



**Ambito NA 19**

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**"CARMINE RUSSO"**

Via G. Bruno, 1<sup>a</sup> Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E E-mail : [narh07000e@istruzione.it](mailto:narh07000e@istruzione.it) - [narh07000e@pec.istruzione.it](mailto:narh07000e@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoacciano.edu.it](http://www.ipsseoacciano.edu.it)

**CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**  
**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

Il curriculum di istituto di Educazione Civica, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, opta per una impostazione assolutamente interdisciplinare (e non limitata solo all'area storico sociale o giuridico economica), coinvolgendo i docenti di tutte le discipline del consiglio di classe. Il curriculum di Educazione Civica è definito di "istituto" perché vuole fornire una cornice formale ed istituzionale che inglobi e valorizzi attività, percorsi e progetti elaborati nel corso degli anni scolastici da docenti e dipartimenti; è, inoltre, curricolare perché, avendo come finalità lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e disciplinari, comprende azioni ed interventi formativi non estemporanei o extracurricolari, ma che anzi rientrano a pieno nel curriculum della studentessa e dello studente" da allegare al termine del percorso quinquennale di studi al diploma finale (Dlgs. 62/2017, capo III, cap.21).

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62 per il primo ciclo e dal DPR 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti per le singole discipline e inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa dovranno essere integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'Educazione Civica.

In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento\* formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel Documento di Valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione Civica.

Tali elementi conoscitivi sono raccolti dal Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'Educazione Civica e affrontate durante l'attività didattica.

### DISPOSIZIONI GENERALI PER UN INSEGNAMENTO TRASVERSALE E IN CONTITOLARITA'

DOCENTI CON COMPITI DI COORDINAMENTO:

\*BIENNIO: DOCENTE DI DISCIPLINE GIURIDICO/ECONOMICHE

\*TRIENNIO: DOCENTE DI STORIA

33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dal quadro orario vigente

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico

La valutazione, attribuita sulla base dei criteri riportati nella griglia valutativa allegata, deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica

Il docente coordinatore formula, in sede di scrutinio, la proposta di voto (espressa in decimi), dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento

Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua capacità di agire da cittadino responsabile, la sua partecipazione attiva alla vita democratica della propria società

## FINALITÀ GENERALI

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e comportamenti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Utilizzare i media digitali con spirito critico e consapevole
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
- Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

CLASSI	UDA
PRIMO BIENNIO	Educazione alla legalità
TERZE	I diritti individuali e sociali - La fatica di essere donne e bambini
QUARTE	Salute e istruzione non sono per tutti - Un pianeta in pericolo
QUINTE	Io in Europa: l'ambiente per l'umanità- le culture del mondo

## INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'

COORDINATORE:

33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale

Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

## FINALITÀ

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Utilizzare i media digitali con spirito critico e responsabilità
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

**CLASSI PRIME**

**TITOLO: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ**

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana</li> <li>• La storia della bandiera italiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza degli articoli fondamentali della Costituzione italiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i caratteri fondamentali dello Statuto Albertino e quelli della Costituzione Repubblicana</li> </ul>
DIRITTO	12 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma di stato e di Governo</li> <li>• Genesi, caratteri e struttura della Costituzione</li> <li>• Il principio democratico e lavorista (art. 1)</li> <li>• Il principio dell'inviolabilità dei diritti dell'uomo (art. 2)</li> <li>• L'uguaglianza (art. 3)</li> <li>• Diritto-dovere al lavoro (art.4)</li> <li>• L'unità nazionale e il principio di autonomia e decentramento (art. 5)</li> <li>• Tutela delle minoranze linguistiche (art. 6)</li> <li>• Rapporti tra lo Stato e la Chiesa cattolica (art. 7)</li> <li>• Il principio della libertà religiosa (art. 8)</li> <li>• Rispetto e valorizzazione della cultura, tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico del Paese (art. 9)</li> <li>• I rapporti internazionali e il diritto di asilo (art. 10)</li> <li>• Principio pacifista (art. 11)</li> <li>• Forma e colori della Bandiera Italiana (art. 12)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza degli articoli fondamentali della Costituzione Italiana</li> <li>• Individuare le possibili strategie per consentire la piena realizzazione dei principi fondamentali nella nostra Costituzione</li> <li>• Essere in grado di riconoscere la tutela delle diverse forme di libertà civile in Italia</li> <li>• Imparare a interiorizzare i principi, i valori della Costituzione e praticarli nelle relazioni sociali di ogni giorno: famiglia, lavoro, nei rapporti tra lo Stato italiano e gli attori della comunità internazionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare la conoscenza dei principi fondamentali della Costituzione italiana come strumento per vivere correttamente, da cittadini consapevoli ed attivi</li> <li>• Sapersi riconoscere come persona alla luce del dettato costituzionale</li> </ul>
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Articoli 3, 7, 8, 19 e 20</li> <li>• Patti tra lo Stato e la chiesa</li> <li>• Dignità e libertà di scelta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i patti che vincolano il rapporto tra Stato e chiesa</li> </ul>
GEOGRAFIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La carta geo-politica dell'Italia</li> <li>• Agenda 2030: i 17 obiettivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le regioni del territorio italiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030</li> </ul>

