autonomo le conoscenze	Sa applicare quanto ha appreso In situazioni nuove in modo personale e originale
Operare con semplici calcoli percentuali	Famiglia-Scuola-Sociale	Non sa utilizzare le conoscenze acquisite o le applica commettendo errori	Ha acquisito solo parzialmente gli strumenti di calcolo, che utilizza in modo	Utilizza con una certa autonomia gli strumenti di calcolo acquisiti	Utilizza correttamente gli strumenti di calcolo acquisiti	Utilizza in modo corretto e completo gli strumenti di calcolo acquisiti	utilizza in modo autonomo gli strumenti di calcolo acquisiti	Utilizza in modo autonomo e spigliato gli strumenti di calcolo acquisiti

			stentato e non sempre corretto					
Operare con monomi	Famiglia-Scuola-Sociale	Non sa applicare le tecniche e le procedure del calcolo con i monomi o le applica commettendo errori	Opera con i monomi in modo confuso e non sempre corretto	Applica le tecniche e le procedure del calcolo con monomi senza errori sostanziali	Applica correttamente le tecniche e le procedure del calcolo con i monomi	Applica in modo corretto e completo le tecniche e le procedure del calcolo con i monomi	Padroneggia le tecniche e le procedure del calcolo con i monomi	Padroneggia in modo eccellente le tecniche e le procedure del calcolo con i monomi
Operare con polinomi	Famiglia-Scuola-sociale	Non applica le tecniche e le procedure del calcolo con polinomi o le applica commettendo errori	Opera con i polinomi in modo confuso e non sempre corretto	Applica le tecniche e le procedure del calcolo con polinomi senza errori sostanziali	Applica correttamente le tecniche e le procedure del calcolo con polinomi	Applica in modo corretto e completo le tecniche e le procedure del calcolo con polinomi	Padroneggia le tecniche e le procedure del calcolo con polinomi	Padroneggia in modo eccellente le tecniche e le procedure del calcolo con polinomi
Riconoscere e sviluppare i principali prodotti notevoli	Famiglia-Scuola-Sociale	Non sa riconoscere e sviluppare i principali prodotti notevoli o li sviluppa commettendo gravi errori.	Non sempre riconosce e sa sviluppare in modo autonomo e corretto semplici prodotti notevoli	Riconosce e sviluppa semplici prodotti notevoli con sufficiente correttezza	Riconosce e sviluppa correttamente i principali prodotti notevoli	Riconosce e sa sviluppare in modo corretto e completo i principali prodotti notevoli	Riconosce e sa sviluppare in modo autonomo i prodotti notevoli	Riconosce e sa sviluppare in modo autonomo e spigliato i prodotti notevoli
		Non comprende il	Comprende con fatica il	Comprende il testo di	Comprende il testo di un	Comprende e risolve un	Comprende e risolve	Comprende senza alcuna

Comprendere e/o risolvere un problema	Famiglia-Scuola-Sociale	testo di semplici problemi e/o non risolve semplici problemi	testo di semplici problemi, chiedendo chiarimenti al docente e /o risolve semplici problemi solo se guidato	semplici problemi e/o risolve semplici problemi	problema e lo risolve correttamente	problema correttamente e in modo completo	autonomamente un problema	difficoltà il testo di un problema e lo risolve in piena autonomia
Descrivere un'indagine statistica	Famiglia-Scuola-Sociale	Non adopera i vari strumenti per raccogliere, classificare e organizzare i dati più evidenti di un'indagine statistica	Rappresenta con difficoltà i risultati più evidenti di un'indagine statistica	Rappresenta i risultati più evidenti di un'indagine statistica.	Rappresenta adeguatamente i risultati di un'indagine statistica	Organizza e rappresenta adeguatamente i risultati di un'indagine statistica.	Interpreta, organizza e rappresenta con sicurezza i risultati di un'indagine statistica.	Interpreta, organizza e rappresenta i risultati di un'indagine statistica in forma originale e convincente ed è capace di effettuare collegamenti
Riconoscere le principali figure geometriche piane	Famiglia-Scuola-Sociale	Non riconosce le principali figure geometriche piane	Riconosce e classifica alcuni triangoli e alcuni quadrilateri	Riconosce e classifica triangoli e quadrilateri senza errori sostanziali	Riconosce e classifica correttamente i triangoli e i quadrilateri	Riconosce e classifica in modo corretto e completo le principali figure geometriche piane	Riconosce e classifica autonomamente, in maniera efficace e sicura le figure geometriche piane	Riconosce e classifica con piena autonomia e sicurezza tutti i tipi di triangolo e di quadrilatero

RUBRICA DI VALUTAZIONE PRIMO BIENNIO(Classe Seconda)

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Scomporre polinomi in fattori**.**	Famiglia-Scuola-Sociale	Non sa scomporre polinomi o li scompone commettendo errori gravi.	Scompone semplici polinomi applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo meccanico e/o commettendo errori non gravi.	Scompone semplici polinomi applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione senza errori sostanziali.	Scompone semplici polinomi Impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente.	Scompone polinomi impostando correttamente la strategia risolutiva, collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	Scompone polinomi utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni, regole di calcolo, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	Scompone polinomi collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le riduzioni convenienti.
Operare con semplici frazioni algebriche	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non sa operare con semplici frazioni algebriche, o opera in modo confuso e scorretto con le	Opera con semplici frazioni algebriche applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione	Opera con semplici frazioni algebriche applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione	Opera con semplici frazioni algebriche impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i	Opera con semplici frazioni algebriche impostando correttamente la strategia risolutiva, collegando	Opera con frazioni algebriche utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni, regole di	Opera con frazioni algebriche collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le

		frazioni algebriche commettendo errori gravi.	in modo meccanico e/o commettendo errori non gravi.	senza errori sostanziali.	calcoli correttamente e consapevolmente.	le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	calcolo, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le riduzioni convenienti.
Risolvere equazioni di primo grado intere e frazionarie	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non sa risolvere semplici equazioni di primo grado, o applica le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo stentato e commettendo errori gravi.	Risolve semplici equazioni di primo grado applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo meccanico e/o commettendo errori non gravi.	Risolve semplici equazioni di primo grado applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione senza errori sostanziali.	Risolve equazioni di primo grado impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente.	Risolve equazioni di primo grado impostando correttamente la strategia risolutiva, collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	Risolve equazioni di primo grado utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni, regole di calcolo, teoremi, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	Risolve equazioni di primo grado collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le riduzioni convenienti.
Risolvere sistemi di primo grado	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non sa risolvere semplici sistemi di primo grado proposti già in forma	Risolve semplici sistemi di primo grado proposti in forma normale	Risolve semplici sistemi di primo grado utilizzando almeno uno dei metodi	Risolve sistemi di primo grado utilizzando almeno due dei metodi studiati	Risolve sistemi di primo grado utilizzando tutti i metodi studiati e	Risolve sistemi di primo grado utilizzando tutti i metodi studiati e	Risolve sistemi di primo grado utilizzando tutti i metodi studiati e

		normale o li risolve sviluppando in modo confuso le conoscenze e le tecniche di risoluzione commettendo errori gravi.	utilizzando almeno uno dei metodi studiati, applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo meccanico e/o commettendo errori non gravi.	studiati applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione senza errori sostanziali.	impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente.	impostando correttamente la strategia risolutiva, collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni, regole di calcolo, teoremi, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le riduzioni convenienti.
Risolve equazioni di secondo grado complete ed incomplete spurie e pure	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non sa risolvere semplici equazioni di secondo grado o le risolve applicando in modo confuso le conoscenze e le tecniche di risoluzione commettendo errori gravi.	Risolve semplici equazioni di secondo grado applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo meccanico e/o commettendo errori non gravi.	Risolve semplici equazioni di secondo grado applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione senza errori sostanziali.	Risolve equazioni di secondo grado impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente.	Risolve equazioni di secondo grado impostando correttamente la strategia risolutiva , collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	Risolve equazioni di secondo grado utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni ,regole di calcolo, teoremi, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	Risolve equazioni di secondo grado collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le riduzioni convenienti.

Comprendere il testo di un problema e svilupparne il procedimento risolutivo.	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non riesce a comprende il testo di un semplice problema ed a sviluppare il procedimento risolutivo. Oppure riesce a comprende il testo di un semplice problema con fatica ma non è capace di sviluppare il procedimento risolutivo.	Comprende il testo di un semplice problema ma sviluppa il procedimento risolutivo applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo meccanico e/o commettendo errori non gravi.	Comprende il testo di un semplice problema ma sviluppa il procedimento risolutivo applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione senza errori sostanziali.	Comprende il testo di un semplice problema e sviluppa il procedimento risolutivo impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente.	Comprende il testo di un problema e sviluppa il procedimento risolutivo impostando correttamente la strategia risolutiva, collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	Comprende il testo di un problema e sviluppa il procedimento risolutivo utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni, regole di calcolo, teoremi, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	Comprende il testo di un semplice problema e sviluppa il procedimento risolutivo collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le riduzioni convenienti.
Condurre un'indagine statistica	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non è capace di condurre una semplice indagine statistica o la conduce solo se guidato applicando le	Conduce una semplice indagine statistica applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo	Conduce una semplice indagine statistica applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione senza errori	Conduce un'indagine statistica impostando correttamente la strategia risolutiva rappresentando con una certa	Conduce un'indagine statistica impostando correttamente la strategia risolutiva, collegando le varie fasi in modo	Conduce un'indagine statistica maniera efficace e sicura ed elabora criticamente le strategie risolutive	Conduce un'indagine statistica collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le

		conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo impreciso ed errato.	meccanico e/o commettendo errori non gravi.	sostanziali, e rappresenta dati utilizzando almeno uno strumento grafico.	chiarezza i dati raccolti, utilizzando strumenti grafici noti.	consistente rappresentando con una certa chiarezza e precisione i dati raccolti, utilizzando strumenti grafici noti.	rappresentando con chiarezza e precisione i dati raccolti, utilizzando strumenti grafici noti.	regole di deduzione rappresentando con grande chiarezza e precisione i dati raccolti, impiegando strumenti grafici noti ed esegue i calcoli con disinvoltura.
Riconoscere le proprietà delle principali figure geometriche piane.	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non riconosce o confonde le proprietà delle principali figure geometriche piane.	Riconosce le proprietà delle principali figure geometriche piane applicando le conoscenze e in modo meccanico e mnemonico.	Riconosce le proprietà delle principali figure e risolve semplici problemi con l'applicazione di teoremi senza errori sostanziali.	Riconosce le proprietà delle principali figure e risolve semplici problemi impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente.	Riconosce le proprietà delle principali figure e risolve problemi impostando correttamente la strategia risolutiva , collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	Riconosce le proprietà delle principali figure e risolve problemi utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni, regole di calcolo, teoremi, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	Riconosce le proprietà delle principali figure e risolve problemi complessi collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le

								riduzioni convenienti.
Scomporre polinomi in fattori.	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non sa scomporre polinomi o li scompone commettendo errori gravi.	Scompone semplici polinomi applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo meccanico e/o commettendo errori non gravi.	Scompone semplici polinomi applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione senza errori sostanziali.	Scompone semplici polinomi Impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente.	Scompone polinomi impostando correttamente la strategia risolutiva, collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con sicurezza.	Scompone polinomi utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni, regole di calcolo, procedure..) ed elabora criticamente le strategie risolutive.	Scompone polinomi collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura operando le riduzioni convenienti.
Operare con semplici frazioni algebriche	*Famiglia-Scuola-Sociale*	Non sa operare con semplici frazioni algebriche, o opera in modo confuso e scorretto con le frazioni algebriche commettendo errori gravi.	Opera con semplici frazioni algebriche applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione in modo meccanico e/o commettendo errori non	Opera con semplici frazioni algebriche applicando le conoscenze e le tecniche di risoluzione senza errori sostanziali.	Opera con semplici frazioni algebriche impostando correttamente la strategia risolutiva ed esegue i calcoli correttamente e consapevolmente.	Opera con semplici frazioni algebriche impostando correttamente la strategia risolutiva, collegando le varie fasi in modo consistente ed esegue i calcoli con	Opera con frazioni algebriche utilizzando in maniera efficace e sicura i concetti (definizioni, regole di calcolo, procedure..) ed elabora criticamente le strategie	Opera con frazioni algebriche collegando le varie fasi in modo consistente, utilizzando consapevolmente le regole di deduzione ed esegue i calcoli con disinvoltura

			gravi.			sicurezza.	risolutive.	operando le riduzioni convenienti.

GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**

DIRITTO ED ECONOMIA	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI DI PRIMO ANNO**
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.	• L'essere umano e il diritto • Le fonti normative e la loro gerarchia • Le norme giuridiche • Lo Stato, la struttura e forme di governo • L'uomo e il sistema economico • I principali soggetti economici • Il mercato e le sue leggi. Mercato del lavoro e le relative problematiche
COMPETENZE	**CONTENUTI DI SECONDO ANNO**
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	• La Costituzione • principi, diritti e doveri • Organi dello Stato • L'orientamento statale sulla realtà economica • Il bilancio dello stato e il debito pubblico • Prodotto e reddito nazionale • Sviluppo e sottosviluppo UE • Moneta unica Europea

PRIMO ANNO

Comprendere l'importanza delle regole di comportamento nella vita sociale e saper distinguere le regole sociali e le norme giuridiche
Conoscere il concetto di Stato e i suoi elementi costitutivi
Saper riconoscere i sistemi economici esistenti e le fasi dell'attività economica

SECONDO ANNO

Conoscere la Costituzione come fonte del diritto e definirne i contenuti
Conoscere i motivi dell'intervento dello Stato nell'economia e capire le cause dello sviluppo e sottosviluppo di un paese

COMPETENZE PRIMO BIENNIO CLASSE PRIMA

COMPETENZE:

2. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento reciproco dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

INDICATORI	VOTI							
ABILITA'	3-4	5	6	7	8	9	10	CONTESTO D'USO
Analizzare gli aspetti delle realtà personali confrontandoli con il dettato delle norme giuridiche	Non sempre riesce ad analizzare le regole di comportamento in modo adeguato e anche se guidato si esprime in modo improprio	Analizza argomenti di vita quotidiana in modo semplice ed essenzialmente corretto	Esprime ed argomenta in maniera essenziale	Analizza ed argomenta in maniera completa	Rielabora correttamente e riesce ad approfondire in modo autonomo e critico	Rielabora correttamente ed argomenta in maniera autonoma e corretta	Rielabora correttamente e riesce ad approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim
Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici	Non riesce ad individuare i soggetti e le attività economiche anche se opportunamente guidato	Sa individuare e distinguere i soggetti e le attività economiche in modo essenziale	Riesce ad individuare in modo adeguato i comportamenti economici nella realtà produttiva	Riesce ad analizzare ed argomentare in maniera completa	Sa riconoscere con sicurezza i soggetti del sistema economico e descriverne i comportamenti	Sa riconoscere con sicurezza i soggetti del sistema economico e descriverne i comportamenti in modo autonomo	Identifica con padronanza i soggetti e le scelte operate	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim e visita alle aziende sul territorio
Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione	Non riesce a distinguere le differenti fonti normative anche se guidato	Riconosce e distingue in modo appropriato le fonti del diritto	Analizza in modo semplice e corretto le fonti normative	Riconosce e distingue in modo corretto ed appropriato i caratteri delle norme e fonti	Riesce ad analizzare e rielaborare in modo corretto, appropriato e responsabile le fonti del diritto	Padroneggia le fonti e sa descriverle in modo appropriato	Padroneggia in modo eccellente i caratteri delle norme e fonti	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim

Conoscere i concetti di Stato, popolo, cittadinanza, territorio e sovranità	Non sempre riesce a distinguere gli elementi essenziali dello Stato in maniera autonoma	Riesce ad individuare e distinguere gli elementi essenziali dello Stato in modo elementare opportunamente guidato	Riesce a valutare in modo semplice gli elementi costitutivi dello Stato	Riesce a valutare in modo appropriato e corretto la distribuzione dei poteri dello Stato	E' in grado di esporre in modo completo gli elementi costitutivi dello stato	Sa esporre in modo completo, approfondito e critico gli elementi costitutivi dello Stato	Sa esporre in modo completo, approfondito e critico con originalità e creatività	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim e visita alle istituzioni sul territorio
Conoscere il mercato dei beni	Comprende le informazioni essenziali, utilizzando non sempre le strategie appropriate.	Comprende le informazioni essenziali e utilizza le strategie appropriate se opportunamente guidato.	Comprende globalmente le informazioni e utilizza adeguate strategie.	Comprende ed argomenta in maniera completa le informazioni essenziali.	Comprende globalmente e in maniera autonoma e critica le informazioni e utilizza adeguate strategie.	Comprende e argomenta in maniera autonoma e corretta le informazioni adoperando adeguatamente il linguaggio giuridico-economico.	Comprende ed argomenta in modo approfondito e critico le informazioni adoperando in modo eccellente il linguaggio giuridico-economico.	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim e visita alle aziende sul territorio

CLASSI SECONDE

COMPETENZE:

4. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento reciproco dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
5. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

INDICATORI	voti							CONTESTO D'USO
ABILITA'	VOTO 3-4	5	6	7	8	9	10	
Conoscere e distinguere i principi fondamentali della Costituzione e classificare i diritti e i doveri dei cittadini	Non riesce a riconoscere i principi fondamentali della Costituzione anche se guidato	Conosce i principi fondamentali della costituzione in modo non corretto ma accettabile	Riconosce in modo adeguato i principi civili, etico-sociali, economici e politici a cui la Costituzione si ispira	Conosce ed espone in modo completo i principi fondamentali della Costituzione	Riflette in maniera autonoma ed appropriata i principi civili,etico-sociali, economici e politici a cui la Costituzione si ispira	Rielabora correttamente e in modo autonomo e critico gli argomenti trattati	Rielabora correttamente e riesce ad approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim
Conoscere la struttura degli organi costituzionali, della loro composizioni e delle loro funzioni	Non riesce a distinguere le varie funzioni degli organi costituzionali, anche se opportunamente guidato	Conosce in modo elementare la struttura degli organi costituzionali	Sa individuare e distinguere e le varie funzioni degli organi costituzionali e le loro funzioni	Conosce ed espone in modo completo la struttura degli organi costituzionali	Riesce ad analizzare in maniera adeguata ed appropriata le conoscenze acquisite autonomamente con linguaggio specifico	Rielabora correttamente e in modo autonomo e critico la struttura e le funzioni degli Organi Costituzionali	Valuta criticamente la struttura e funzioni dello Stato e riesce a coglierne le dovute differenze e relazioni	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim e visita alle istituzioni
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Non riconosce in concreto i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche della realtà imprenditoriale del proprio territorio	Conosce parzialmente le caratteristiche del sistema economico	Applica le conosce senza fare errori significativi. Si esprime in modo semplice ma corretto	Espone in modo chiaro e corretto gli argomenti trattati	Riesce ad analizzare e rielaborare in modo corretto, appropriato e responsabile le caratteristiche del tessuto produttivo	Rielabora autonomamente e con linguaggio appropriato i concetti economici	Sa rielaborare in modo appropriato, approfondito e critico con originalità e creatività	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim e visita alle aziende del territorio

