

RVC

**RETE VENETA PER LE
COMPETENZE**

Coordinamento Reti
Progetti FSE 1758



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO

REGIONE DEL VENETO D.G.R. n. 1758/09 - Linea A

Dgr n. 1758 del 16/06/09 Fondo Sociale Europeo POR 2007-2013 Obiettivo Competitività regionale e occupazione
Direzione Regionale Lavoro Asse IV – CAPITALE UMANO Categoria di intervento 72

AZIONI DI SISTEMA PER LA REALIZZAZIONE DI STRUMENTI OPERATIVI A SUPPORTO DEI
PROCESSI DI RICONOSCIMENTO, VALIDAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

PROFILO
RVC 12

**diplomato istruzione professionale
indirizzo: servizi per l'enogastronomia e la
ricettività alberghiera**

PERCORSO FORMATIVO VOLUME **A**



ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE
DI BRESSANO BARBARI
MECCANICA INFORMATICA
ELETTROTECNICA TERMOTECNICA



ISTITUTO TECNICO STATALE COMMERCIALE
E PER IL TURISMO
"Luigi Einaudi"



Garbin



Istituto Tecnico Statale Marco Polo



I.I.S. RUZZA CON SEZ. ASSOCIATA T. PENDOLA
Padova

PERCORSO FORMATIVO

volume A

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEL “PERCORSO FORMATIVO”

Definizione

Il *Percorso formativo* rappresenta, nell'ambito del piano dell'offerta formativa dell'Istituto, il documento di progettazione elaborato dal dipartimento e dal consiglio di classe, ciascuno per la parte di sua pertinenza, tramite il quale si indicano il profilo, le caratteristiche della comunità professionale e le sue valenze educative, culturali e professionali, i risultati di apprendimento da perseguire sotto forma di competenze articolate in abilità e conoscenze, gli orari e gli insegnamenti per assi culturali ed area di indirizzo (considerando anche l'eventuale curvatura decisa dall'Istituto e l'utilizzo della flessibilità oraria), le scansioni periodiche, il processo di apprendimento strutturato per UdA - anche con specificazione delle modalità di personalizzazione ed individualizzazione, dei criteri per il riconoscimento dei crediti e per il recupero del mancato raggiungimento dei risultati scolastici, dell'alternanza, della visita di istruzione e degli eventi, del portfolio dello studente, dei libri di testo e dei sussidi anche virtuali - il metodo di valutazione (prove, tempi, standard), infine i titoli e le certificazioni rilasciati.

Esso esprime la responsabilità dell'istituzione scolastica “nella progettazione e nella realizzazione di interventi di educazione, formazione e istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire loro il successo formativo, coerentemente con le finalità e gli obiettivi generali del sistema di istruzione e con l'esigenza di migliorare l'efficacia del processo di insegnamento e di apprendimento”, in coerenza con il principio costituzionale di autonomia, garanzia di libertà di insegnamento e di pluralismo culturale (art. 1, Dpr 275/99).

Riferimenti

Il *Percorso formativo* è coerente con gli obiettivi generali ed educativi dell'indirizzo di riferimento determinati a livello nazionale, con riferimento a:

- Pecup
- Regolamenti
- Linee guida.

Intesa di rete

Per ciò che concerne la definizione degli standard formativi, il *Percorso formativo* assume i riferimenti scaturiti dalle intese sottoscritte con le reti cui l'Istituto aderisce, con particolare riferimento – per ciascuna competenza mirata – alle evidenze ed ai relativi livelli definiti in coerenza con il sistema EQF (European Qualification Framework).

Contenuti

Il Percorso formativo si articola nel modo seguente (si distinguono i contenuti in due ambiti: completo ed essenziale):

Completo	Essenziale
Profilo	Profilo
Caratteristiche della comunità professionale	
Valenze educative, culturali e professionali	
Risultati di apprendimento da perseguire sotto forma di competenze articolate in abilità e conoscenze	Risultati di apprendimento da perseguire sotto forma di competenze articolate in abilità e conoscenze
Orari e gli insegnamenti per assi culturali ed area di indirizzo	
Scansioni periodiche del percorso	Scansioni periodiche del percorso
Processo di apprendimento con specificazione delle modalità di personalizzazione ed individualizzazione (iniziative di recupero e sostegno, di continuità e di orientamento scolastico e professionale, di perseguimento dell'eccellenza tramite corsi, concorsi e gare...), dei criteri per il riconoscimento dei crediti e per il recupero dei debiti scolastici, dell'alternanza, della visita di istruzione e degli eventi, del portfolio dello studente, dei libri di testo e dei sussidi anche virtuali	
Sequenza di UdA	Esempio di UdA
Metodo di valutazione (prove, tempi, standard),	Metodo di valutazione (prove, tempi, standard)
Titoli e certificazioni rilasciati	Titoli e certificazioni rilasciati

PERCORSO FORMATIVO

ISTITUTO PROFESSIONALE: INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA

PROFILO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione **"Enogastronomia"**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione **"Accoglienza turistica"**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAI REGOLAMENTI

Competenze comuni

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologia e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze di indirizzo

(risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'allegato A)

Generali di indirizzo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Relative alle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita"

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Relative all'articolazione "Accoglienza turistica"

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 5 di 89
--	---	-------------

RUBRICHE DELLE COMPETENZE

Competenze comuni e competenze di indirizzo concorrono entrambe a costruire le competenze chiave europee indicate nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18.12.2006.

*Le **COMPETENZE CHIAVE** sono indicate, fin dalla Risoluzione di Lisbona del 2000, come indispensabili per costruire la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale, l'occupazione. Esse rappresentano le finalità generali e il significato del sapere; il percorso formativo trova in esse il nesso unificante di natura cognitiva, metodologica, sociale e relazionale. Per questo motivo, si propone di iscrivere tutte le competenze dell'area comune di istruzione, che fanno capo agli assi culturali, dentro le competenze chiave europee di riferimento. Le COMPETENZE COMUNI (o di asse culturale) diventano quindi **COMPETENZE SPECIFICHE** delle **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**. Poiché il percorso formativo prende in esame l'intero corso di istruzione secondaria di secondo grado, sono state assunte come **COMPETENZE SPECIFICHE** anche le COMPETENZE DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE (indicate dal dm 139/2007). Nell'ambito delle competenze europee di riferimento, possono essere ricomprese anche le COMPETENZE DI CITTADINANZA indicate dallo stesso decreto.*

*Le **COMPETENZE DI INDIRIZZO**, pur concorrendo naturalmente anch'esse alla costruzione delle competenze chiave, sono state tenute separate, per permetterne una più specifica declinazione al fine del loro perseguimento nel percorso formativo e della loro certificazione, anche ai fini professionali.*

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 7 di 89
--	---	-------------

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE e COMPETENZE SPECIFICHE SOMMARIO