TIC	5 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Email, Whatsapp e Social Network</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avere consapevolezza sull'utilizzo del linguaggio adeguato da usare scrivendo e-mail e messaggi su Whatsapp e Social Network</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper utilizzare in modo adeguato Email, Whatsapp, Social Network</li> </ul>
SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>I giochi sportivi e le sue regole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le regole di un gioco sportivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Essere in grado di rispettare le regole di un gioco sportivo</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetti principali della storia dell'alimentazione: Doppia piramide e impronta ecologica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali e internazionali sia ai fini della modalità di studio e lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari</li> </ul>
LINGUA INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>BLACK LIVES MATTER Percorso contro le tematiche di discriminazione e violenza partendo dall'art. 3 della Cost. Italiana analizzandolo e confrontandolo con "The Human Rights Act" (1998) del Regno Unito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prendere coscienza del sé nella relazione con gli altri e con l'ambiente circostante</li> <li>Prendere consapevolezza delle varie forme di diversità e di emarginazione nei confronti di persone e culture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confrontare e rispettare le opinioni altrui</li> <li>Favorire il confronto fra le diversità individuali, fonte di arricchimento reciproco</li> <li>Riconoscere nella diversità un valore e una risorsa, attuando forme di solidarietà e di cooperazione.</li> <li>Accettare e condividere le regole stabilite in contesti diversi</li> <li>Esprimersi utilizzando registri linguistici adeguati al contesto</li> </ul>

LABORATORI DI CUCINA-SALA-ACCOGLIENZA TURISTICA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etica professionale</li> <li>L'igiene della persona, dei locali e delle attrezzature</li> <li>Le figure professionali del turismo.</li> <li>Le norme di comportamento nei luoghi di lavoro</li> <li>Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali</li> <li>Le contaminazioni biologiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assumere comportamenti etico professionali e gettare le basi per realizzare un percorso basato sulla collaborazione e il senso del lavoro di gruppo</li> <li>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro e di trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare mansioni peculiarità, aspetti positivi e negativi dell'attività professionale e di servizio.</li> <li>Comprendere gli aspetti organizzativi</li> <li>Comprendere e cercare di applicare al meglio le regole di comportamento</li> <li>Applicare le principali norme igienico- sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo</li> </ul>
TOTALE	33 h			

<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'</b>
<b>COORDINATORE:</b>
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

<b>FINALITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano</li> <li>• Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale</li> <li>• Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale</li> <li>• Utilizzare i media digitali con spirito critico e responsabilità</li> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</li> </ul>

## CLASSI SECONDE

### TITOLO: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana</li> <li>• La storia della bandiera italiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza degli articoli fondamentali della Costituzione italiana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i caratteri fondamentali dello Statuto Albertino e quelli della Costituzione Repubblicana</li> </ul>
DIRITTO	12 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma di stato e di Governo.</li> <li>• Genesi, caratteri e struttura della Costituzione</li> <li>• Il principio democratico e lavorista (art. 1)</li> <li>• Il principio dell'inviolabilità dei diritti dell'uomo (art. 2)</li> <li>• L'uguaglianza (art. 3)</li> <li>• Diritto-dovere al lavoro (art. 4)</li> <li>• L'unità nazionale e il principio di autonomia e decentramento (art. 5)</li> <li>• Tutela delle minoranze linguistiche (art. 6)</li> <li>• Rapporti tra lo Stato e la Chiesa cattolica (art. 7)</li> <li>• Il principio della libertà religiosa (art.8)</li> <li>• Rispetto e valorizzazione della cultura, tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico del Paese (art. 9)</li> <li>• I rapporti internazionali e il diritto di asilo (art. 10)</li> <li>• Principio pacifista (art. 11)</li> <li>• Forma e colori della Bandiera Italiana (art. 12)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza degli articoli fondamentali della Costituzione Italiana</li> <li>• Individuare le possibili strategie per consentire la piena realizzazione dei principi fondamentali nella nostra Costituzione</li> <li>• Essere in grado di riconoscere la tutela delle diverse forme di libertà civile in Italia</li> <li>• Imparare a interiorizzare i principi, i valori della Costituzione e praticarli nelle relazioni sociali di ogni giorno: famiglia, lavoro, nei rapporti tra lo Stato italiano e gli attori della comunità internazionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare la conoscenza dei principi fondamentali della Costituzione italiana come strumento per vivere correttamente, da cittadini consapevoli ed attivi</li> <li>• Sapersi riconoscere come persona alla luce del dettato costituzionale</li> </ul>

RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Articoli 3, 7, 8, 19 e 20</li> <li>• Patti tra lo Stato e la chiesa</li> <li>• Dignità e libertà di scelta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i patti che vincolano il rapporto tra Stato e chiesa</li> </ul>
GEOGRAFIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La carta geo-politica dell'Italia</li> <li>• Agenda 2030: i 17 obiettivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le regioni del territorio italiano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030</li> </ul>
TIC	5 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Email, Whatsapp e Social Network</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza sull'utilizzo del linguaggio adeguato da usare scrivendo e-mail e messaggi su Whatsapp e Social Network</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare in modo adeguato E-mail, Whatsapp, Social Network</li> </ul>
SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le norme che regolano la fruizione degli spazi e delle attrezzature</li> <li>• Le regole per il rispetto tra i giocatori negli sport di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere gli spazi e le attrezzature da condividere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i diversi ruoli dei giocatori negli sport di squadra</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali normative che disciplinano le etichette e gli imballaggi alimentari</li> <li>• L'importanza e l'utilità delle informazioni presenti sulle etichette alimentari Come fare valutazioni qualitative e quantitative sulla base delle informazioni presente sulle etichette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper scegliere un alimento sulla base della sua etichetta</li> <li>• Riconoscere i principali prodotti tutelati dai marchi di qualità e le loro differenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere se un prodotto, un imballaggio e l'etichetta sono a norma di legge</li> <li>• Capire la natura, la provenienza, la qualità, la sicurezza di un alimento</li> <li>• Acquistare prodotti alimentari in maniera consapevole</li> </ul>
LINGUA INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BLACK LIVES MATTER Percorso contro le tematiche di discriminazione e violenza partendo dall'art. 3 della Cost. Italiana analizzandolo e confrontandolo con "The Human Rights Act" (1998) del Regno Unito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere coscienza del sé nella relazione con gli altri e con l'ambiente circostante</li> <li>• Prendere consapevolezza delle varie forme di diversità e di emarginazione nei confronti di persone e culture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confrontare e rispettare le opinioni altrui</li> <li>• Favorire il confronto fra le diversità individuali, fonte di arricchimento reciproco</li> <li>• Riconoscere nella diversità un valore e una risorsa, attuando forme di solidarietà e di cooperazione</li> <li>• Accettare e condividere le regole stabilite in contesti diversi</li> <li>• Esprimersi utilizzando registri linguistici adeguati al contesto</li> </ul>