Conoscere l'importanza dell'intervento dello Stato nell'attività economica.	Non riesce a riconoscere il ruolo dello Stato nell'economia, anche se guidato.	Riconosce in modo superficiale l'intervento dello stato nell'economia	Riesce ad individuare e distinguere gli elementi essenziali dello Stato nell'attività economica.	Espone in modo chiaro e corretto gli argomenti trattati	Riesce a valutare in modo appropriato e corretto i concetti economici.	Riconosce e valuta l'importanza dell'intervento dello Stato nell'attività economica	Sa rielaborare in modo appropriato, approfondito e critico con originalità e creatività	Aula laboratorio d'informatica ed utilizzo della Lim e visita alle aziende del territorio

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
1. Ampliare le capacità coordinative, realizzando schemi motori semplici e complessi, per affrontare la competizione sportiva. 2. Privilegiare la componente sociale ed educativa nella pratica degli sport di squadra. 3. Effettuare esercizi a corpo libero e a coppie con una corretta postura ed esecuzione del movimento.	Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati, i principali paramorfismi o dimorfismi, differenza tra atteggiamento e postura. I fondamentali individuali di squadra, la terminologia e le regole degli sport praticati. I principi fondamentali della prevenzione e sicurezza in palestra. Educazione stradale

PRIMO BIENNIO

AMBITI	Obiettivi specifici di apprendimento	Conoscenze	Abilità	Competenze
La percezione di sé e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	• Conoscere il proprio corpo e le sue funzionalità	• Conoscere le principali strutture anatomiche del corpo umano • Conoscere assi, piani e posture del corpo umano.	• Saper riconoscere i principali apparati coinvolti nella prativa sportiva • Saper compiere gesti motori in modo corretto ed adeguato alla situazione	• Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità nell'esecuzione delle attività motorie • Interpretare il lessico specifico della disciplina ed il linguaggio, l'atteggiamento e l'intenzionalità motoria.
	• Realizzare schemi motori utili ad affrontare attività sportive attraverso l'impiego delle capacità coordinative e condizionali	• Conoscere gli schemi motori di base e posturali • Conoscere le principali classificazioni delle capacità motorie	• Vincere resistenze a carico naturale • Compiere azioni semplici nel minor tempo possibile • Avere un controllo segmentario del proprio corpo • Svolgere compiti motori in situazioni inusuali, tali da richiedere la conquista, il mantenimento ed il recupero dell'equilibrio • Tollerare un lavoro per un tempo prolungato	• Essere in grado di realizzare combinazioni motorie diversificate per migliorare le proprie capacità coordinative • Essere in grado di affinare ed ampliare il bagaglio motorio di base con particolare attenzione agli aspetti cognitivi e coordinativi dello stesso
	• Comprendere e produrre consapevolmente messaggi non verbali leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui	• Conoscere gli elementi fondamentali dei linguaggi non verbali • Riconoscere un codice gestuale (arbitraggio, etc..)	• Saper percepire ed interpretare le sensazioni relative al proprio corpo • Saper utilizzare la gestualità e la motricità per la comunicazione non verbale	• Saper produrre messaggi corporei appropriati alla comunicazione del messaggio richiesto

Lo sport, le regole ed il fair play	• Praticare sport di squadra ed individuali privilegiando la componente educativa • Sperimentare nello sport i diversi ruoli e le relative responsabilità, sia nell'arbitraggio che in compiti di giuria	• Conoscere le regole delle attività sportive praticate • Conoscere gli aspetti essenziali del gioco • Conoscere e praticare i giochi sportivi per favorire la socialità e lealtà agonistica • Conoscere gli elementi tecnici e regolamentari delle varie discipline • Conoscere ruoli e compiti della disciplina sportiva • Conoscere i principali aspetti tattici degli sport di squadra	• Saper interiorizzare le regole per rispettare avversari e compagni di squadra • Saper incoraggiare i propri compagni • Saper eseguire gli elementi tecnici delle discipline sportive, sia di squadra che individuali, rispettando i regolamenti delle stesse • Saper ricoprire i ruoli della disciplina	• Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti di competizione adottando comportamenti fondati sui principi generali del rispetto, della solidarietà, della correttezza e della lealtà. • Essere in grado di relazionarsi con gli altri all'interno di un gruppo dimostrandosi disponibili ad ascoltare e collaborare per uno scopo comune • Essere in grado di arbitrare in modo imparziale una gara sportiva • Essere in grado di svolgere compiti di giuria • Essere in grado di organizzare semplici giochi sportivi
	• Impegnarsi negli sport individuali abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personale	• Conoscere le caratteristiche principali delle discipline individuali, in funzione della performance richiesta	• Saper eseguire gli elementi tecnici delle discipline sportive individuali	• Essere in grado di affrontare una disciplina sportiva individuale con impegno e d atteggiamento responsabile • Essere consapevole dei propri limiti e desideroso di migliorarsi
	• Collaborare all'interno di un gruppo facendo emergere le proprie potenzialità	• Conoscere modalità corrette di comportamento e di relazione nelle dinamiche di gruppo • Conoscere i propri limiti	• Saper prendere decisioni in gruppo • Saper adeguare il proprio comportamento a quello dei compagni	• Essere in grado di collaborare in gruppo per realizzare uno scopo comune consapevoli dei propri mezzi e di quelli altrui.

Salute benessere, sicurezza e prevenzione	• Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale	• Conoscere le attrezzature utilizzate in palestra • Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa, e negli spazi aperti	• Saper rispettare le nozioni acquisite di prevenzione per la sicurezza e l'igiene personale	• Essere in grado di adottare i comportamenti più idonei nelle varie circostanze
	• Utilizzare le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il mantenimento del benessere individuale.	• Conoscere le principali nozioni d'igiene e le norme sanitarie ed alimentari fondamentali per il mantenimento del benessere fisico	• Saper rispettare le principali norme igienico-sanitarie	• Acquisire in modo permanente norme e comportamenti atti al conseguimento del benessere psicofisico
	• Conoscere gli effetti benefici dei percorsi della preparazione fisica	• Conoscere le principali tipologie di percorso di preparazione fisica	• Saper interpretare in modo coretto i percorsi ginnici proposti	• Essere in grado di apprezzare gli effetti benefici dell'attività motoria per ricercare, migliorare e mantenere il proprio stato di salute (mantenersi fisicamente in forma)
Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	• Realizzare pratiche motorie e sportive in ambiente naturale come occasione per orientarsi in contesti diversificati e per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente. • Conoscenze gernerali sull'utilizzo di strumenti informatici.	• Conoscere le strutture motorie-sportive presenti nel territorio artificiale e naturale. • Conoscenza di alcuni software per la raccolta dei dati e la visione di filmati interattivi.	• Saper utilizzare, in modo diversificato, le attrezzature adatte ai contesti artificiali e naturali. • Utilizzo in forma corretta dei dispositivi multimediali	• Essere in grado di adattare gli schemi motori assimilati alle variabili dei contesti artificiali e naturali. • Essere in grado di creare materiale didattico utilizzando le conoscenze informatiche.

Rubrica di Valutazione Primo Biennio

Competenza 1

La percezione del sè e il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

INDICATORI	CONTESTO D'USO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'		3/4	5	6	7	8	9	10
Riesce ad attivarsi, in maniera consapevole, per ottenere miglioramenti nelle proprie capacità motorie, sa ricondurre le esercitazioni pratiche svolte alle categorie fondamentali che riguardano le capacità motorie.	Palestra, attività in ambiente naturale, sala informatica e altri strumenti tecnologici.	Non riconosce gli elementi di base oltre a rivelare scarsa attivazione e motivazione per lo svolgimento delle attività.	Difficoltà nel riconoscere gli ambiti motori e sportivi, evidenziando incertezza e approssimazione nell'espressione delle varie azioni motorie.	Riconosce e si orienta negli ambiti motori e sportivi comprendendo le variazioni fisiologiche e le proprie potenzialità	Riconosce ed esegue azioni motorie e sportive utilizzando ,le variazioni fisiologiche e le proprie potenzialità, in modo corretto ed appropriato	Riconosce e mette in atto differenti azioni motorie in modo propositivo utilizzando le informazioni di cui dispone, adeguandole al contesto e alle proprie potenzialità.	Riconosce e padroneggia autonomamente, una notevole varietà di azioni motorie complesse, rielaborando le informazioni di cui dispone in contesti anche non programmati.	Riconosce e padroneggia autonomamente una notevole varietà di azioni motorie complesse, coglie i diversi significati, li memorizza, li conserva con metodo e li usa in modo critico

Competenza 2

Praticare i valori del fair play, attivare relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali nelle scelte strategiche per la realizzazione di un obiettivo comune.

INDICATORI	CONTESTO D'USO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITÀ'		3/4	5	6	7	8	9	10
Comprende e pratica le regole comportamentali degli sport praticati, riesce ad inserirsi attivamente nelle esercitazioni motorie e nei giochi sportivi. È in grado di confrontarsi con gli altri, con atteggiamento collaborativo rispetto ai compiti assegnati.	Palestra, attività in ambiente naturale, sala informatica e altri strumenti tecnologici.	Non riconosce i valori del fair play e non attiva relazioni e confronti con i compagni, non pratica le attività sportive proposte.	Non sempre riconosce i valori educativi e sociali dello sport non identificatosi al tempo stesso con i suoi coetanei.	Dimostra attraverso il fair play relazioni soddisfacenti rispettando le regole comportamental i degli sport proposti e confrontandosi con atteggiamenti collaborativi.	Dimostra impegno costante nel riconoscere i valori del fair play interagendo positivamente relazioni con i compagni, comprendendo in maniera positiva le regole delle attività sportive proposte.	L'Interesse risulta propositivo con evidente desiderio di migliorarsi confrontandosi in maniera corretta ed educata verso le attività che gli vengono proposte.	Partecipazione assidua e costantemente interessato alla pratica sportiva e alle regole degli sport praticati dimostrando un grande senso del dovere e di responsabilità collaborativa nel rispetto dei compiti assegnati.	Eccellentemente impegnato in tutte le attività proposte, negli sport elabora e approfondisce in modo autonomo e personale. Durante le attività motorie proposte, interagisce con i compagni in modo approfondito e personale.