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		COMPETENZE SPECIFICHE DELLE COMPETENZE CHIAVE	
		COMPETENZE OBBLIGO DI ISTRUZIONE e COMPETENZE DI CITTADINANZA dal D.M.139/2007	COMPETENZE COMUNI dai Regolamenti Istituti Tecnici e Professionali 2010
1.	Comunicazione nella madrelingua	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
2.	Comunicazione nelle lingue straniere	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p>	<p>Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER</p>
3.	Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia MATEMATICA	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>
4.	Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia SCIENZE E TECNOLOGIA	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p>	<p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 8 di 89
--	---	-------------

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		COMPETENZE SPECIFICHE DELLE COMPETENZE CHIAVE	
		COMPETENZE OBBLIGO DI ISTRUZIONE e COMPETENZE DI CITTADINANZA dal D.M.139/2007	COMPETENZE COMUNI dai Regolamenti Istituti Tecnici e Professionali 2010
5.	Competenza digitale	Utilizzare e produrre testi multimediali.	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari
6.	Imparare a imparare	Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare l'informazione Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
7.	Competenze sociali e civiche	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile	Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani; Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
8.	Spirito di iniziativa e intraprendenza	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Progettare Risolvere problemi	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Individuare e risolvere problemi; assumere decisioni (<i>competenza non presente nei regolamenti ma integrata perche' si ritiene che specifichi meglio la competenza generale</i>)

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 9 di 89
--	---	-------------

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE		COMPETENZE SPECIFICHE DELLE COMPETENZE CHIAVE	
		COMPETENZE OBBLIGO DI ISTRUZIONE e COMPETENZE DI CITTADINANZA dal D.M.139/2007	COMPETENZE COMUNI dai Regolamenti Istituti Tecnici e Professionali 2010
9.	Consapevolezza ed espressione culturale IDENTITA' STORICA	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
10.	Consapevolezza ed espressione culturale PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico e economico (<i>competenza non presente nei regolamenti ma integrata perché si ritiene che specifici meglio la competenza generale</i>)
11.	Consapevolezza ed espressione culturale IDENTITA' CORPOREA		Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 10 di 89
--	---	--------------

COMPETENZA CHIAVE 1

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Comunicazione nella madrelingua	
Fonti di legittimazione	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007; Regolamento e Linea Guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi (1° biennio)</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali (2° biennio e 5° anno)</p>	<p>Primo biennio Applicare la conoscenza delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico ed esercitare parallelamente, con le opportune pratiche le capacità linguistiche orali e scritte. Nell'ambito della produzione orale, rispettare i turni verbali, l'ordine dei termini, la concisione e l'efficacia espressiva Nell'ambito della produzione scritta, allestire il testo, usare correttamente la sintassi del periodo, i connettivi, l'interpunzione, il lessico astratto; esercitare la propria competenza testuale, attiva e passiva (riassumere, titolare, parafrasare) Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati Riconoscere differenti registri comunicativi in un testo orale Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni ed idee per esprimere anche il proprio punto di vista Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali anche in chiave interculturale Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi di vario tipo. Applicare strategie diverse di lettura Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario-artistico Leggere e commentare grafici, tabelle e diagrammi Consultare dizionari, manuali, enciclopedie anche in formato elettronico Scegliere con un certo grado di autonomia testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo, anche scientifici e tecnologici Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni Produrre testi corretti, coerenti ed espressivi, adeguati alle diverse situazioni comunicative Rielaborare in modo personale, creativo e con un certo grado di autonomia informazioni, stimoli e modelli di scrittura ricavati da altri testi</p> <p>Secondo biennio Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase complessa, lessico ed esercitare parallelamente, con le opportune pratiche le capacità linguistiche orali e scritte.</p>	<p>Primo biennio Conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico Nell'ambito della produzione scritta, conoscenze relative a: produzione del testo, sintassi del periodo, uso dei connettivi, interpunzione, uso del lessico astratto e conoscenze relative alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti (riassumere, titolare, parafrasare), con riferimento anche alle strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi Conoscenze relative agli aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua nel tempo e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti) Elementi di base delle funzioni della lingua Principali strutture grammaticali della lingua italiana Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali con riferimento anche alla lingua d'uso Codici fondamentali della comunicazione verbale: contesto, scopo e destinatario Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi Tecnica di lettura analitica, sintetica ed espressiva Principali generi letterari e differenti tipologie testuali Contesto storico di riferimento di alcuni autori ed opere Tecnica di lettura di grafici, tabelle e diagrammi Modalità di consultazione di dizionari e manuali Strategie e modalità della lettura autonoma Strutture essenziali di un testo scritto coerente e coeso Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettere, relazioni, giornalino della scuola, diari, scrittura creativa ecc Elementi di base per la composizione di tesine relazioni ecc.</p> <p>Secondo biennio Conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 11 di 89
--	---	--------------

	<p>Utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici. Attingere dai dizionari e da altre fonti strutturate (manuali, glossari) il maggior numero di informazioni sull'uso della lingua. Raccogliere e strutturare informazioni Sostenere conversazioni e dialoghi con precise argomentazioni su tematiche predefinite Individuare i tratti caratterizzanti un testo scientifico e tecnico Produrre testi scritti di vari tipo anche con registri formali e linguaggi specifici, comprese brochure pubblicitarie e pagine web per la commercializzazione di prodotti commerciali e risorse Stendere relazioni, anche tecniche, verbali, appunti, schede e tabelle in rapporto al contenuto e al contesto</p> <p>Quinto anno Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifico-tecnologiche e l'evoluzione della lingua Comparare i termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale Costruire in maniera autonoma, anche con risorse informatiche, un percorso argomentativo con varie tipologie testuali Utilizzare in maniera autonoma dossier di documenti Elaborare il curriculum vitae in formato europeo</p>	<p>sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase complessa, lessico I linguaggi della scienza e della tecnologia Tecniche di consultazione di dizionari specialistici e manuali settoriali Le fonti dell'informazione, della documentazione e della comunicazione. Modalità della comunicazione nel lavoro cooperativo Tecniche di conversazione e strutture dialogiche Etimologia, formazione delle parole e prestiti linguistici Caratteristiche e struttura dei testi specialistici Tecniche di base di composizione dei testi Repertorio di tipologie di testi, compreso quello pubblicitario e per la presentazione-diffusione di prodotti commerciali e risorse Struttura di una relazione e di un rapporto</p> <p>Quinto anno I linguaggi settoriali Modalità e tecniche della comunicazione in pubblico con supporto di Software multimediali Strumenti e metodi di documentazione per una corretta informazione tecnica Evoluzione del lessico tecnico-scientifico Repertori plurilinguistici dei termini tecnici e scientifici Modalità di organizzazione di un testo anche complesso Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta: lettere, articoli, saggi, rapporti, ricerche, relazioni, commenti, sintesi, comunicazione telematica Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo</p>
--	--	---

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 12 di 89
--	---	--------------