LABORATORI DI CUCINA- SALA- ACCOGLIENZA TURISTICA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etica professionale.</li> <li>• L'igiene della persona, dei locali e delle attrezzature</li> <li>• Le figure professionali del turismo</li> <li>• Le norme di comportamento nei luoghi di lavoro</li> <li>• Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali</li> <li>• Le contaminazioni biologiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assumere comportamenti etico professionali e gettare le basi per realizzare un percorso basato sulla collaborazione e il senso del lavoro di gruppo</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro e di trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare mansioni, peculiarità, aspetti positivi e negativi dell'attività professionale e di servizio.</li> <li>• Comprendere gli aspetti organizzativi.</li> <li>• Comprendere e cercare di applicare al meglio le regole di comportamento.</li> <li>• Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo</li> <li>• Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</li> </ul>



**CLASSE TERZA - INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

**TITOLO: IL BENE COMUNE (AMBIENTE, TERRITORIO, PATRIMONIO ARTISTICO CULTURALE)**

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
ITALIANO	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il significato dell'espressione "Bene comune"</li> <li>• Video da YouTube "Siate custodi del bene comune, è richiesto l'impegno di tutti" don Ciotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza del significato di "Bene comune"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza della tutela del bene comune</li> </ul>
DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico</li> <li>• Il Codice mondiale di etica del turismo</li> <li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>• Iso 21401</li> <li>• Ministero dell'ambiente, della tutela del territorio e del mare</li> <li>• Enti turistici territoriali</li> <li>• Associazionismo: Lega ambiente – FAI – Italia nostra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti dell'ambiente naturale e del patrimonio artistico-culturale</li> <li>• Promuovere la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale-culturale</li> <li>• Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>• Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento</li> <li>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> </ul>
ACCOGLIENZA TURISTICA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forme del turismo naturalistico e storico-culturale</li> <li>• Risorse e prodotti del territorio quali fattori di attrazione turistica</li> <li>• Beni culturali, ambientali ed enogastronomici dell'ambito territoriale di appartenenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze mirate professionali</li> <li>• Leggere l'immagine del territorio riconoscendone gli aspetti relativi alla specificità del patrimonio naturale e culturale</li> <li>• Riconoscere le tradizioni e le specificità del patrimonio enogastronomico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale, integrando le conoscenze del patrimonio storico-artistico con quelle delle altre risorse del territorio</li> <li>• Individuare nel territorio aree e luoghi poco noti, per una loro valorizzazione ai fini di un turismo sostenibile e responsabile</li> </ul>

LINGUA FRANCESE/TEDESCA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESIDI SLOW FOOD Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere elementi significativi del passato del proprio ambiente di vita</li> <li>• Riconoscere ed esplorare le tracce storiche presenti nel territorio e comprendere l'importanza del patrimonio artistico e culturale</li> <li>• Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...)</li> <li>• Costruire mappe concettuali, schemi, presentazioni multimediali per mettere in relazione opere d'arte analizzate con il contesto storico e con i temi studiati in altre discipline</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> </ul>
SCIENZE MOTORIE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di trekking.</li> <li>• Attività di Orienteering nel centro storico del proprio paese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il proprio territorio, l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rispettare l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale</li> </ul>

SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, eco sostenibilità)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Promuovere e gestire i servizi di accoglienza anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali, culturali ed enogastronomici del territorio</li> <li>• Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo sostenibile</li> </ul>
LINGUA INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESIDIO SLOW FOOD</li> <li>• Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere elementi significativi del passato del proprio ambiente di vita</li> <li>• Riconoscere ed esplorare in modo via via più approfondito le tracce storiche presenti nel territorio e comprendere l'importanza del patrimonio artistico e culturale</li> <li>• Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...)</li> <li>• Costruire mappe concettuali, schemi, presentazioni multimediali per mettere in relazione opere d'arte analizzate con il contesto storico e con i temi studiati in altre discipline</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> </ul>
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encicliche sociali sui temi ecologici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il tema dell'ecologia</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge del 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'</b>
<b>COORDINATORE:</b>
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

<b>FINALITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</li> </ul>

### CLASSE TERZA - INDIRIZZO SALA E VENDITA

**TITOLO: IL BENE COMUNE (AMBIENTE, TERRITORIO, PATRIMONIO ARTISTICO CULTURALE)**

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
ITALIANO	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il significato dell'espressione "Bene comune"</li> <li>• Video da YouTube "Siate custodi del bene comune, è richiesto l'impegno di tutti" don Ciotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza del significato di "Bene comune"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza della tutela del bene comune</li> </ul>
STORIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il patrimonio storico-artistico: adozione di un monumento del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il valore sociale dell'arte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza del patrimonio storico-artistico del territorio</li> </ul>