Competenza 3
Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

INDICATORI	CONTESTO D'USO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITÀ'		3/4	5	6	7	8	9	10
Utilizza le conoscenze acquisite relativamente al riscaldamento, abbigliamento, alimentazione Idratazione, traumatologia, per un corretto approccio alle attività programmate.	Palestra, attività in ambiente naturale, sala informatica e altri strumenti tecnologici.	Scarsa motivazione e limitato impegno.	Mostra poco interesse a migliorare un corretto approccio verso la propria salute e benessere.	Riconosce e adotta comportamenti positivi, in sicurezza, per migliorare la propria salute e benessere.	Riconosce ed assume comportamenti attivi per migliorare la propria salute e il proprio benessere.	Riconosce e adotta comportamenti efficaci, per la sicurezza e la prevenzione della salute e conosce l'utilità della pratica motoria riferita al benessere psico-fisico	Riconosce e padroneggia autonomamente, comportamenti attivi per migliorare il proprio stato di salute consapevole della loro utilità per il benessere psico-fisico	Eccellente impegno nell'operare in sicurezza; comportamento attivo e costruttivo per migliorare il proprio stato di salute, consapevole della loro utilità per il benessere psico-fisico

Competenza 4
Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.

INDICATORI	CONTESTO D'USO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITÀ'		3/4	5	6	7	8	9	10
Sa distinguere le diverse tecniche di utilizzo della strumentazione tecnologica. Pratica in forma globale varie attività in ambiente naturale, collegando dove possibile, nozioni provenienti da discipline diverse.	Palestra, attività in ambiente naturale, sala informatica e altri strumenti tecnologici.	Dimostra scarso interesse per le attività, nonostante le varie strategie proposte.	Mostra un interesse poco adeguato alle strumentazioni tecnologiche e pratica in modo superficiale attività in ambiente naturale.	È sufficientemente interessato a quanto proposto nell'utilizzo delle strumentazioni tecnologiche e pratica attività in ambiente naturale con impegno.	È costantemente interessato, assiduo e attivo alle tecniche di utilizzo della strumentazione tecnologica e pratica in forma globale attività in ambiente naturale attivamente.	Il suo interesse è sempre vivo e propositivo con evidente desiderio di crescita, anche nell'utilizzo delle strumentazioni tecnologiche e pratica attività in ambiente naturale.	Costantemente assiduo e interessato con grande senso di responsabilità all'utilizzo di strumentazioni tecnologiche e pratica in ambiente naturale.	Estremamente impegnato in tutte le attività proposte elabora, approfondisce l'utilizzo delle strumentazioni tecnologiche e pratica in maniera propositiva attività in ambiente naturale

RELIGIONE	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
• A partire dall'esperienza, essere coscienti dei grandi interrogativi dell'uomo: il senso della vita e della morte, l'amore, la sofferenza, il futuro. • Soddisfare adeguatamente le esigenze di informazione religiosa: a) considerare il fatto religioso nella sua dimensione storica e oggettiva b) prevenire il sospetto che la religione si riduca a sentimento o mitologia c) colmare dubbi o obiezioni nate da una mancata o lacunosa informazione. • Conoscenza a grandi linee dei contenuti essenziali della Bibbia come documento fondamentale della tradizione ebraico cristiana. • Conoscenza dei fondamenti delle tre religioni monoteiste.	• Temi e problemi legati alle fasi di crescita dell'adolescente. • I grandi interrogativi dell'uomo e le risposte delle scienze umane. • Il fatto religioso: mito, rito, credenze, concetto di sacro. • Il mito: un racconto a fondamento della convivenza umana. • I racconti mitologici delle antiche civiltà mediorientali e nella Bibbia. • Testo biblico: coordinate geografiche, storiche e culturali generi letterari e messaggio religioso. • Lo sviluppo dell'idea monoteista e le sue caratteristiche: Ebraismo, Cristianesimo, Islamismo

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Confronto con gli interrogativi dell'uomo e con le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine del mondo e dell'uomo, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. Approfondimento, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. Confronto tra le religioni del nostro tempo	Essere in grado di: - riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione; - di porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica; - di riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale;	Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI DI PRIMO ANNO**
1) Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. 2) Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	• L'evoluzione storica delle tipologie ristorative e delle diverse forme di cucina. • Tipologie di menù. • L'organizzazione del reparto cucina: lay-out, ambiente, attrezzature e personale di cucina. • Norme igieniche-sanitarie nel settore della ristorazione • La prevenzione degli infortuni. • La cottura e la conservazione degli alimenti. • Evoluzione dei sistemi di cottura • La classificazione degli alimenti. • I condimenti. • Organizzazione del posto di lavoro. • Le preparazioni di base. • L'uso delle salse in cucina.
	CONTENUTI DI SECONDO ANNO
	I primi piatti. • Impasti di base. • I piatti di mezzo: uova e pesce. • La carne. • Gli ortaggi. • La pasticceria.

Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Cucina

Rubrica di valutazione primo biennio articolazione Enogastronomia

Competenza
Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di**

		passivamente ai gruppi di lavoro.	**ai gruppi di lavoro.**			**gruppo.**	**Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**gruppo.**
INDICATORI	CONTESTO DI LAVORO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'		3/4	5	6	7	8	9	10
Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO DI LAVORO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'		3/4	5	6	7	8	9	10
Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria, distinguere il menu dalla carta, presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Competenza
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base. Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente. Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro. Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice. Partecipa con interesse ai**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate. Si esprime correttamente e usa terminologia accurata Partecipa attivamente ai**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste. Usa linguaggio completo ed espone in modo**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomamente. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai**

		conforme **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**gruppi di lavoro.**		**lavori di gruppo.**	**lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Identificare attrezzature e utensili di uso comune , provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

							gruppo.	

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del la cucina.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Cucina

Rubrica di valutazione Secondo biennio articolazione Enogastronomia

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

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Calcolare i costi di produzione specifici del settore.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

		lavoro.					**lavori di gruppo.**	
INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Individuare i fattori che determinano la elaborazione di un menu.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Competenza

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

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Individuare le componenti culturali della gastronomia	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Competenza

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

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazione pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamente e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomamente. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost).	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamente e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomamente. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Competenza

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

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazione di qualità.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e . Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazione pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamente e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomamente. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Competenza

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target di clientela.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Competenza

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

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Individuare le componenti culturali della gastronomia.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Cucina

Rubrica di valutazione Quinto anno articolazione Enogastronomia

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

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Simulare un piano di HACCP.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

		lavoro.					**lavori di gruppo.**	
INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Competenza

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Progettare menu per tipologia di eventi.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

Competenza

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

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazione pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamente e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomamente. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Realizzare piatti con prodotti del territorio.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e . Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

INDICATORI	CONTESTO	VENTAGLIO DI VOTI						
ABILITA'	DI LAVORO	3/4	5	6	7	8	9	10
Simulare eventi di catering e banquetinq.	**Laboratorio di cucina.** **Cucina della ambiente domestico.** **Aziende del settore.**	**Non sa rielaborare i contenuti. Non esprime i concetti più semplici. Non risponde in modo corretto. Commette gravi errori nell'applicazi-one pratica delle tecniche di base.** **Non esprime i concetti più semplici. Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme** **Partecipa passivamente ai gruppi di lavoro.**	**Fatica a rielaborare i contenuti, commette qualche errore durante l'applicazione delle tecniche di base. Interviene in modo lacunoso e parziale. Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.** **Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentari e** **Partecipa saltuariamente ai gruppi di lavoro.**	**La rielaborazione dei contenuti è corretta ma essenziale. Con la guida del docente applica correttamente le tecniche di base. Sa produrre solo i concetti basilari. Comunica in modo semplice ma chiaro.** **Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.** **Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in modo ampio e appropriato. Non commette errori durante l'utilizzo delle tecniche di base. Argomenta in maniera esauriente. Elabora con logica e chiarezza. Espone in maniera adeguata usando termini appropriati. Partecipa con interesse ai gruppi di lavoro.**	**Rielabora i contenuti in maniera efficace e personale. Applica in modo autonomo le tecniche di base. Conosce in modo approfondito gli argomenti. Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.** **Si esprime correttamen te e usa terminologia accurata** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo e personale. Applica le tecniche di base in maniera efficace e personale. Conosce ampiamente ed interpreta in modo originale i contenuti. Elabora in modo esauriente le competenze richieste.** **Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare** **Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**	**Rielabora i contenuti in modo completo approfondito e ampliato autonomament e. Applica le tecniche di base in maniera efficace, originale e personale. Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti. Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato. Partecipa attivamente ai lavori di gruppo.**

SALA E VENDITA	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI CLASSE PRIMA**
• Comunicare sia con la clientela che con i vari componenti della brigata utilizzando la terminologia tecnica. • Interagire e relazionarsi con i colleghi di lavoro e con i vari tipi di clientela, controllando il proprio comportamento. • Lavorare in una sala ristorante, rispettando le gerarchie, e applicando le tecniche di servizio richieste, a partire dalla mise en place fino allo sbarazzo e riassetto. • Utilizzare le varie attrezzature, gli utensili e conoscerne il funzionamento con l'applicazione delle norme di igiene e sicurezza nel lavoro. • Svolgere il servizio del vino, proponendo l'abbinamento eno-gastronomico , valorizzando i prodotti del territorio. • Lavorare al bar, preparare le bevande di caffetteria, servire le bevande analcoliche. • Distinguere le tipologie di menù e stilare un menù nel rispetto della qualità e dei valori nutritivi dei piatti che lo compongono.	• Conoscenze e capacità professionali di un operatore di sala-bar e i requisiti. • Comportamento da osservare sia in relazione con la clientela che verso i componenti della brigata. • Tecniche di servizio in sala, dalla mise en place dei tavoli e dei coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala. • Conoscere le attrezzature di sala e bar, il loro funzionamento. • Norme di igiene e sicurezza sul lavoro.
DIRETTIVA MIUR n. 65 del 28/07/2010 DIRETTIVA MIUR n. 5 del 16/01/2012	**CONTENUTI CLASSE SECONDA** • Il servizio del vino e gli abbinamenti. • Aree di lavoro del bar, gli utensili, tecniche operative di base e servizio al bar. • Principali tipi di menù, regole per la costruzione di un menù e per la successione dei piatti.