Sez. B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		Comunicazione nella madrelingua	
Fonti di legittimazione		Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007; Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi (1° biennio)</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali (2° biennio e 5° anno)</p>	<p>Usare correttamente le strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice e complessa, lessico ed esercitare parallelamente, con le opportune pratiche le capacità linguistiche orali e scritte.</p> <p>Comprendere messaggi orali di vario genere in situazioni formali e non, individuandone il contenuto, le relazioni logiche, lo scopo ed i registri comunicativi.</p> <p>Interagire in situazioni comunicative di front-office con capacità di ascolto del cliente.</p> <p>Leggere, analizzare, comprendere testi scritti di diverso tipo, continui e non continui, in relazione alla vita personale, allo studio, ai contesti relazionali; individuare funzione, scopo e struttura; confrontarli individuando, confrontando e selezionando le informazioni, in relazione ai propri scopi personali, di studio, professionali.</p> <p>Preparare ed esporre un intervento in modo chiaro, logico e coerente rispetto a: contenuti personali, contenuti di studio, relazioni tecniche, in ambito scolastico e professionale, presentazioni, brochure pubblicitarie, testi per la commercializzazione di prodotti e risorse anche con l'ausilio di strumenti tecnologici (pagine web, software per ipertesti, per presentazioni, per mappe mentali e</p>	<p>Strutture della lingua italiana: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi, lessico</p> <p>Tecniche di ascolto e di comunicazione anche multimediale</p> <p>Contesto, scopo, registro e destinatario della comunicazione</p> <p>Codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale</p> <p>Elementi base di pianificazione testuale</p> <p>Lessico adeguato per la gestione di comunicazioni in contesti formali ed informali</p> <p>Principali strutture grammaticali della lingua italiana</p> <p>Sintassi, fonetica e ortografia</p> <p>Elementi delle funzioni della lingua</p> <p>Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo, poetico, pragmatico-sociale</p> <p>Termini tecnici propri dei vari linguaggi settoriali</p> <p>anche in lingua comunitaria quando caratterizzante</p> <p>Strumenti e tecniche di organizzazione delle informazioni scritte: tabelle, diagrammi, scalette, mappe..</p> <p>Comunicazione e relazione nei contesti organizzativi e professionali</p> <p>Tecniche di negoziazione e problem solving</p> <p>Principi di comunicazione per il marketing</p> <p>Elementi di customer satisfaction</p>	<p>Individuare sulla base di una griglia di osservazione lo scopo del messaggio, l'idea centrale e le informazioni fondamentali (1°biennio)</p> <p>Osservare ed analizzare comunicazioni tra interlocutori diversi (con filmati o conversazioni in classe con griglia di osservazione) rilevando contesto, scopo, destinatario della comunicazione e registro utilizzato e farne oggetto di spiegazione (2° biennio)</p> <p>Decodificare brevi testi comunicativi di diversa tipologia (lezioni, colloqui, semplici testi regolativi e notiziari) (1°biennio)</p> <p>Decodificare testi comunicativi, anche complessi, di diversa tipologia, relativi all'indirizzo di studio (2°biennio)</p> <p>Ascoltare criticamente e confrontare tesi diverse, rilevandone punti di forza e di debolezza (2° biennio)</p> <p>Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie, ...) la struttura del testo argomentativo relativo alla quotidianità e all'indirizzo del corso (1°biennio)</p> <p>Produrre semplici testi argomentativi coerenti e coesi, sostenendo una tesi e rispettando la struttura del testo (1°biennio)</p> <p>Riconoscere la struttura di testi argomentativi articolati di vario genere, individuando e sintetizzando le tappe dell'argomentazione (2°biennio)</p> <p>Elaborare testi argomentativi coerenti e coesi, con riferimenti a materiale documentario, dimostrando il ragionamento e sapendo affrontare il contraddittorio, su tesi conformi o difformi al proprio pensiero (2°biennio)</p> <p>Analizzare e produrre testi comunicativi di diversa tipologia rilevandone le caratteristiche lessicali, di struttura, di organizzazione</p> <p>Effettuare comunicazioni in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali, utilizzando anche strumenti tecnologici e strategie di comunicazione e di organizzazione del testo e ricorrendo anche al gioco dei ruoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> visite a istituzioni, interviste a persone; relazioni in pubblico, esposizioni; report moderare una riunione, un'assemblea o un lavoro di gruppo; dare istruzioni ad altri; eseguire istruzioni altrui; narrare, recitare testi poetici in contesti significativi (spettacoli, letture pubbliche...) <p>Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi efficaci</p> <p>Analizzare e decodificare testi letterari, rilevarne le caratteristiche di funzione, di tipologia, di stile e collocarli nel contesto storico e culturale appropriato</p> <p>Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi (musica, immagini, tecnologie, web2.0):</p> <ul style="list-style-type: none"> narrazioni di genere diverso, poesie, soggetti teatrali testi per convincere (tesi, argomentazioni, pubblicità) esposizioni, relazioni, presentazioni relazioni tecniche di laboratorio manuali di istruzioni regolamenti lettere non formali e formali per scopi diversi lettere informali e formali; modulistica

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 13 di 89
---	--	---------------------

	<p>concettuali), sia open source che proprietari. Affrontare situazioni comunicative, oralmente e per iscritto, adattando il registro comunicativo ai diversi contesti, allo scopo e ai destinatari della comunicazione, adottando strategie comunicative appropriate a seconda delle situazioni (esposizioni, informazioni, relazioni, negoziazioni, decisioni ...), sia in campo personale che professionale, ricorrendo al lessico settoriale-tecnico, ove necessario, anche all'interno di testi specifici e tecnici. Argomentare il proprio punto di vista, dopo essersi adeguatamente documentati, considerando e comprendendo le diverse posizioni</p>		
--	---	--	--

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 14 di 89
--	---	--------------