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico</li> <li>• Il Codice mondiale di etica del turismo</li> <li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>• Iso 21401</li> <li>• Ministero dell'ambiente, della tutela del territorio e del mare</li> <li>• Associazionismo: Lega ambiente – FAI – Italia nostra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti dell'ambiente naturale e del patrimonio artistico-culturale</li> <li>• Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale-culturale</li> <li>• Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>• Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento</li> <li>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> </ul>

SALA E VENDITA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche delle aziende enogastronomiche</li> <li>• Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa</li> <li>• Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strutture gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche</li> <li>• Riconoscere le componenti culturali e sociali che caratterizzano l'evoluzione dei servizi enogastronomici</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</li> </ul>
----------------	-----	--	--	--

LINGUA FRA/TED	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESIDI SLOW FOOD</li> <li>• Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere elementi significativi del passato del proprio ambiente di vita</li> <li>• Riconoscere ed esplorare le tracce storiche presenti nel territorio e comprendere l'importanza del patrimonio artistico e culturale</li> <li>• Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo..)</li> <li>• Costruire mappe concettuali, schemi, presentazioni multimediali per mettere in relazione opere d'arte analizzate con il contesto storico e con i temi studiati in altre discipline</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> </ul>
----------------	-----	---	---	---

SCIENZE MOTORIE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di trekking</li> <li>• Attività di Orienteering nel centro storico del proprio paese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il proprio territorio, l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rispettare l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, eco sostenibilità)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare, all'interno delle macro aree che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi in funzione delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</li> </ul>
LINGUA INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESIDIO SLOW FOOD</li> <li>• Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere elementi significativi del passato del proprio ambiente di vita</li> <li>• Riconoscere ed esplorare le tracce storiche presenti nel territorio e comprendere l'importanza del patrimonio artistico e culturale</li> <li>• Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...)</li> <li>• Costruire mappe concettuali, schemi, presentazioni multimediali per mettere in relazione opere d'arte analizzate con il contesto storico e con i temi studiati in altre discipline</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> </ul>
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encicliche sociali sui temi ecologici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il tema dell'ecologia</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'</b>
<b>COORDINATORE:</b>
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

<b>FINALITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</li> </ul>

### CLASSE TERZA - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CUCINA

**TITOLO: IL BENE COMUNE (AMBIENTE, TERRITORIO, PATRIMONIO ARTISTICO CULTURALE)**

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
ITALIANO	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il significato dell'espressione Bene comune"</li> <li>• Video da YouTube "Siate custodi del bene comune, è richiesto l'impegno di tutti" don Ciotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza del significato di "Bene comune"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza della tutela del bene comune</li> </ul>
DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico</li> <li>• Il Codice mondiale di etica del turismo</li> <li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>• Iso 21401</li> <li>• Ministero dell'ambiente, della tutela del territorio e del mare</li> <li>• Associazionismo: Lega ambiente – FAI – Italia nostra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti dell'ambiente naturale e del patrimonio artistico-culturale</li> <li>• Promuovere la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale-culturale</li> <li>• Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali per veicolare un'immagine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>• Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento</li> <li>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> </ul>



			riconoscibile e rappresentativa del territorio	
STORIA	2 h	Il patrimonio storico-artistico del territorio: adozione di un monumento del territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il valore sociale dell'arte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza del patrimonio storico- artistico del territorio</li> </ul>
CUCINA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia e cultura gastronomica.</li> <li>• Le scelte e le abitudini alimentari</li> <li>• L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione</li> <li>• Le scelte alimentari in funzione delle religioni</li> <li>• La ristorazione commerciale e collettiva.</li> <li>• La produzione dei pasti nella ristorazione.</li> <li>• Il catering e la ristorazione viaggiante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</li> <li>• Identificare i principali personaggi della gastronomia.</li> <li>• Riconoscere gli stili di cucina attuali.</li> <li>• Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica.</li> <li>• Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante</li> </ul>
LINGUA FRA/TED	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESIDI SLOW FOOD</li> </ul> <p>Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere elementi significativi del passato del proprio ambiente di vita</li> <li>• Riconoscere ed esplorare le tracce storiche presenti nel territorio e comprendere l'importanza del patrimonio artistico e culturale</li> <li>• Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...)</li> <li>• Costruire mappe concettuali, schemi, presentazioni multimediali per mettere in relazione</li> </ul>

				<p>opere d'arte analizzate con il contesto storico e con i temi studiati in altre discipline</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> </ul>
SCIENZE MOTORIE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di trekking</li> <li>• Attività di Orienteering nel centro storico del proprio paese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il proprio territorio, l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rispettare l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, eco sostenibilità)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare, all'interno delle macro aree che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi in funzione delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</li> </ul>
LINGUA INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESID SLOW FOOD</li> <li>• Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere elementi significativi del passato del proprio ambiente di vita</li> <li>• Riconoscere ed esplorare in modo via via più approfondito le tracce storiche presenti nel territorio e comprendere l'importanza del patrimonio artistico e culturale</li> <li>• Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...)</li> <li>• Costruire mappe concettuali, schemi, presentazioni multimediali per mettere in relazione opere d'arte analizzate con il contesto storico e con i temi studiati in altre discipline</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> </ul>
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encicliche sociali sui temi ecologici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il tema dell'ecologia</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'</b>
<b>COORDINATORE:</b>
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale</li> </ul>