PRIMO BIENNIO

Competenza

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

INDICATORI ABILITA'	CONTESTO DI LAVORO	VENTAGLIO DI VOTI						
		3/4	5	6	7	8	9	10
• **Riconoscere le figure professionali e le regole dell'etica professionale.**	**Laboratorio di sala e bar.**	**Non riconosce le figure professionali e le regole dell'etica professionale.**	**Riconosce in modo frammentario le figure professionali e le regole dell'etica professionale.**	**Riconosce sufficientemente le figure professionali e le regole dell'etica professionale.**	**Riconosce le differenti figure professionali e le regole dell'etica professionale.**	**Riconosce in modo appropriato le figure professionali e applica le regole dell'etica professionale.**	**Riconosce ottimamente e approfondisce le figure professionali e le regole dell'etica professionale.**	**Riconosce in maniera eccellente e autonoma le figure professionali e le regole dell'etica professionale.**
• **Rispettare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.**	**Laboratorio di sala e bar.**	**Non rispetta le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.**	**Riconosce in modo frammentario le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.**	**Riconosce sufficientemente le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.**	**Riconosce le differenti norme di igiene e sicurezza sul lavoro.**	**Riconosce in modo appropriato le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.**	**Riconosce ottimamente e approfondisce le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.**	**Riconosce in maniera eccellente e autonoma le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.**
• **Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.**	**Laboratorio di sala e bar.**	**Non rispetta le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.**	**Riconosce in modo frammentario le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.**	**Riconosce sufficientemente le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.**	**Riconosce le differenti operazioni corrette di funzionamento ordinario delle attrezzature.**	**Riconosce in modo appropriato le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.**	**Riconosce ottimamente e approfondisce le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.**	**Riconosce in maniera eccellente e autonoma le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.**

Competenza

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa, verbale in vari contesti

INDICATORI ABILITA'	CONTESTO D'USO	VENTAGLIO DI VOTI						
		3/4	5	6	7	8	9	10

• Utilizzare le forme di comunicazione per l'accoglienza del cliente e presentargli i prodotti enogastronomici del proprio territorio.	Laboratorio di sala e bar.	Non utilizza le forme di comunicazione per l'accoglienza del cliente e non sa presentargli i prodotti enogastronomici del proprio territorio.	Utilizza in modo frammentario le forme di comunicazione per l'accoglienza del cliente e conosce parzialmente i prodotti enogastronomici del proprio territorio.	Utilizza sufficientemente le forme di comunicazione per l'accoglienza del cliente e presentargli i prodotti enogastronomici del proprio territorio.	Utilizza le forme di comunicazione per l'accoglienza del cliente in modo differenziato presentandogli i prodotti enogastronomici del proprio territorio.	Utilizza in modo appropriato le forme di comunicazione per l'accoglienza del cliente e presentargli i prodotti enogastronomici del proprio territorio.	Utilizza ottimamente e approfondisce le forme di comunicazione per l'accoglienza del cliente e presentargli i prodotti enogastronomici del proprio territorio.	Utilizza in maniera eccellente e autonoma le forme di comunicazione per l'accoglienza del cliente e presentargli i prodotti enogastronomici del proprio territorio.
• Distinguere il menù dalla carta.	Laboratorio di sala e bar.	Non distingue il menù dalla carta.	Distingue in modo frammentario il menù dalla carta.	Distingue sufficientemente il menù dalla carta.	Distingue discretamente il menù dalla carta.	Distingue in modo appropriato il menù dalla carta.	Distinguere ottimamente e approfondisce il menù dalla carta.	Distinguere in maniera eccellente e autonoma il menù dalla carta.
• Utilizzare le principali tecniche di base del servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Laboratorio di sala e bar.	Non utilizza le principali tecniche di base del servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Utilizza in modo frammentario le principali tecniche di base del servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Utilizza sufficientemente le principali tecniche di base del servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Utilizza discretamente le principali tecniche di base del servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Utilizza in modo appropriato le principali tecniche di base del servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Utilizza ottimamente approfondisce le principali tecniche di base del servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Utilizza in maniera eccellente e autonoma le principali tecniche di base del servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI PRIMO ANNO**
1. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. 2. Produrre e utilizzare e testi multimediali.	• Il turismo: l'evoluzione storica e le tipologie di turismo. • Tecniche di base di accoglienza e assistenza clienti. • Tecniche di comunicazione professionale. • Modulistica elementare alberghiera. • Il front e back office: struttura del reparto, organizzazione e mansioni.
	CONTENUTI SECONDO ANNO
	• Valorizzazione e promozione delle risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del territorio. • Le strutture dell'ospitalità alberghiera ed enogastronomica. • Le fasi ante, check-in, live-in e check-out del ciclo cliente. • Tenuta della contabilità clienti e i documenti fiscali. • Gestione post check-out.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

INDICATORI ABILITA'	CONTESTO D'USO	4	5	6/7	8/9
1) Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio, presentare i prodotti/servizi offerti, rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.	Scuola, aula multimediale, reparti B. & F.O.	Accoglie il cliente solo se opportunamente guidato e non mette l'ospite a proprio agio; non sa presentare i prodotti/servizi offerti e non rispetta le regole di corretto approccio professionale con il cliente.	Accoglie il cliente con difficoltà mettendolo parzialmente a proprio agio; evidenzia difficoltà nel presentare i prodotti/servizi offerti e rispetta parzialmente le regole di corretto approccio professionale con il cliente.	Accoglie il cliente mettendolo a proprio agio, presenta i prodotti/servizi offerti e rispetta le regole di corretto approccio professionale con il cliente.	Accoglie il cliente in piena autonomia mettendolo a proprio agio, presenta i prodotti/servizi offerti con particolare rigore professionale, rispetta pienamente le regole di corretto approccio professionale con il cliente.
2) Eseguire le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente.	Scuola, aula multimediale, reparti B. & F.O.	Esegue le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente solo se opportunamente guidato.	Esegue le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente con difficoltà.	Esegue le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente.	Esegue le operazioni relative alle fasi di Ante e Chek-in del ciclo cliente in piena autonomia.
3) Identificare le strutture ricettive e di ospitalità, individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconoscere le differenze tra i vari	Scuola, aula multimediale, reparti B. & F.O.	Identifica le strutture ricettive e di ospitalità, individua le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconosce le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende	Identifica le strutture ricettive e di ospitalità, individua le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconosce le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte con difficoltà.	Identifica le strutture ricettive e di ospitalità, individua le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconosce le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.	Identifica le strutture ricettive e di ospitalità, individua le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia, riconosce le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende

tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.		ristorative e figure professionali coinvolte solo se opportunamente guidato.			ristorative e figure professionali coinvolte in piena autonomia.
4)Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici.	Scuola, aula multimediale, reparti B. & F.O.	Riconosce le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici solo se opportunamente guidato.	Riconosce le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici con difficoltà.	Riconosce le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici.	Riconosce le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche ai fini turistici In piena autonomia.
5)Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, impostare il conto di un cliente individuale, redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.	Scuola, aula multimediale, reparti B. & F.O.	Utilizza le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, imposta il conto di un cliente individuale, redige un listino prezzi di tipo alberghiero solo se opportunamente guidato.	Utilizza le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, imposta il conto di un cliente individuale, redige un listino prezzi di tipo alberghiero con difficoltà.	Utilizza le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, imposta il conto di un cliente individuale, redige un listino prezzi di tipo alberghiero.	Utilizza le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente, imposta il conto di un cliente individuale, redige un listino prezzi di tipo alberghiero in piena autonomia.