Sez. C Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		Comunicazione nella madrelingua	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
<p>Comprende messaggi semplici e ne individua il significato principale nelle comunicazioni orali e nei testi scritti</p> <p>Rileva nei testi informazioni esplicite</p> <p>Utilizza per l'organizzazione del testo di semplici schemi, tabelle, sintesi, scalette, mappe e ne produce di semplici. Sa avvalersi di strumenti tecnologici per effettuare presentazioni ed esposizioni molto essenziali su temi noti.</p> <p>Propone comunicazioni orali e scritte in modo corretto, pur se essenziale ed espone il contenuto con un linguaggio semplice, riferendo le informazioni in modo sequenziale ed in situazioni non soggette a imprevisti.</p> <p>Mantiene un registro adeguato al contesto, allo scopo e al destinatario della comunicazione.</p> <p>Ascolta l'interlocutore e gli risponde in modo pertinente, in ambiti noti e in situazioni prevedibili.</p>	<p>Comprende messaggi di diverso tipo, individuandone significato, scopo, registro.</p> <p>Rileva nei testi informazioni esplicite, individuando nessi con informazioni già possedute, in forma autonoma.</p> <p>Produce e utilizza con un certo grado di autonomia strumenti di organizzazione del testo; utilizza strumenti tecnologici e software specifici di uso comune per produrre testi, presentazioni, relative ad argomenti affrontati.</p> <p>La comunicazione orale e scritta è corretta e coerente; in contesti prevedibili, l'esposizione è lineare ed esauriente.</p> <p>Sa argomentare sostenendo il proprio punto di vista con riferimenti documentali di base, rispondendo in modo adeguato alle sollecitazioni degli interlocutori.</p> <p>Sa ricercare informazioni da fonti diverse: bibliografiche, testimoniali, materiali, motori di ricerca, utilizzandole per produrre relazioni e rapporti, con la supervisione dell'insegnante.</p>	<p>Individua i significati di messaggi articolati, ascolta con attenzione distinguendo il messaggio ed i registri comunicativi nelle comunicazioni orali e nei testi scritti</p> <p>Nei testi rileva le informazioni necessarie esplicite ed implicite; contesto, scopo, funzione e tipologia; sa ricavare nessi e relazioni interne al testo, presenti in altri testi e con informazioni già possedute; sa confrontare testi diversi per ricavarne informazioni, con particolare riferimento a brochure e pagine web di presentazione e pubblicizzazione di prodotti commerciali e risorse e a organigrammi di aziende.</p> <p>Utilizza e produce strumenti di organizzazione del testo; si avvale con precisione di strumenti tecnologici e software specifici per ricercare informazioni e per supportare comunicazioni, relazioni, presentazioni.</p> <p>Prepara interventi orali e scritti con una scaletta esauriente ed articolata; l'esposizione orale è chiara e coerente oltre che appropriata sul piano lessicale; sa far fronte a sollecitazioni degli interlocutori; svolge una comunicazione attenta ed efficace in ambito personale, scolastico e professionale, con linguaggio tecnico appropriato.</p> <p>Argomenta la sua tesi con argomentazioni pertinenti rispetto alle posizioni degli interlocutori. È in grado di affrontare il contraddittorio rispondendo ad obiezioni prevedibili servendosi delle informazioni e dei materiali già predisposti.</p> <p>Ascolta e comprende le esigenze dei clienti e propone soluzioni adeguate alle loro necessità</p>	<p>Usa correttamente le strutture della lingua: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi, lessico.</p> <p>Individua prontamente il significato ed i registri di messaggi complessi, anche nelle loro sfumature, e reagisce con strategie diversificate, sia nelle comunicazioni orali che nella gestione dei testi scritti</p> <p>Rileva nei testi tutte le informazioni necessarie, esplicite e implicite; sa confrontare testi e fonti di informazione diversa; sa ricavare, selezionare, organizzare e presentare i dati in modo efficace servendosi di tutti gli strumenti più idonei: tabelle, grafici, mappe, strumenti multimediali, brochure e pagine web per la presentazione e pubblicizzazione di prodotti commerciali e risorse, organigrammi di aziende.</p> <p>Prepara comunicazioni orali e scritte con una scaletta completa, ben strutturata e ricca di riferimenti; l'esposizione è chiara, coerente ed appropriata, oltre che sostenuta da spunti personali efficaci; sa anticipare e rispondere alle sollecitazioni degli interlocutori; la comunicazione è attenta ed efficace, oltre che ricca di contenuti; sa variare con prontezza registro e stile in riferimento ai vari interlocutori. Partecipa con contributo personale alla produzione di testi diversi per la pubblicizzazione di prodotti commerciali e risorse.</p> <p>Argomenta la sua tesi con ricchezza di riferimenti documentali mostrando di comprendere e tenere in dovuto conto le diverse posizioni in gioco; sa affrontare il contraddittorio con risposte puntuali ed attente alle obiezioni che sa anticipare; è in grado di dare risposte a domande impreviste, anche servendosi di informazioni non predisposte, seppure già in suo possesso.</p> <p>Rileva sistematicamente e con metodo le esigenze dei clienti, interagisce in modo efficace proponendo soluzioni miranti alla loro soddisfazione.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 15 di 89
--	---	--------------

COMPETENZA CHIAVE 2

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Comunicazione nelle lingue straniere	
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>1° biennio: Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi</p> <p>2° biennio e 5° anno</p> <p>Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER</p>	<p>Primo biennio Comprendere i punti essenziali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale con la guida dell'insegnante Utilizzare appropriate strategie di comprensione di semplici testi scritti e orali con la guida dell'insegnante Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali con la guida dell'insegnante Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio con la guida dell'insegnante Capire e riflettere sulla struttura della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale con la guida dell'insegnante Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua con la guida dell'insegnante</p> <p>Secondo biennio Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano con un certo grado di autonomia Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi complessi scritti, orali e multimediali con un certo grado di autonomia Comprendere globalmente i messaggi alla tv e alla radio e i filmati su argomenti noti di studio e di lavoro. Comprendere in modo globale e analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia Comprendere semplici discorsi su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia Sostenere una conversazione con un parlante nativo con relativa sicurezza e autonomia, utilizzando strategie compensative in caso di difficoltà Esprimere, con qualche imprecisione lessicale e grammaticale, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia Descrivere, nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di</p>	<p>Primo biennio Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Il dizionario monolingue e bilingue Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune Sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione delle parole e intonazione Elementi socio-linguistici e paralinguistici Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale Aspetti grammaticali e comunicativi di base della lingua Ortografia e punteggiatura Aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi di cui si studia la lingua</p> <p>Secondo biennio Principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano Strategie di comprensione di testi comunicativi relativamente complessi scritti, orali e multimediali relativi al settore di indirizzo Modalità di organizzazione di testi comunicativi non complessi, di carattere generale e tecnico-scientifico Il dizionario monolingue e bilingue, anche di settore Elementi socio-linguistici e paralinguistici Strategie compensative nell'interazione orale Strategie di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali (monologo e interazione) anche con l'ausilio di strumenti multimediali e relativi al settore di indirizzo Ampia conoscenza del lessico di interesse generale e di settore Processi, modalità e tecniche di gestione per lo svolgimento di compiti e la risoluzione di problemi Modalità di sintesi di testi non complessi, di carattere generale e tecnico-scientifico Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso Aspetti socio-culturali della lingua Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione</p> <p>Quinto anno Processi, modalità e tecniche di gestione per lo svolgimento di compiti e la risoluzione</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 16 di 89
--	---	--------------

	<p>lavoro in modo chiaro e semplice utilizzando un lessico relativamente appropriato con un certo grado di autonomia. Scrivere semplici e brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua con un certo grado di autonomia Trasporre in lingua italiana semplici testi scritti relativi all'ambito scientifico-tecnologico Trasporre argomenti relativi all'ambito scientifico-tecnologico in semplici e brevi testi nella lingua straniera</p> <p>Quinto anno Scegliere appropriate strategie di comprensione di testi complessi scritti, orali e multimediali Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano Comprendere globalmente i messaggi alla tv e alla radio e film in lingua standard Comprendere discorsi di una certa estensione su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali Comprendere con un certo grado di autonomia testi scritti <u>continui e non continui</u>¹ di interesse generale su questioni di attualità Comprendere in modo globale e analitico testi <u>continui e non continui</u> relativi al proprio settore di indirizzo. Sostenere un'efficace conversazione con un parlante nativo Esprimere in modo chiaro e articolato le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale Descrivere processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro con chiarezza logica e lessico appropriato nella forma scritta e orale Scrivere relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo. Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua Trasporre in lingua italiana testi scritti relativi al proprio indirizzo Trasporre argomenti relativi al proprio indirizzo in brevi testi nella lingua</p>	<p>di problemi Principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano Modalità di organizzazione di testi comunicativi complessi e articolati, di carattere generale e tecnico-scientifico Ampia conoscenza del lessico di settore e/o indirizzo Strategie di comprensione di testi comunicativi complessi e articolati scritti, orali e digitali relativi all'indirizzo Elementi socio-linguistici e paralinguistici Strategie di produzione di testi comunicativi complessi e articolati, scritti e orali (monologo e interazione) anche con l'ausilio di strumenti multimediali e relativi all'indirizzo Strategie compensative nell'interazione orale Modalità di sintesi di testi non complessi, di carattere generale e tecnico-scientifico Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso Aspetti socio-culturali della lingua Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione di testi specifici relativi al proprio indirizzo</p>
--	--	---