<b>FINALITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento</li> <li>• degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo</li> </ul>

### CLASSE QUARTA - INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

#### TITOLO: IL LAVORO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prima Rivoluzione industriale e la nascita del proletariato urbano</li> <li>• La vita dell'operaio dal XVIII secolo ad oggi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza dei miglioramenti nel campo del lavoro</li> <li>• Avere comportamenti responsabili sul lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza sociale del lavoro</li> </ul>
DIRITTO	9 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituzione italiana: artt. 4-35-36-37-38-39-40-41</li> <li>• Mercato del lavoro</li> <li>• Il contratto di lavoro subordinato</li> <li>• I CCNL del settore turistico ristorativo</li> <li>• La retribuzione</li> <li>• Il foglio paga</li> <li>• Le tutele del lavoratore: assunzione, orario, sospensione, previdenza, estinzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e comprendere, nel testo costituzionale, i diritti del lavoratore come singolo e come membro di formazioni sociali</li> <li>• Compilare la documentazione richiesta dalla normativa di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro</li> <li>• Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo</li> <li>• Riconoscere gli elementi della retribuzione</li> <li>• Comprendere il foglio paga</li> </ul>
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi della Piramide di Maslow</li> <li>• La motivazione al lavoro: dalla soddisfazione dei bisogni agli incentivi</li> <li>• Competenza e valore personale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere la soddisfazione ed i bisogni sul luogo di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza del lavoro come crescita personale</li> </ul>

ACCOGLIENZA TURISTICA	7 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diverse tipologie di contratto di lavoro</li> <li>• I livelli e le figure professionali del CCNL</li> <li>• Le caratteristiche principali del contratto di apprendistato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di orientarsi nella ricerca del posto di lavoro più adatto alle proprie aspettative e capacità</li> <li>• Sapersi presentare ad un colloquio di lavoro</li> <li>• Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di una impresa turistica</li> <li>• Essere in grado di tutelare i propri diritti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare le varie figure professionali del settore turistico</li> <li>• Elaborare il proprio CV</li> <li>• Decodificare le principali voci di una busta paga</li> </ul>
LINGUA FRANCESE/TEDESCA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CV VITAE</li> <li>• Le caratteristiche fondamentali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere un curriculum vitae in lingua tedesca per affrontare un colloquio lavorativo</li> <li>• Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi</li> <li>• Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete</li> <li>• Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze</li> </ul>
SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività fisica per lo sviluppo delle capacità coordinative e condizionali (resistenza, forza, velocità, mobilità articolare)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza di essere in buona salute e avere buone capacità coordinative e condizionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper mantenere l'efficienza fisica e migliorare le proprie prestazioni</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il concetto di dieta equilibrate e le principali patologie derivanti da regimi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con le malattie che</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare un linguaggio specifico</li> <li>• Riconoscere diete bilanciate e squilibrate</li> </ul>

		<p>alimentari errati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rafforzare la prevenzione e il trattamento di abuso di sostanze, tra cui abuso di stupefacenti e l'uso nocivo di alcool</li> </ul>	<p>possono provocare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper distinguere i diversi comportamenti tenuti nei disturbi alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apportare azioni di prevenzione</li> </ul>
LINGUA INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CV VITAE</li> <li>• Le caratteristiche fondamentali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere un curriculum vitae in lingua tedesca per affrontare un colloquio lavorativo</li> <li>• Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi</li> <li>• Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete</li> <li>• Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze</li> </ul>
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encicliche sociali sul lavoro e il senso dei comandamenti 3 e 7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore sociale del lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il senso etico del lavoro</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'</b>
<b>COORDINATORE:</b>
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

<b>FINALITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo</li> </ul>

### CLASSE QUARTA - INDIRIZZO SALA E VENDITA

#### TITOLO: IL LAVORO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prima Rivoluzione industriale e la nascita del proletariato urbano</li> <li>• La vita dell'operaio dal XVIII secolo ad oggi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza dei miglioramenti nel campo del lavoro</li> <li>• Avere comportamenti responsabili sul lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza sociale del lavoro</li> </ul>
DIRITTO	9 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituzione italiana: artt. 4-35-36-37-38-39-40-41</li> <li>• Mercato del lavoro</li> <li>• Il contratto di lavoro subordinato</li> <li>• I CCNL del settore turistico ristorativo</li> <li>• La retribuzione</li> <li>• Il foglio paga</li> <li>• Le tutele del lavoratore: assunzione, orario, sospensione, previdenza, estinzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e comprendere, nel testo costituzionale, i diritti del lavoratore come singolo e come membro di formazioni sociali</li> <li>• Compilare la documentazione richiesta dalla normativa di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro</li> <li>• Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo</li> <li>• Riconoscere gli elementi della retribuzione</li> <li>• Comprendere il foglio paga</li> </ul>
SALA E VENDITA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche avanzate di comunicazione professionale</li> <li>• Particolarità del servizio di sala</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico/alberghiera</li> <li>• Interagire le competenze professionali orientate al</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi</li> <li>• Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale</li> <li>• Simulare l'uso di tecniche</li> </ul>

			cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazioni e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	per la presa della comanda <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</li> </ul>
CUCINA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le certificazioni di qualità</li> <li>• La legislazione di settore</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale</li> <li>• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio</li> <li>• Il “Pacchetto igiene” e il sistema HACCP</li> <li>• La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare</li> <li>• Gli alimenti e la qualità</li> <li>• L’analisi organolettica del vino e l’abbinamento cibo-vino</li> <li>• Le gamme dei prodotti</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale</li> <li>• Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti</li> <li>• Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico</li> <li>• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli</li> <li>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</li> <li>• Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l’ausilio di schede</li> </ul>
LINGUA E CIVILTÀ FRA/TED	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CV VITAE</li> <li>• Le caratteristiche fondamentali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere un curriculum vitae in lingua tedesca per affrontare un colloquio lavorativo</li> <li>• Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> </ul>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi</li> <li>• Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete</li> <li>• Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze</li> </ul>
SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività fisica per lo sviluppo delle capacità coordinative e condizionali (resistenza, forza, velocità, mobilità articolare)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere l'importanza di essere in buona salute e avere buone capacità coordinative e condizionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper mantenere l'efficienza fisica e migliorare le proprie prestazioni</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	5 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il concetto di dieta equilibrate e le principali patologie derivanti da regimi alimentari errati</li> <li>• Rafforzare la prevenzione e il trattamento di abuso di sostanze, tra cui abuso di stupefacenti e l'uso nocivo di alcool</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con le malattie che possono provocare</li> <li>• Saper distinguere i diversi comportamenti tenuti nei disturbi alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare un linguaggio specifico</li> <li>• Riconoscere diete bilanciate e squilibrate</li> <li>• Apportare azioni di prevenzione</li> </ul>
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CV VITAE</li> <li>• Le caratteristiche fondamentali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere un curriculum vitae in lingua tedesca per affrontare un colloquio lavorativo</li> <li>• Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi</li> <li>• Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete</li> </ul>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze</li> </ul>
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encicliche sociali sul lavoro e il senso dei comandamenti 3 e 7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore sociale del lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il senso etico del lavoro</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## **CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'</b>
<b>COORDINATORE:</b>
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

<b>FINALITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo</li> </ul>

**CLASSE QUARTA - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CUCINA**

**TITOLO: IL LAVORO**

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prima Rivoluzione industriale e la nascita del proletariato urbano</li> <li>• La vita dell'operaio dal XVIII secolo ad oggi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza dei miglioramenti nel campo del lavoro</li> <li>• Avere comportamenti responsabili sul lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere</li> <li>• l'importanza sociale del lavoro</li> </ul>
DIRITTO	9 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituzione italiana: artt. 4-35-36-37-38-39-40-41</li> <li>• Mercato del lavoro</li> <li>• Il contratto di lavoro subordinato</li> <li>• Il CCNL del settore turistico ristorativo</li> <li>• La retribuzione</li> <li>• Il foglio paga</li> <li>• Le tutele del lavoratore: assunzione, orario, sospensione, previdenza, estinzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e comprendere, nel testo costituzionale, i diritti del lavoratore come singolo e come membro di formazioni sociali</li> <li>• Compilare la documentazione richiesta dalla normativa di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro</li> <li>• Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo</li> <li>• Riconoscere gli elementi della retribuzione</li> <li>• Comprendere il foglio paga</li> </ul>
SALA E VENDITA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche avanzate di comunicazione professionale</li> <li>• Particolarità del servizio disala</li> <li>• Lessico e fraseologia disettore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico/alberghiera</li> <li>• Interagire le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazioni e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi</li> <li>• Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale</li> <li>• Simulare l'uso di tecniche per la presa della Comanda</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</li> </ul>

CUCINA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le certificazioni di qualità</li> <li>• La legislazione di settore</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale</li> <li>• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio</li> <li>• Il “Pacchetto igiene” e il sistema HACCP</li> <li>• La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare</li> <li>• Gli alimenti e la qualità</li> <li>• L’analisi organolettica del vino e l’abbinamento cibo-vino</li> <li>• Le gamme dei prodotti</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale</li> <li>• Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti</li> <li>• Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico</li> <li>• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli.</li> <li>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</li> <li>• Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l’ausilio di schede</li> </ul>
LINGUA FRA/TED	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CV VITAE</li> <li>• Le caratteristiche fondamentali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere un curriculum vitae in lingua tedesca per affrontare un colloquio lavorativo</li> <li>• Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi</li> <li>• Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete</li> <li>• Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze</li> </ul>

SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività fisica per lo sviluppo delle capacità coordinative e condizionali (resistenza, forza, velocità, mobilità articolare)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere</li> <li>• l'importanza di essere in buona salute e avere buone capacità coordinative e condizionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper mantenere l'efficienza fisica e migliorare le proprie prestazioni</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	5 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il concetto di dieta equilibrate e le principali patologie derivanti da regimi alimentari errati</li> <li>• Rafforzare la prevenzione e il trattamento di abuso di sostanze, tra cui abuso di stupefacenti e l'uso nocivo di alcool</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con le malattie che possono provocare</li> <li>• Saper distinguere i diversi comportamenti tenuti nei disturbi alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare un linguaggio specifico</li> <li>• Riconoscere diete bilanciate e squilibrate</li> <li>• Apportare azioni di prevenzione</li> </ul>
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CV VITAE</li> <li>• Le caratteristiche fondamentali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere un curriculum vitae in lingua tedesca per affrontare un colloquio lavorativo</li> <li>• Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche</li> <li>• Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio</li> <li>• Riconoscere i profili professionali inerenti al proprio indirizzo di studi e i relativi percorsi formativi</li> <li>• Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete</li> <li>• Raffrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze</li> </ul>
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encicliche sociali sul lavoro e il senso dei comandamenti 3 e 7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli del valore sociale del lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il senso etico del lavoro</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'</b>
<b>COORDINATORE:</b>
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