ITALIANO	
SECONDO BIENNIO – tutte le articolazioni	
COMPETENZE 1. Saper leggere, comprendere e interpretare testi di vario genere 2. Utilizzare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti. 3. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 4. Stabilire nessi tra la letteratura e le altre discipline 5. Sostenere tesi e giudizi personali	**CONTENUTI CLASSE TERZA** <u>Dalle origini all' età della Controriforma, con un ' articolazione che prevede i seguenti moduli:</u> • Modulo 1: il Contesto. La nascita della civiltà europea. • Modulo 2: il genere. La poesia dalle origini al Trecento. • Modulo 3: l' autore e l'opera. Dante Alighieri e la Divina Commedia • Modulo 4 : Il genere e l' opera. La prosa tra XI e XIV secolo: Il Decameron di Giovanni Boccaccio. • Modulo 5: Il contesto. Dal tramonto del Medioevo alla nascita dell'Europa moderna. • Modulo 6: l'autore e l'opera. Ludovico Ariosto e l'Orlando Furioso. • Modulo 7: il tema. La cultura del cibo; lo straniero dal Medioevo al Rinascimento. <u>Modulo trasversale:</u> la scrittura. (La comunicazione e la scrittura professionale, testi letterari e testi d'uso). **CONTENUTI CLASSE QUARTA** <u>Dall'Illuminismo all'Età romantica, con un'articolazione che prevede i seguenti moduli:</u> • Modulo1: Manierismo e Barocco • Modulo 2: L' età dell'Illuminismo e delle riforme. (Goldoni, Parini e Alfieri)) • Modulo 3: Tra rivoluzione e Restaurazione (la poesia tra Neoclassicismo e Preromanticismo; U. Foscolo) • Modulo 4: Il Romanticismo (la poesia romantica; G. Leopardi) • Modulo 5: La narrativa e la diffusione del romanzo; A. Manzoni) <u>Modulo trasversale:</u> la scrittura, l'analisi del testo letterario, il saggio breve, l'articolo di giornale.
STORIA SECONDO BIENNIO – tutte le articolazioni	
COMPETENZE 1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle	**CONTENUTI CLASSE TERZA**

tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 2. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. 3. Interpretare fatti e fonti storiche per contestualizzare e sostenere una tesi. 4. Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo e per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli	Gli aspetti socio-economici, politici, religiosi, istituzionali dal Mille al Seicento con un'articolazione che prevede i seguenti moduli: • Modulo 1: La rinascita dell'agricoltura, del commercio, delle città dopo l'anno Mille. Nascita, caratteristiche, struttura del Comune. • Modulo 2(tematico): Città, cittadini, alimentazione ed ospitalità nel Medioevo. • Modulo 3: Chiesa e Impero nel Basso Medioevo, dalla lotta per le investiture al fallimento del progetto di impero universale. • Modulo 4: Il tramonto del Medioevo: l'impero mongolo, Marco Polo e la peste del 1348. Monarchie nazionali e Signorie regionali. • Modulo 5: Umanesimo e Rinascimento. Le esplorazioni europee e la conquista dell'America. • Modulo 6(tematico): Scoperte geografiche: evoluzione in cucina e a tavola nell'età moderna. • Modulo 7: Riforma protestante e Controriforma cattolica. **CONTENUTI CLASSE QUARTA** • Modulo 1: Il Seicento: le guerre di religione e l'assolutismo in Francia. • Modulo 2: Gli equilibri europei nel XVIII secolo: guerre di successione e rivoluzione industriale. • Modulo 3: L'Illuminismo e l'età delle rivoluzioni • Modulo 4: Il colonialismo e la rivoluzione americana • Modulo 5: La rivoluzione francese. Napoleone Bonaparte. • Modulo 6 (tematico): Una rivoluzione anche nel cibo e nell'ospitalità • Modulo 7: Dal Congresso di Vienna all'Unità d'Italia • Modulo 8: Alimentazione e ospitalità nel secolo dalla borghesia • Modulo 9: I governi della Destra e della Sinistra storica

ITALIANO QUINTO ANNO – tutte le articolazioni	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
1. Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata 2. Saper produrre testi scritti di diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni. 3. Saper produrre forme di studio/ricerca, approfondimento e interpretazione di un testo 4. Saper tesi e giudizi personali	• Modulo 1: L'età del Realismo • Modulo 2: Verga • Modulo 3: Decadentismo – Pascoli - D'Annunzio – Pirandello - Svevo • Modulo 4: Ermetismo - Ungaretti – Montale - Quasimodo • Modulo 5: Il Neorealismo • Modulo 6: Moravia • Modulo 7: Vittorini • Modulo 8: Primo Levi
STORIA QUINTO ANNO – tutte le articolazioni	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 2. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. 3. Interpretare fatti e fonti storiche per contestualizzare e sostenere una tesi. 4. Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo e per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli	• Modulo 1: Società industriale, Società di massa • Modulo 2: L'Età giolittiana • Modulo 3: La Prima Guerra Mondiale • Modulo 4: Politica ed Economia tra le due guerre • Modulo 4: La rivoluzione russa • Modulo 5: I Totalitarismi • Modulo 6: La Seconda Guerra Mondiale • Modulo 7: L'Italia repubblicana • Modulo 8: L'Età del Bipolarismo

LINGUE INGLESE, FRANCESE, SPAGNOLA E TEDESCA	
SECONDO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
• Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. • Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. • Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. • Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. • Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti utilizzando il lessico appropriato. • Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.	• Strategie compensative nell'interazione orale. • Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. • Strategie per la comprensione globale di testi riferiti in particolare la proprio settore di indirizzo. • Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso. • Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro. • Tecniche d'uso di dizionari, multimediali e in rete. • Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni.
OBIETTIVI TRASVERSALI: • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità di servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	

QUINTO ANNO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
• Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. • Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. • Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. • Comprendere idee principali dettagli e punto di vista in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. • Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. • Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. • Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	• Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. • Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale. • Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. • Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. • Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo. • Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazione sociali e di lavoro. • Lessico di settore codificato da organismi internazionali. • Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore. • Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. • Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
OBIETTIVI TRASVERSALI:	

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità di servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

MATEMATICA	
SECONDO BIENNIO	
COMPETENZE 1. Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo 2. Eseguire calcoli con potenze e radici utilizzando le proprietà 3. Costruire,leggere,interpretare e trasformare formule 4. Usare coordinate cartesiane, diagrammi, tabelle per rappresentare relazioni e funzioni 5. Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni 6. Operare su funzioni lineari e quadratiche e rappresentarle graficamente 7. Comprendere il ruolo della definizionee della dimostrazione in matematica 8. Dare definizioni di oggetti matematici 9. Saper fare dimostrazioni 10. Affrontare situazioni problematiche di tipo aperto	**CONTENUTI CLASSE TERZA** 1. Le potenze 2. Le radici 3. Grandezze direttamente e inversamente proporzionali 4. Funzioni: tabulazioni e grafici; 5. Funzioni algebriche (rette e conich e) e loro rappresentazione grafica. **6.** Equazioni e disequazioni algebriche razionali
COMPETENZE	**CONTENUTI CLASSE QUARTA**
1. Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo 2. Eseguire calcoli con radici utilizzando le proprietà 3. Eseguire calcoli con logaritmi utilizzando le proprietà 4. Costruire, leggere, interpretare e trasformare formule 5. Usare coordinate cartesiane, diagrammi, tabelle per rappresentare relazioni e funzioni 6. Risolvere problemi utilizzando equazioni e disequazioni di grado superiore al primo. 7. Operare su classi di funzioni logaritmiche, esponenziali, trigonometriche. Rappresentare la realtà tramite modelli.	1. Le radici 2. I logaritmi e il numero e 3. Funzioni: tabulazioni e grafici; dal particolare al generale e viceversa 4. Funzioni algebriche e trascendenti e loro rappresentazione grafica 5. Equazioni e disequazioni algebriche intere e fratte razionali. 6. Equazioni e disequazioni esponenziali , logaritmiche e trigonometriche. 7. Elementi di topologia in R (intervalli e intorni). 8. Classificazione delle funzioni reali Funzioni reali di variabili reali e loro caratteristiche. Dominio naturale di una funzione.

QUINTO ANNO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
1. Utilizzare gli elementi fondamentali di R. 2. Leggere e interpretare i diagrammi "a frecce" di una funzione, in termini di corrispondenza tra elementi di due insiemi.	1) Elementi di topologia in R. 2) Funzioni reali di variabile reale. 3) Classificazione delle funzioni algebriche. 4) Dominio delle funzioni razionali e

3. Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo per determinare gli elementi caratterizzanti una funzione (dominio, punti d'intersezione con gli assi, zeri, segno, parità …). 3. Utilizzare le regole e i procedimenti di calcolo nella risoluzione di un limite o di una derivata elementari. 4. Operare su semplici funzioni e rappresentarle graficamente. 5. Leggere il grafico di semplici funzioni. 6. Utilizzare le funzioni per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. 7. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri dell'analisi matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	irrazionali. 5) Punti di intersezione di una funzione razionale con gli assi cartesiani. 6) Gli zeri di una funzione razionale. 7) "Segno" di una funzione razionale 8) Funzioni pari e dispari. 9) Funzioni crescenti e decrescenti. 10) Limiti di funzioni razionali, in un punto e all'infinito. 11) Derivate delle funzioni elementari. 12) Il grafico di funzioni omografiche.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
4. Ampliare le capacità coordinative, realizzando schemi motori semplici e complessi, per affrontare la competizione sportiva. 5. Privilegiare la componente sociale ed educativa nella pratica degli sport di squadra. 6. Effettuare esercizi a corpo libero e a coppie con una corretta postura ed esecuzione del movimento.	Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati, i principali paramorfismi o dimorfismi, differenza tra atteggiamento e postura. I fondamentali individuali di squadra, la terminologia e le regole degli sport praticati. I principi fondamentali della prevenzione e sicurezza in palestra. Educazione stradale

RELIGIONE	
SECONDO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
• Competenze teoriche e conoscenze relative alla religione cattolica, vista anche nel suo sviluppo storico e nel confronto con la cultura e le altre religioni esistenti. • Essere capaci di una seria riflessione critica sull' esperienza religiosa, tesa al raggiungimento di una posizione matura e responsabile di fronte alla problematica religiosa.	• Le principali tradizioni religiose: storia, letteratura, credenze, tradizioni, feste. • L' identità storica di Gesù nel contesto religioso e culturale del suo tempo. • Gesù Cristo: azione e predicazione, la Pasqua di morte e resurrezione. • Le origini del la Chiesa e le principali tappe della sua storia. • I segni della vita della Chiesa (Parola – Sacramenti - Carità) e la sua presenza nel mondo (Missione). • I documenti del Magistero ecclesiale con particolare riferimento al Concilio Vaticano II.