¹ Ad esempio, testi narrativi, descrittivi, argomentativi, ecc e tabelle, modulistica, schemi, grafici, ecc

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 17 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE		
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>1° biennio:</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi</p> <p>(Livello B1 soglia del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue)</p> <p>2° biennio e 5° anno:</p> <p>Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER</p>	<p>EVIDENZE GENERALI</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare le idee principali di testi scritti, anche complessi, su argomenti sia concreti che astratti.</p> <p>Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali in vari contesti, con parlanti nativi.</p> <p>Produrre testi chiari e dettagliati di vario tipo e in relazione a differenti scopi comunicativi su una gamma sufficientemente ampia di argomenti, fornendo i pro e i contro delle varie opzioni.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</p> <p>EVIDENZE DI INDIRIZZO</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti, anche complessi, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo.</p> <p>Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi.</p> <p>Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della microlingua di settore.</p>	<p>Livelli A2/B ; B1</p> <p>Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana. Registri comunicativi formali e informali. Tecniche di lettura e di ascolto.</p> <p>Repertorio di base del lessico coerente con i messaggi scritti o ascoltati. Modalità di uso del vocabolario bilingue.</p> <p>Struttura di un testo scritto e meccanismi di coesione e coerenza. Modalità di organizzazione di generi testuali</p> <p>Risorse multimediali per il reperimento delle informazioni.</p> <p>Elementi paralinguistici: mezzi fonetici, linguaggio del corpo.</p> <p>Modalità di autovalutazione dell' apprendimento</p> <p>Livello B2</p> <p>Struttura del testo: meccanismi di coesione e coerenza; modalità di organizzazione dei diversi generi testuali.</p> <p>Forme idiomatiche, strutture particolari della lingua</p> <p>Grammatica funzionale alla comprensione e produzione testi complessi di settore.</p> <p>Modalità di consultazione di vocabolari specialistici bilingui.</p> <p>Lessico specialistico anche in chiave contrastava</p> <p>Testi della tradizione e della cultura dei paesi di riferimento (es. testi divulgativi di cultura generale, articoli di giornale, ecc.)</p> <p>Alcune tipologie di testi scritti specialistici del settore di "indirizzo" (es. moduli contrattuali, opuscoli tecnici, manuali, articoli di giornale relativi agli sviluppi tecnologici del settore di specializzazione, organigrammi aziendali ecc.).</p> <p>Modalità di descrizione dei processi produttivi e commerciali di settore e modalità di rappresentazione in forme anche multimediali.</p> <p>Tipologie di interazione in situazioni professionali prevedibili (anche in team).</p> <p>Repertori/glossari di espressioni di lessico tecnico di indirizzo.</p> <p>Tecniche e stili di scrittura secondo gli argomenti e il target</p>	<p>A2/B</p> <p>Leggere un articolo di stampa, orientandosi nel contenuto e identificando le informazioni principali. Leggere brevi testi nei quotidiani (es. inserzioni, pubblicità, posta al direttore ecc.) comprendendo la maggior parte delle informazioni.</p> <p>Ricerca e selezionare informazioni di attualità o di carattere specifico contenuti in una Homepage.</p> <p>Comprendere le informazioni fornite in un messaggio orale, in ambito di studio o di lavoro. Scrivere un curriculum europeo in quadro sinottico. Raccogliere e confrontare informazioni tratte da brevi testi descrittivi (charts).Comunica per iscritto, anche con strumenti informatici, semplici valutazioni sulle proprie esperienze, anche per e-mail.</p> <p>Esprimere oralmente un'idea, un pensiero, un tema con l'aiuto di una scaletta, un grappolo associativo, ecc.</p> <p>Redigere un glossario di termini tecnici basilari.</p> <p>Interagire in un dialogo di interesse personale (simulato o reale) rispondendo e formulando domande anche per segnalare non comprensione. Rappresentare tesi pro o contro in una discussione guidata, con l'aiuto di un frasario preconstituito.</p> <p>B1</p> <p>Leggere e comprendere le informazioni principali da un articolo (ad es. la voce di un dizionario enciclopedico) relativamente a persone, città , stati ecc.</p> <p>Analizzare e comprendere una definizione, anche di carattere tecnico, e dedurre gli elementi costitutivi.</p> <p>Individuare le informazioni "chiave" in un testo a presentazione multimediale (es. PPT, Mindmap). Leggere ed eseguire le indicazioni contenute in istruzioni varie.</p> <p>Ascoltare e comprendere orientativamente i contenuti di un notiziario radiofonico o televisivo. Redigere appunti in forma di scaletta ai fini di una relazione orale o scritta.</p> <p>Scrivere lettere formali, anche di carattere professionale su traccia.</p>
DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA		Pag 18 di 89

		<p>di riferimento degli interlocutori di settore (es. report, comunicazioni aziendali ecc.).</p>	<p>Interagire in una discussione, reale o simulata, prendendo posizione pro o contro anche su un tema o problema di settore noti. Presentare, con ausili multimediali la scuola, l'azienda, un prodotto ecc. .. Formulare al telefono richieste di informazioni o di materiali. Intervistare una persona sulla sua biografia, anche professionale, o su fatti di attualità con l'ausilio di una scaletta. Dare istruzioni a vari fini (per l'esecuzione di un compito, per l'uso, il funzionamento di un oggetto, per regolare comportamenti anche in ambito di lavoro). Riferire oralmente su informazioni tratte da fonti diverse in un contesto simulato o reale ma prevedibile (es. relazione, ecc.)</p> <p>B2</p> <p>Leggere un articolo di stampa, anche complesso e comprendere il tema trattato e il punto di vista dell'autore. Leggere e individuare le indicazioni essenziali in testi formali a carattere vincolante (es. norma, regolamento, procedure).</p> <p>Ascoltare e comprendere informazioni, anche complesse, trasmesse da notiziari, reportage di attualità, interviste, Talkhows. Ascoltare e comprendere il tema di una lezione, relazione, discorso, anche complessi e/o di carattere tecnico.</p> <p>Redigere un sommario con un numero predefinito di parole o righe. Redigere, su indicazioni predefinite, una relazione oggettiva, anche di carattere tecnico, per la formazione professionale e lo studio. Riassumere dati anche di carattere tecnico ai fini della loro trasmissione scritta.</p> <p>Descrivere un profilo scritto di carattere professionale; di una mostra o di una esposizione. Riassumere (anche in lingua madre) comunicazioni di stampa specialistica, di associazioni di categoria ecc.. Esprimere valutazioni personali, con l'ausilio di griglie, relative a una recensione, a un articolo tratto da manuale.</p> <p>Interagire in una discussione simulata o reale, di carattere professionale; facendo proposte, presentando conclusioni (es. in un colloquio di lavoro, in ambito contrattuale).</p> <p>Dialogare su argomenti vari, anche di natura tecnica, in un contesto simulato, o reale ma prevedibile (es. colloquio col cliente).</p>
--	--	--	---