<b>FINALITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li><li>• Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento</li><li>• Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei e alla loro struttura</li><li>• Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con i principi comunitari.</li><li>• Individuare il collegamento tra diritto UE e fonti normative con particolare riferimento al settore Turistico ricettivo</li></ul>

### CLASSE QUINTA - INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

TITOLO: IO, CITTADINO EUROPEO

DISCIPLINE	MONT E ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"><li>• La nascita dell'Unione Europea</li><li>• Il Trattato di Maastricht</li><li>• Il Trattato di Schengen</li><li>• I paesi membri dell'Unione Europea</li><li>• L'euro</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diventare cittadini consapevoli</li><li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acquisire le competenze di cittadinanza europea</li><li>• Riconoscere i paesi dell'Unione Europea</li><li>• Avere consapevolezza dell'essere cittadino</li></ul>
DIRITTO	12 h	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il mercato turistico internazionale</li><li>• Fattori che influenzano il turismo internazionale</li><li>• Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO-WTTC), dell'UE e nazionali</li><li>• Codice del turismo</li><li>• Le nuove tendenze del turismo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali</li><li>• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</li><li>• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</li></ul>

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Life Skills e competenze di cittadinanza</li> <li>• Decision Making</li> <li>• Problem Solving</li> <li>• Senso critico</li> <li>• Autoconsapevolezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere consapevolezza dell'essere cittadino</li> <li>• Far nascere uno spirito critico</li> </ul>
ACCOGLIENZA TURISTICA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione europea e italiana a tutela dei consumatori</li> <li>• I contratti dei consumatori con particolare riferimento a quelli stipulati fuori dai locali commerciali</li> <li>• La tutela del turista</li> <li>• La tutela dei viaggiatori nelle varie forme di trasporto</li> <li>• La comunicazione aziendale realizzata con le tecnologie informatiche</li> <li>• Il commercio elettronico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e applicare la normativa nazionale e comunitaria a tutela del consumatore</li> <li>• Riconoscere le forme contrattuali meritevoli di particolare tutela</li> <li>• Individuare gli strumenti di tutela dei viaggiatori nei diversi contratti di trasporto ed applicarli a semplici casi concreti</li> <li>• Applicare la normativa relativa al commercio elettronico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare la normativa nazionale, comunitaria e internazionale per la tutela del consumatore</li> <li>• Utilizzare gli strumenti di tutela del viaggiatore nei diversi contratti di trasporto</li> <li>• Utilizzare la modulistica a tutela del consumatore</li> <li>• Applicare la normativa relativa al commercio elettronico</li> <li>• Individuare gli elementi fondamentali di un contratto concluso attraverso la rete informatica</li> </ul>
LINGUA FRANCESE E TEDESCA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.</li> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera, medium</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</li> <li>• Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>• Esprimersi correttamente in una lingua straniera</li> </ul>

SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività sportive di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le diversità dei compagni di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro</li> </ul>
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Let's explain the Brexit The Eu Institutions</li> <li>• Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.</li> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</li> <li>• Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>• Esprimersi correttamente in una lingua straniera</li> </ul>
RELIGIONE	1 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore della "Politica"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le diversità di pensiero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Far nascere uno spirito critico</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

<b>INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'</b>
<b>COORDINATORE:</b>
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

<b>FINALITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> <li>• Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento</li> <li>• Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei e alla loro struttura</li> <li>• Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con i principi comunitari</li> <li>• Individuare il collegamento tra diritto UE e fonti normative con particolare riferimento al settore Turistico ristorativo</li> </ul>

### CLASSE QUINTA - INDIRIZZO SALA E VENDITA

#### TITOLO: IO, CITTADINO EUROPEO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita dell'Unione Europea</li> <li>• Il Trattato di Maastricht</li> <li>• Il Trattato di Schengen</li> <li>• I paesi membri dell'Unione Europea</li> <li>• L'euro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diventare cittadini consapevoli</li> <li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le competenze di cittadinanza europea</li> <li>• Riconoscere i paesi dell'Unione Europea</li> <li>• Avere consapevolezza dell'essere cittadino</li> </ul>
DIRITTO	12 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico internazionale</li> <li>• Fattori che influenzano il turismo internazionale</li> <li>• Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali</li> <li>• Codice del turismo</li> <li>• Le nuove tendenze del turismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali</li> <li>• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</li> <li>• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</li> </ul>
SALA E VENDITA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività</li> </ul>



		<p>società.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore</li> </ul>	<p>della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individualizzando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> </ul>	<p>enogastronomica si inserisce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative</li> <li>• Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</li> </ul>
CUCINA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti</li> <li>• Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente</li> <li>• I menu e la successione delle portate</li> <li>• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte</li> <li>• Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte</li> <li>• Le allergie e le intolleranze alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente</li> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing</li> <li>• Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela</li> <li>• Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu</li> <li>• Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari</li> </ul>
LINGUA FRA/TED	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.</li> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</li> <li>• Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>• Esprimersi</li> </ul>

			benessere e gli interessi della collettività <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi</li> </ul>	correttamente in una lingua straniera
SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività sportive di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le diversità dei compagni di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro</li> </ul>
LINGUA INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.</li> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</li> <li>• Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>• Esprimersi correttamente in una lingua straniera</li> </ul>
RELIGIONE	1 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore della "Politica"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le diversità di pensiero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Far nascere uno spirito critico</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Ai sensi dell'art. 3 della legge del 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

### INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'

COORDINATORE:

33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale

Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

### FINALITÀ

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento
- Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei e alla loro struttura.
- Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con i principi comunitari
- Individuare il collegamento tra diritto UE e fonti normative con particolare riferimento al settore Turistico ristorativo

### CLASSE QUINTA - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CUCINA

#### TITOLO: IO, CITTADINO EUROPEO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"><li>• La nascita dell'Unione Europea</li><li>• Il Trattato di Maastricht</li><li>• Il Trattato di Schengen</li><li>• I paesi membri dell'Unione Europea</li><li>• L'euro</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diventare cittadini consapevoli</li><li>• Sviluppare un pensiero critico sul tema</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acquisire le competenze di cittadinanza europea</li><li>• Riconoscere i paesi dell'Unione Europea</li><li>• Avere consapevolezza dell'essere cittadino</li></ul>
DIRITTO	12 h	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il mercato turistico internazionale</li><li>• Fattori che influenzano il turismo internazionale</li><li>• Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali</li><li>• Codice del turismo</li><li>• Le nuove tendenze del turismo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali</li><li>• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</li><li>• Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</li></ul>
SALA E VENDITA	3 h	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza del valore</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Predisporre menu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere</li></ul>

CUCINA	4 h	<p>culturale del cibo e del suo rapporto con la società</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti</li> <li>• Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente</li> <li>• I menu e la successione delle portate</li> <li>• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte</li> <li>• Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte</li> <li>• Le allergie e le intolleranze alimentari</li> </ul>	<p>coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individualizzando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> <li>• 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</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul>	<p>il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative</li> <li>• Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente</li> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing</li> <li>• Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela</li> <li>• Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu</li> <li>• Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari</li> </ul>
LINGUA FRA/TED	3 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strasbourg Frankfurt und die Europäische Zentral Bank</li> <li>• Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla</li> </ul>

		delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi	sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole</li> <li>• alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi</li> </ul>	scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>• Esprimersi correttamente in una lingua straniera</li> </ul>
SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività sportive di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le diversità dei compagni di squadra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità</li> </ul>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro.</li> </ul>
LINGUA INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Let's explain the Brexit The Eu Institutions</li> <li>• Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche</li> <li>• Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera, medium</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza</li> <li>• Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé</li> <li>• Esprimersi correttamente in una lingua straniera</li> </ul>

			essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi	
RELIGIONE	1 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore della "Politica"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le diversità di pensiero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Far nascere uno spirito critico</li> </ul>
TOTALE	33 h			

## Griglia di valutazione di EDUCAZIONE CIVICA

Elementi cognitivi		
Indicatori	Livello	Punteggio
<b>Conoscenze</b> (acquisizione di contenuti)	Scarse	1
	Approssimative	2
	Puntuali	3
<b>Competenze Disciplinari</b> (applicazione concreta delle conoscenze)	Base	1
	Intermedio	2
	Avanzato	3
<b>Capacità (logico- critiche)</b>	Inadeguata	1
	Elaborazione personale "fattività"	2
Elementi non cognitivi		
Indicatori	Livello	Punteggio
<b>Motivazione, partecipazione, interesse</b>	L'alunno ha un atteggiamento passivo, poco attento e interessato alle attività proposte, non sempre rispetta le regole e gli impegni presi	1
	L'alunno vuole migliorarsi, ha un ruolo attivo, segue con attenzione, interagisce in modo collaborativo, rispetta le regole e gli impegni presi	2

## EDUCAZIONE CIVICA

### GRIGLIA DI OSSERVAZIONE E VALUTAZIONE DELLE ATTIVITA' DI DIDATTICA A DISTANZA

GIUDIZIO VOTO	COMPETENZE DISCIPLINARI	ORGANIZZAZIONE NELLO STUDIO	CONTINUITÀ	INTERESSE, CURA E SENSO DI RESPONSABILITÀ
OTTIMO 9/10	Complete, approfondite e coordinate, con rielaborazione autonoma, critica e personalizzata	Organizzazione proficua ed efficace del lavoro con rispetto esemplare dei tempi e delle consegne	Partecipazione ininterrotta e puntualità esemplari	Completezza e precisione del lavoro, interesse e interazione attiva a distanza elevati, comportamento maturo e responsabile, osservanza esemplare delle regole
BUONO 7/8	Corrette, con rielaborazione e collegamenti appropriati	Buona organizzazione e assolvimento puntuale degli impegni, nel pieno rispetto dei tempi e delle consegne	Partecipazione, assiduità e puntualità buone	Lavoro svolto e interesse apprezzabili, buona interazione a distanza, comportamento responsabile con corretta osservanza delle regole
QUASI SUFF/SUFF 5/6	Essenziali, ma per lo più corrette	Rispetto a volte non puntuale dei tempi e delle consegne dei compiti	Frequenza assidua, puntualità quasi sempre adeguata	Adeguati impegno ed interesse, partecipazione non sempre attiva, comportamento complessivamente adatto
INSUFFICIENTE 3/4	Frammentarie/o parziali, con errori di applicazione, analisi e sintesi	Discontinuità e disorganizzazione nell'assolvimento degli impegni, mancato rispetto dei tempi e delle consegne	Frequenza e puntualità non adeguate	Superficialità nel lavoro svolto, assenza di interazione, insufficiente senso di responsabilità
SCARSO O INESISTENTE 1/2	Nulle o gravemente errate	Manchevole	Frequenza inesistente (non prende parte alle attività DAD)	Nessun interesse o partecipazione