QUINTO ANNO	
COMPETENZE	**CONTENUTI**
• Affinare la coscienza morale sia attuando i l passaggio da un'etica eteronoma ad una autonoma, sia passando da una morale negativa ad una positiva e propositiva. • Essere capaci di integrare vivere, sapere e credere per uno sviluppo organico della personalità in ambito religioso. • Scoprire i tratti peculiari della morale cristiana in relazione alle problematiche emergenti .	• Il rapporto tra scienza e fede. • Una nuova comprensione dei concetti di coscienza, libertà e leggi. • Il significato dell'amore umano, del bene comune, del lavoro. • I fondamenti biblici della morale cristiana: il Decalogo, le Beatitudini. • I documenti del Magistero ecclesiale con particolare riferimento al Concilio Vaticano II. • Tematiche di etica e bioetica di particolare rilievo nel contesto culturale contemporaneo.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
ACCOGLIENZA TURISTICA		
COMPETENZE		**SAPERI ESSENZIALI**
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. • Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.	SECONDO BIENNIO **QUINTO ANNO**	• Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità. • Caratteristiche alimentari e culturali del cibo. • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. • Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. • Qualità alimentare ed etichettura dei prodotti enogastronomici. • Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità, rintracciabilità e sicurezza degli alimenti. • Caratteristiche del territori e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche. • Principi di dietologia e dieto terapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione. • Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.
ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA		
COMPETENZE		**SAPERI ESSENZIALI**
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali che individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza è tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico,	SECONDO BIENNIO	• Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. • Principi nutritivi e loro funzioni. • Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. • Calcolo calorico e nutrizionale degli alimenti.

nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	QUINTO ANNO	• Calcolo calorico delle bevande alcoliche • Risorse enogastronomiche del territorio. Prodotti tipici e biologici. • Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. • Qualità alimentare certificazione di tipicità e valutazione sensoriale del cibo • Cause di alterazione degli alimenti e sistemi di conservazione. • Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche a carico dei principi nutritivi. • Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari. • Requisiti generali d'igiene, sicurezza nella filiera alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti. • Certificazione di qualità, sistema HACCP e qualità degli alimenti. • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche • Dieta in particolari condizioni patologiche • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
SECONDO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI TERZO ANNO**
1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 7. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. 8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	• Le tradizioni gastronomiche della cucina regionale italiana. • La gastronomia internazionale. • Il food cost.
	CONTENUTI QUARTO ANNO
	• La tradizione gastronomica di tutte le regioni italiane. • Le principali Cucine Europee: tradizioni e piatti tipici delle cucine europee. • Il pianeta della ristorazione. • Evoluzione storica del menu, le sue finalità, l’organizzazione del menu. • I micronutrienti e i macronutrienti. • L’alterazione degli alimenti

	cause: chimico-fisiche. • La conservazione degli alimenti con metodi fisici, metodi chimico-fisico, con metodi biologici. • Programmazione e organizzazione degli ambienti della produzione. • Il cuoco e la scelta dei sapori, come si forma il gusto. • Educazione al gusto.

QUINTO ANNO	
COMPETENZE	**CONTENUTI QUINTO ANNO**
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	• Igiene e sicurezza in cucina. • Allergie e intolleranze alimentari. • Agricoltura biologica. • Qualità, certificazione e alimenti moderni. • Il catering. • Il banqueting. • Il buffet.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	
QUARTO ANNO	
COMPETENZE	**CONTENUTI 4 ANNO**
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	• La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizioni. • La dieta equilibrata. • Il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione. • I prodotti enogastronomici, la loro classificazione e il loro impiego.
	CONTENUTI 5 ANNO
	• Tecniche di cottura e presentazione del piatto. • La pianificazione del settore cucina. • L’organizzazione del personale di cucina e la sicurezza. • Il menu tra tecnica, arte e informatica”

SALA E VENDITA	
SECONDO BIENNIO	
COMPETENZE	CONTENUTI CLASSE TERZA
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	• Operare nel rispetto del settore. • Acquisire conoscenze di base inerenti all'enologia. • Acquisire caratteristiche organolettiche e merceologiche dei superalcolici • Acquisire conoscenze delle bevande miscelate.
DIRETTIVA MIUR n. 65 del 28/07/2010 DIRETTIVA MIUR n. 5 del 16/01/2012	CONTENUTI CLASSE QUARTA • Classificazione distillati, liquori e creme liquori. • Analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Applicare i principi di abbinamento con il cibo. • Preparazione degli alcolici e superalcolici. • Buffet e banchetti.

CLASSE QUINTA	
COMPETENZE	**CONTENUTI CLASSE QUINTA**
• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e	• Classificazione degli alimenti e principali bevande analcoliche, alcoliche e distillati. • Varie tipologie di aziende enogastronomiche.

la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	• Caratteristiche dell'Italia enografica. • Metodi di analisi organolettiche di cibo e vino. • Principali metodi di abbinamento vino-cibo.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA ARTICOLAZIONE CUCINA	
COMPETENZE	**CONTENUTI CLASSE QUARTA**
• Classificazione alimenti e bevande, valorizzando i prodotti tipici, le nuove tendenze di filiera. • Costruire un menù in relazione a specifiche necessità dietetiche, distinguere i diversi stili alimentari. • Effettuare la degustazione del vino. • Distinguere le tipologie di ristorazione, applicare le tecniche di comunicazione. • Organizzare un banchetto, utilizzare strategie di vendita, valorizzare il servizio/prodotto offerto. • Applicare le tecniche di marketing, gestire le risorse umane, utilizzare i software del settore turistico-ristorativo.	• Riconoscere la qualità, i diversi aspetti della qualità alimentare, le abitudini alimentari, i fattori che influenzano le scelte gastronomiche. • Distinguere i vari tipi di menù, comunicare l'offerta enogastronomica, la carta dei vini, i valori della dieta mediterranea. • Il vino e l'enologia, la viticoltura, fasi di produzione del vino, la normativa del settore vitivinicolo, i vini speciali (liquori, aromatizzati, champagne e spumanti), analisi sensoriali, la figura professionale del sommelier, le bottiglie, l'attrezzatura, i principi di abbinamento, la successione dei vini. • Nozione di HACCP e sicurezza sul lavoro, classificazione delle tipologie di ristorazione.
DIRETTIVA MIUR n. 65 del 28/07/2010 DIRETTIVA MIUR n. 5 del 16/01/2012	**CONTENUTI CLASSE QUINTA** • Distinguere banqueting e catering, tipologie di eventi, attrezzatura speciale, tecniche di produzione e trasporto, produzione e distribuzione itineranti, la pianificazione del lavoro, il buffet, il servizio, il cerimoniale. • La gestione delle aziende turistico-ristorativa, i diversi aspetti dei servizi enogastronomici, le varie forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze, le risorse umane, la gestione degli acquisti, l'approvvigionamento, la gestione del magazzino, le tecnologie informatiche, i vantaggi per le aziende enogastronomiche, i software per il settore ristorativo, sistemi in rete.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
SECONDO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI TERZO ANNO**
1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 2. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. 3. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. 4. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. 5. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	• Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi attraverso l'utilizzo di strumenti digitali e applicativi specifici. • Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. • Il prodotto turistico e i canali di distribuzione. L'agenzia di viaggi. Il tour operator. I rapporti tra agenzia di viaggi e l'albergo. I vettori.
	CONTENUTI QUARTO ANNO
	• La valorizzazione dell'ambiente e del territorio. • Le iniziative promozionali nelle strutture ricettive. I servizi di accoglienza. I servizi extra in hotel. I pacchetti alberghieri. • Ecoturismo. • Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi attraverso l'utilizzo di strumenti digitali e applicativi specifici.

	• Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
COMPETENZE V ANNO	**CONTENUTI QUINTO ANNO**
1 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. 2 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. 3 Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 4 Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo.	• Il marketing in albergo. • Il web marketing. • Il piano di marketing. • La comunicazione. • Il pricing alberghiero. • L'intermediazione on line. • Progettazione laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costruzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali. • La qualità in albergo. Il sistema di qualità. La certificazione e i marchi di qualità. • Regolamentazione dei rapporti con il cliente. • La direzione dell'albergo.

DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
COMPETENZE DEL TERZO ANNO	**CONTENUTI**
• Distinguere le caratteristiche del mercato turistico, promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera. • Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative.	• Turismo e prodotto turistico • Costituzione e gestione dell'impresa ristorativa • Strumenti di regolamento • Contratti di lavoro e sicurezza nel settore turistico-ristorativo.
CO**MPETENZE DEL QUARTO ANNO**	**CONTENUTI**
• Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. • Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata. • Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali	• Gestione amministrativa: analisi finanziaria, economica e patrimoniale del bilancio d'esercizio. Gestione finanziaria: i finanziamenti più adatti all'impresa turistica, valutazione delle politiche di finanziamento. Gestione delle risorse umane
CO**MPETENZE DEL QUINTO ANNO**	**CONTENUTI**
• Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo • Utilizzare le tecniche di marketing • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.	• Pianificazione e controllo: pianificazione, programmazione, produzione e costruzione di un semplice budget • Marketing • Sicurezza alimentare

TECNICHE DI COMUNICAZIONE	
SECONDO BIENNIO	
COMPETENZE	**CONTENUTI DEL TERZO ANNO**
COMPETENZE	**CONTENUTI DEL QUARTO ANNO**
COMPETENZE	**CONTENUTI DEL QUINTO ANNO**