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 19 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE	
LIVELLI EQF			
1 Livello A2 QCER	2 Livello A2 / B	3 Livello B1 QCER	4 Livello B2 QCER
<p>Si orienta e coglie le informazioni essenziali nelle comunicazioni orali e nei testi scritti, su argomenti familiari e di interesse personale (famiglia, scuola, tempo libero, lavoro...). Comprende globalmente, rilevandone parzialmente i nessi, alcuni semplici testi descrittivi e informativi di settore. Produce testi scritti su argomenti di carattere familiare con lessico, grammatica e sintassi della frase elementari.</p> <p>Compone brevi testi scritti semistrutturati di settore. Si esprime oralmente su argomenti noti con sintassi semplice e lessico di base in situazioni simulate o reali ma prevedibili in ambito extrascolastico con parlanti nativi (es. viaggio, stage o lavoro in azienda).</p> <p>Produce intenzioni comunicative secondo istruzioni ricevute e, se richiesto di un parere, ricorre a soluzioni espressive standard.</p>	<p>Comprende le informazioni principali e le funzioni di testi orali e scritti, su argomenti familiari e di interesse personale (famiglia, scuola, tempo libero...) cogliendo anche aspetti di dettaglio. Comprende argomenti, rilevando i nessi logici, in testi di settore semplici e, con l'ausilio di domande stimolo, in testi più complessi. Propone testi scritti su argomenti di carattere familiare con lessico e struttura del testo semplici ma corretti. Compose, con l'aiuto di schemi, tabelle, scalette (ecc...) testi semplici a carattere specialistico. Sostiene una conversazione orale, simulata o reale in contesti prevedibili, con lessico essenziale su argomenti noti, per quanto in modo meccanico e sequenziale. Realizza intenzioni comunicative standard con registro corretto, in situazioni simulate o in contesti reali prevedibili anche di settore con parlanti nativi (es. conversazione con persone note, colloquio di stage, lavoro esecutivo in azienda).</p> <p>Comprende e reagisce alle sollecitazioni dell'interlocutore nativo con argomentazioni semplici espresse in modo chiare e con lessico essenziale. Ascolta e comprende le esigenze dell'interlocutore (es, dialogo con cliente) e, se richiesto di un parere, propone soluzioni standard, utilizzando espressioni note in contesti anche nuovi.</p>	<p>Comprende, anche nei dettagli, le informazioni contenute in testi orali e scritti su argomenti familiari o usuali di indirizzo. Ricerca informazioni, utilizzando anche le tecnologie informatiche, e le collega con i saperi pregressi e con altre fonti di informazione. Compose testi scritti, sufficientemente articolati nell'espressione, su argomenti di attualità e di civiltà, anche in chiave comparativa, con l'impiego corretto del lessico e delle strutture grammaticali di base. Elabora testi (es. report, brevi descrizioni) di carattere specialistico con l'ausilio di griglie, mappe ecc. Sostiene una conversazione in situazioni simulate o reali, prevedibili (es. in ambito personale, scolastico, professionale) in modo coerente, comprensibile e con lessico appropriato, al caso, anche in microlingua standard. Comprende e reagisce alle sollecitazioni dell'interlocutore parlante nativo con argomentazioni semplici e pertinenti impiegando frasi complete in sequenza logica e con lessico standard.</p>	<p>Comprende, anche nei dettagli, le informazioni contenute in testi orali e scritti su argomenti familiari che affronta normalmente al lavoro, a scuola, nel tempo libero, ecc. Comprende testi anche complessi su argomenti sia pratici che teorici, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione, li riporta in sintesi, con l'ausilio di griglie, schemi, mappe ecc., anche in versione multimediale. (es. presentazione di un progetto relativo all'area tecnica di indirizzo.) E' in grado di comprendere e riprodurre messaggi con tecniche di comunicazione attuale (SMS, e-mail...). Produce testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti sia concreti che astratti, compresi testi descrittivi, regolativi, informativi ed argomentativi di carattere tecnico di indirizzo. Interagisce in una conversazione con parlante nativo, anche in situazioni non prevedibili, impiegando anche strategie compensative di comunicazione (es. parafrasi, perifrasi, codici non verbali, ecc.).</p> <p>Interagisce con un parlante nativo su argomenti espressi con lessico pertinente, struttura del testo articolata e intonazione fonetica adeguata. Nella conversazione è in grado di esporre le proprie ragioni e dare spiegazioni pro o contro un argomento sia di attualità che di carattere tecnico di settore.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 20 di 89
--	---	--------------

COMPETENZA CHIAVE 3

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia – Matematica - Settore economico	
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 DM 139/200; Regolamento e Linee Guida degli Istituti Tecnici e Professionali	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Primo biennio Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>	<p>Primo biennio Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza di un risultato. Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile. Fattorizzare un polinomio P(x). Risolvere equazioni, disequazioni e relativi sistemi di 1° e 2° grado ed interpretarli sul piano cartesiano. Calcolare e – nei casi di figure meno usuali, adottare una procedura per stimare – lunghezze, aree, volumi ed ampiezze di angoli. Risolvere semplici problemi di costruzioni geometriche. Dimostrare proprietà di costruzioni geometriche. Raccogliere dati mediante osservazioni e misurazioni. Calcolare ed utilizzare le proprietà dei principali valori medi. Rappresentare graficamente informazioni statistiche. Calcolare la probabilità di eventi elementari. Utilizzare il linguaggio degli insiemi e delle funzioni per descrivere algoritmi, trasformazioni geometriche e cambiamenti di posizioni e forma. Risolvere semplici problemi e discuterne soluzioni dipendenti da parametri. Applicare le tecniche del problem solving.</p> <p>Secondo biennio. Enunciare teoremi. Ripercorrere una dimostrazione. Riconoscere la connessione e la consequenzialità logica di più proposizioni afferenti ad uno stesso ambito. Individuare analogie di struttura. Ricavare ed applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione aritmetica e geometrica. Calcolare limiti di successioni e funzioni. Fornire esempi di funzioni continue e discontinue. Interpretare la derivata in termini di velocità e tasso di variazione. Calcolare limiti di successioni e funzioni. Fornire esempi di funzioni continue e discontinue. Interpretare la derivata in termini di velocità e tasso di variazione. Calcolare derivate di funzioni. Calcolare il valore dell'integrale di funzioni elementari. Utilizzare la derivata e l'integrale per modellizzare situazioni e problemi inerenti le scienze economiche e sociali. Analizzare variabili statistiche e distribuzioni di frequenze. Classificare dati, rappresentarli graficamente e riconoscerne le diverse distribuzioni. Calcolare e interpretare misure di correlazione e regressione. Valutare le informazioni statistiche di diversa origine e saperle utilizzare anche a scopo previsivo. Il ragionamento induttivo e le basi concettuali dell'inferenza. Realizzare un'indagine statistica. Utilizzare metodi grafici e numerici per risolvere equazioni e disequazioni anche con l'aiuto di strumenti</p>	<p>Primo biennio Insiemi N, Z, Q, R. Sistemi di numerazione e loro evoluzione storica. Polinomi e funzioni polinomiali. Teorema di Ruffini Poligoni e luoghi geometrici punti notevoli. Proprietà ed equazioni di: circonferenze, parabole, ellissi Misura degli angoli. Funzioni goniometriche. Proprietà fondamentali. Distribuzioni semplici di frequenze e loro rappresentazioni grafiche. Valori medi e loro proprietà. Deviazione standard e sue proprietà. Incertezza delle statistiche ed errore standard. Esperimenti casuali, eventi e loro probabilità Dimostrazione del teorema di Pitagora Concetto di invariante, esempi di trasformazioni geometriche e loro uso nella risoluzione di problemi. Teorema di Talete e sue implicazioni Dati e variabili di un problema: strategie di risoluzione</p> <p>Secondo biennio Concetti primitivi, postulati, teoremi. Proposizioni e valori di verità. Connettivi logici. Variabili e quantificatori. Ipotesi e tesi. Implicazione ed equivalenza logica. Il principio di induzione. Struttura di 'corpo' dei numeri reali. Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di successioni e di funzioni. I numeri e e π Derivata di una funzione. Derivate successive. Proprietà locali e globali delle funzioni. Formula di Taylor per i polinomi. Funzioni primitive. Concetto di integrale definito. Metodi per il calcolo di un integrale. Concetto e significato di connessione, correlazione, regressione. Concezioni di probabilità Semplici distribuzioni di probabilità, distribuzione binomiale. Funzione di distribuzione di Gauss. Applicazioni finanziarie</p> <p>Quinto anno Algoritmi per l'approssimazione degli zeri di una funzione. Algoritmi ricorsivi. Funzione modulo. Funzioni esponenziali, logaritmiche e periodiche. Probabilità totale,</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 21 di 89
--	---	--------------

	<p>informatici. Costruire modelli, continui e discontinui, di crescita lineare, esponenziale o ad andamento periodico. Utilizzare matrici e determinanti per la risoluzione di sistemi lineari. Risolvere semplici problemi e discuterne soluzioni dipendenti da parametri. Applicare le tecniche del problem solving. Quinto anno Eseguire e rappresentare in modo formalizzato problemi finanziari ed economici. Utilizzare gli strumenti dell'analisi matematica e della ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni alla realtà aziendale. Valutare le informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento ai giochi di sorte e ai sondaggi. Discutere un problema e valutarne le soluzioni. Ricerca momenti significativi nella storia del pensiero matematico. Riconoscere l'importanza della matematica nei contesti della vita reale e utilizzarla per costruire modelli razionali di interpretazione con riferimento all'indirizzo di studio Realizzare ricerche e indagini di comparazione, ottimizzazione, andamento ecc. collegate alle applicazioni di indirizzo.</p>	<p>condizionata, formula di Bayes. Concetto di gioco equo. Distribuzione binomiale. La distribuzione normale e in particolare il suo uso in relazione agli errori di misura. Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva Problemi e modelli di programmazione lineare. Ricerca operativa e problemi di scelta. Tappe significative nella storia del pensiero matematico. Piano di rilevazione e analisi dei dati. Controllo statistico di qualità.</p>
--	---	---

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 22 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia – Matematica - Settore economico		
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 DM 139/200; Regolamento e Linee Guida degli Istituti Tecnici e Professionali		
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p>	<p>Riconoscere la coerenza e il legame logico tra proposizioni di un determinato ambito, dimostrare proposizioni significative e documentare le proprie conclusioni assertive.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi dell'analisi matematica, della probabilità e della statistica per riesaminare criticamente e sistemare logicamente le conoscenze apprese, arricchire il patrimonio culturale personale e promuovere nuovi apprendimenti.</p> <p>Operare mediante processi di astrazione e di formalizzazione.</p> <p>Affrontare situazioni problematiche in contesti complessi avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più adeguati</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici ed algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando le opportune soluzioni.</p>	<p>Insiemi N, Z, Q, R</p> <p>Le funzioni, in particolare le leggi di proporzionalità diretta, inversa, quadratica.</p> <p>Polinomi</p> <p>Equazioni, disequazioni e sistemi di 1° e di 2° grado</p> <p>Tecniche del problem solving</p> <p>Poligoni e punti notevoli, misure degli angoli, i teoremi di Pitagora e di Euclide</p> <p>Distribuzioni semplici di frequenze e loro rappresentazioni grafiche.</p> <p>Indici di sintesi e di posizione e proprietà</p> <p>Deviazione standard e proprietà</p> <p>Interpolazione, regressione e correlazione</p> <p>Analisi infinitesimale</p> <p>Studio e rappresentazione grafica di funzioni reali</p> <p>Realizzare ricerche e indagini di comparazione, ottimizzazione, andamento ecc. collegate alle applicazioni di indirizzo</p> <p>Applicazioni finanziarie</p>	<p>Primo biennio Dalla lettura di etichette di prodotti alimentari ricavare percentuali di composizione e altro al fine di confrontare le caratteristiche di marche diverse</p> <p>Da una ricetta per una pietanza, ricavare le dosi per un numero differente di porzioni e calcolare il valore energetico dei singoli ingredienti per 100 gr di pietanza</p> <p>Date due carte geografiche con scale diverse, individuare la posizione occupata da un luogo che compare in una sola delle due carte</p> <p>Costruzione di figure geometriche con metodi e strumenti diversi, individuando le relazioni. Esempio: spesa da sostenere per la recinzione di un campo; come ottimizzare la resa in raccolto e profitto di un terreno (calcolo di aree di figure di forma geometrica non regolare, ma scomponibile in figure elementari) compito che può essere graduato sia per il primo che per il secondo biennio</p> <p>Formulazione, compilazione di un questionario ed elaborazione dei dati da esso derivanti</p> <p>Secondo biennio Lettura ed interpretazione di tabelle e grafici relativi alle caratteristiche di un insieme di aziende in un dato territorio (es. costi, volume di affari, numero di addetti...)</p> <p>Studio dell'andamento di due variabili statistiche, rappresentazione grafica ed interpretazione</p> <p>Valutare diverse offerte di acquisto di prodotti, di contratti etc. (es. tariffe telefoniche) e valutare la scelta ritenuta ottimale</p> <p>Quinto anno Come un'azienda dolciaria, specializzata in prodotti stagionali, può ottimizzare la gestione del personale e l'approvvigionamento di quanto necessario per la propria produzione.</p> <p>Un soggetto economico ha la necessità di rinnovare la dotazione di macchine da ufficio (es. fotocopiatrice). Valutare l'opportunità di acquisto o noleggio</p> <p>Costruzione di figure geometriche con metodi e strumenti diversi, individuando le relazioni. Esempio: spesa da sostenere per la recinzione di un campo; come ottimizzare la resa in raccolto e profitto di un terreno (calcolo di aree di figure di forma geometrica qualsiasi)</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 23 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia – Matematica - Settore economico