IL PRIMO BIENNIO.
ASSI CULTURALI: LE SCELTE DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI

ASSE DEI LINGUAGGI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANE

1. Padroneggiare (utilizzare) gli strumenti espressivi ed argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.	
Conoscenze di base	Abilita' di base
• Fondamentali elementi morfosintattici e lessicali; • Aspetti fondamentali della comunicazione; • Elementi principali delle diverse tipologie testuali, letterarie e non letterarie. • Aspetti e messaggi della comunicazione digitale e visiva (ad esempio pubblicità).	Sapere: • Utilizzare i fondamentali elementi morfosintattici e lessicali indispensabili per ascoltare e comprendere un messaggio e le sue finalità; • Organizzare e pianificare testi orali logici e coesi, utilizzando un linguaggio semplice ma corretto; • Esprimere il proprio punto di vista anche se in modo semplice ed essenziale. • Comprendere semplici messaggi di testi multimediali e visivi.
2. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.	
Conoscenze di base	Abilita' di base
• Testi narrativi, poetici (in classe II) e non letterari, scelti in base alla vicinanza all'esperienza degli studenti e ai temi attuali. • Aspetti e tratti distintivi delle diverse tipologie testuali. • Come si sintetizza in forma orale un testo scritto (ma anche di un film, di un dipinto, di una canzone...). • Analisi dei testi: come ricercare le informazioni locali e globali. • Come interpretare e valutare un testo anche in formato multimediale.	Sapere: • Leggere testi scritti di vario genere letterario e non letterario e comprenderne i significati palesi e quelli principali attraverso l'analisi. • Riconoscere, in modo guidato, i tratti distintivi delle diverse tipologie testuali. • Sintetizzare in forme essenziali, con un linguaggio semplice ma corretto, un testo letterario o non letterario letto (o un film, un quadro, una canzone), in forma orale. • In forma guidata, avanzare semplici interpretazioni personali e valutazioni di ciò che si legge. • Ricercare nei testi le informazioni essenziali.
3. Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.	
Conoscenze di base	Abilita' di base
• Prendere appunti, in classe prima in forma guidata, in classe seconda in modo più autonomo. • Riassumere in modo chiaro, rispettando il testo di partenza e le essenziali regole morfosintattiche e lessicali. • Descrivere e relazionare in modo essenziale ma corretto anche in forma digitale. • Argomentare, in classe prima in forma guidata, in classe seconda in modo più autonomo.	Sapere: • Prendere appunti, in modo via via sempre più autonomo. • Produrre semplici testi in lingua italiana, di varia natura, con un linguaggio globalmente corretto. • Produrre semplici testi digitali su argomenti studiati, secondo le richieste.

STORIA

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	
Conoscenze di base	Abilita' di base
• Eventi significativi e caratteristiche principali delle età preistorica, antica, medievale. • Cause e conseguenze dei principali fatti storici. • Periodizzazione e coordinate spaziali degli eventi. • Significato della più significativa terminologia storica.	Sapere: • Orientarsi tra i fatti storici più rilevanti della storia preistorica, antica e/o medievale. • Riconoscere i più evidenti rapporti di causa-effetto. • Orientarsi fra le più rilevanti coordinate spazio-temporali. • Utilizzare il significato della terminologia storica più semplice. • Trarre informazioni da alcune fondamentali fonti storiche. • Fare collegamenti tra presente e passato al fine di riflettere sul valore della tolleranza e della convivenza civile.

IL SECONDO BIENNIO E IL V ANNO:
LE SCELTE DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI

SECONDO BIENNIO	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANE	
Conoscenze di base	Abilita' di base
Lo studente con P.E.I. per obiettivi minimi o con P.D.P. segue e conosce gli argomenti affrontati in classe nelle loro linee essenziali.	**Lingua** Sapere: • Identificare in modo non approfondito ma corretto i principali cambiamenti storico-culturale della lingua italiana. • Riportare la definizione di codice e di contesto comunicativo, di registro linguistico. Indica i contesti in cui lui stesso agisce e comunica; indica il registro di appartenenza di espressioni e frasi molto comuni e significative. • Usare correttamente il dizionario e consultare un'enciclopedia. • Usare i vocaboli e le frasi adatte ai contesti informali e formali di cui ha avuto esperienza diretta, anche nel corso di simulazioni. • Esprimere la sua opinione e riesce a motivarla • Scrivere in modo progressivamente autonomo appunti, riassunti e sintesi, anche in formato digitale e multimediale. • Riconoscere e scrivere semplici ma corretti e sufficientemente articolati testi espositivi e argomentativi prima in modo guidato poi autonomamente (IV anno). • Seguire correttamente uno schema di rapporto o relazione, riportando i dati essenziali. • Progettare e realizzare testi multimediali non molto articolati, inerenti tematiche vicine alla sua esperienza di studio e professionale. • Raccogliere, selezionare e usare informazioni per l'attività di studio e di ricerca, utilizzando le risorse della rete. • Comunicare oralmente in modo semplice ma corretto e comprensibile **Letteratura** Sapere: • Orientarsi tra le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia. • Presentare un testo letterario in modo riassuntivo, ma corretto dal lato della comprensione letterale e riconoscere il genere di appartenenza. • Sintetizzare e esporre in modo sufficientemente corretto anche se essenziale, in forma orale e scritta, gli argomenti letterari studiati. • Mettere correttamente in rapporto (contestualizzare) il testo letto, l'autore, il periodo storico. •Comprendere alcune figure retoriche dal significato accessibile. • Riconoscere elementi di identità e di diversità culturale in poesie, racconti, espressioni figurative ed artistiche di diversi Paesi. • Indicare i più evidenti rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.
QUINTO ANNO	
Conoscenze di base	Abilita' di base
Lo studente con P.E.I. per obiettivi minimi o con P.D.P. segue e conosce gli argomenti affrontati in classe nelle loro linee essenziali	**Lingua** Sapere: • Riconoscere i linguaggi settoriali e usarli in forma

	chiara. • Comunicare e argomentare in modo semplice ma corretto e comprensibile con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento. • Scegliere e utilizzare, in modo sempre più autonomo, le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. • Elaborare il curriculum vitæ in formato europeo, seguendo uno schema dato. **Letteratura** Sapere: • Pur in modo guidato, orientarsi tra le tappe fondamentali della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Presentare un testo letterario in modo riassuntivo, ma corretto dal lato della comprensione letterale e riconoscere il genere di appartenenza. • Sintetizzare e esporre in modo sufficientemente corretto anche se essenziale, in forma orale e scritta, gli argomenti letterari studiati. • Mettere correttamente in rapporto (contestualizzare) il testo letto, l'autore, il periodo storico. • Comprendere le principali figure retoriche. • Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto, di un prodotto di una tesina. • Riconoscere elementi di identità e di diversità culturale in poesie, racconti, espressioni figurative ed artistiche di diversi Paesi. • Analizzare i più evidenti rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.

STORIA
SECONDO BIENNIO

CONOSCENZE ESSENZIALI	ABILITÀ DI BASE
• Eventi significativi e caratteristiche principali delle età medievale e moderna. • Cause e conseguenze dei principali fatti storici studiati. • Periodizzazione e coordinate spaziali degli eventi. • Significato della più significativa terminologia storica. • Conoscenza delle più diffuse fonti storiche • Evoluzione dei principali sistemi politicoistituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Rapporti essenziali tra storia locale e storia generale; tra storia generale e storia settoriale	Sapere in modo progressivamente meno guidato: • Identificare nel racconto storico il tempo, i luoghi, i protagonisti, i fatti. • Riconoscere e spiegare i nessi di causa/effetto • Sintetizzare e esporre un evento storico in modo lineare e coerente. • Utilizzare i termini specifici di più largo uso. • Collocare ordinatamente eventi successivi sulla linea del tempo e nello spazio. • Comprendere il significato di immagini, grafici, carte geo-storiche e simboli diffusi. • Ricostruire cronologicamente eventi. • Riconoscere i legami più evidenti tra la storia locale in relazione alla storia generale e tra questa e la storia settoriale. • Stabilire relazioni in un quadro di riferimenti noti: • Collegare fatti • Interpretare • Distinguere tra dati e interpretazioni

QUINTO ANNO

CONOSCENZE ESSENZIALI	ABILITÀ DI BASE
• Principali eventi e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni	Sapere in modo progressivamente più autonomo: • Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare le principali relazioni tra evoluzione

e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione. • Confronti interculturali. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socioeconomiche. • Territorio come fonte storica: maggiori aspetti del tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico. • Lessico specifico più frequente. • Strumenti della divulgazione storica. • Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea.	scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. • Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. • Riconoscere le relazioni più evidenti fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Istituire relazioni tra il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Esporre i caratteri e la storia della Carta costituzionale italiana e delle istituzioni europee e internazionali. • Esporre un evento storico in modo lineare e coerente, utilizzando i termini specifici di più largo uso. • Stabilire relazioni in un quadro di riferimenti noti: - Collegare fatti - Interpretare - Distinguere tra dati e interpretazioni.

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale.
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Favorire e rafforzare la motivazione allo studio
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze professionali dei giovani
- Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.)
- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione
- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI E COMPETENZE:

1) Area delle competenze: Tecnico dei servizi della ristorazione-settore cucina.

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.
- Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi
- Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari
- Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina
- Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina

2) Area delle competenze: Tecnico dei servizi della ristorazione-settore sala-bar.

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.
- Conoscere le procedure.
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.
- Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.
- Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.
- Essere in grado di Realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar.
- Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore.
- Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar.
- Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande.
- Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici.
- Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze.
- Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.

3) Area delle competenze: Tecnico dei servizi turistici.

Competenze Tecnico Professionali

- Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale
- Conoscere almeno due lingue straniere
- Conoscere le principali attrattive del territorio, le manifestazioni turistiche culturali, ecc.
- Conoscere le procedure per l'accoglienza e la sistemazione del cliente
- Conoscere le modalità organizzative del reparto reception (front-back office) secondo la tipologia dell'azienda in cui è inserito
- Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore e i sistemi software per la gestione delle strutture ricettive
- Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria
- Essere in grado di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno
- Essere in grado di partecipare alla preparazione di feste, banchetti e buffet
- Essere in grado di stabilire un dialogo positivo con il cliente individuando le sue esigenze e aspettative