LIVELLI EQF

1 <i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	2 <i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	3 <i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	4 <i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
<p>Se guidato, riconosce i dati utili in situazioni semplici, individua la sequenza delle operazioni e le esegue in maniera essenzialmente corretta.</p> <p>Se guidato, adotta un modello adeguato con un simbolismo essenzialmente corretto.</p> <p>Riconosce i principali enti, figure e luoghi geometrici.</p> <p>Se guidato, riconosce relazioni tra grandezze e applica in modo meccanico le formule principali.</p> <p>Se guidato, sa ripercorrere i passaggi logici delle principali dimostrazioni.</p> <p>Struttura una strategia risolutiva, sulla base di un percorso guidato.</p>	<p>Con alcune indicazioni, riconosce i dati utili in situazioni semplici, individua la sequenza delle operazioni e le esegue in maniera corretta.</p> <p>Con alcune indicazioni, adotta un modello adeguato, utilizzando in modo appropriato e coerente il simbolismo associato, elabora i dati secondo il modello scelto.</p> <p>Riconosce gli enti, le figure e i luoghi geometrici e ne individua le principali proprietà.</p> <p>Su indicazione, riconosce le relazioni tra grandezze e applica le formule principali comprendendone il significato.</p> <p>Riconosce la coerenza dei passaggi logici in semplici dimostrazioni.</p> <p>Fornisce la risposta al quesito con una minima riflessione critica sulla coerenza del risultato.</p>	<p>Opera sui dati con un adeguato procedimento scegliendo una notazione corretta ed efficace.</p> <p>Seleziona un modello adeguato, utilizzando in modo appropriato e coerente il simbolismo associato, elabora i dati secondo il modello scelto anche in casi non elementari.</p> <p>Riconosce e descrive enti e luoghi geometrici, ne individua le relative proprietà e li utilizza in ambiti diversi.</p> <p>Riconosce le relazioni tra grandezze e utilizza correttamente le varie formule; realizza autonomamente i passaggi al fine di produrre una soluzione.</p> <p>Produce una strategia risolutiva corretta e la valida mediante argomentazioni essenziali. Struttura con coerenza i passaggi logici delle dimostrazioni.</p> <p>Interpreta la questione posta, fornendo il risultato e lo commenta motivando i passaggi.</p>	<p>Opera sui dati ottimizzando il procedimento in modo personale ed originale, scegliendo una notazione corretta ed efficace, anche con l'utilizzo mirato di strumenti tecnologici.</p> <p>Seleziona un modello basato su una strategia ottimale, utilizzando in modo appropriato e coerente il simbolismo associato, elabora i dati secondo il modello scelto anche in casi complessi.</p> <p>Descrive in maniera completa enti e luoghi geometrici in contesti diversi, individuando le relative proprietà e ricorrendo ad opportuni strumenti anche informatici.</p> <p>Riconosce le relazioni tra grandezze e interpreta le varie formule al fine di produrre una soluzione originale anche a problemi reali di natura diversa.</p> <p>Produce una strategia risolutiva mediante argomentazioni esaurienti.</p> <p>Interpreta la questione posta argomentando in modo esauriente e personale la risposta.</p> <p>Collabora con i compagni nell' esecuzione del compito.</p>

COMPETENZA CHIAVE 4

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Competenze di base in scienze e tecnologia	
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/200; Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme il concetto di sistema e complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>Discipline di riferimento del biennio</p> <p>Scienze integrate – Scienze della Terra e Biologia</p> <p>Scienze integrate – Fisica</p> <p>Scienze integrate – Chimica</p>	<p>Scienze della Terra e Biologia</p> <p>Illustrare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra.</p> <p>Descrivere i cambiamenti dell'atmosfera negli ultimi secoli a causa delle attività umane, prevedendo i possibili pericoli futuri.</p> <p>Analizzare lo stato attuale del nostro pianeta e le modificazioni in corso, con la consapevolezza che la Terra non dispone di risorse illimitate.</p> <p>Descrivere la struttura comune a tutte le cellule eucariote, distinguendo anche tra cellule animali e cellule vegetali.</p> <p>Indicare le caratteristiche comuni degli organismi che fanno parte dei tre domini della natura.</p> <p>Spiegare il significato della classificazione, indicando i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.</p> <p>Descrivere la storia evolutiva degli esseri umani mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico degli ominidi.</p> <p>Spiegare la complessità del corpo umano analizzando le interconnessioni tra i vari sistemi (o apparati).</p> <p>Spiegare l'importanza dei carboidrati come combustibili per le cellule.</p> <p>Spiegare la capacità della cellula vegetale di produrre materia organica.</p> <p>Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine.</p> <p>Descrivere il ruolo degli organismi indispensabili per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento.</p> <p>Fisica</p> <p>Effettuare misure e calcolarne gli errori</p> <p>Operare con grandezze fisiche scalari e vettoriali</p> <p>Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze ed i momenti applicati</p> <p>Applicare il concetto di pressione ad esempi riguardanti solidi, liquidi e gas</p> <p>Distinguere tra massa inerziale e massa gravitazionale</p> <p>Proporre esempi di moti in sistemi inerziali e non inerziali e distinguere le forze apparenti da quelle attribuibili a interazioni</p> <p>Descrivere situazioni in cui l'energia meccanica si presenta come cinetica e come potenziale e diversi modi di trasferire, trasformare e immagazzinare energia</p> <p>Descrivere le modalità di trasmissione dell'energia termica</p> <p>Confrontare le caratteristiche dei campi gravitazionale, elettrico e magnetico e individuare analogie e differenze</p> <p>Spiegare i concetti di resistenza e capacità elettrica descrivendone le applicazioni</p>	<p>Scienze della Terra e Biologia</p> <p>Il Sistema solare e la Terra.</p> <p>Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici.</p> <p>I minerali e loro proprietà fisiche; le rocce magmatiche, le rocce sedimentarie e le rocce metamorfiche; il ciclo delle rocce.</p> <p>L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandi migrazioni umane.</p> <p>Le coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani.</p> <p>Origine della vita e comparsa delle prime cellule eucariote; organismi autotrofi ed eterotrofi.</p> <p>Vita e opere di Darwin: teoria evolutiva, fissismo e creazionismo.</p> <p>I virus: relazione tra la loro struttura e la capacità d'infettare una cellula ospite.</p> <p>Gli organismi procarioti; caratteristiche strutturali dei batteri.</p> <p>Differenze tra cellula animale e cellula vegetale; i cromosomi; la divisione cellulare: mitosi e meiosi.</p> <p>Struttura e funzione della membrana, del nucleo e degli organuli citoplasmatici.</p> <p>Carboidrati, proteine, lipidi e acidi nucleici.</p> <p>Gli ecosistemi: la loro struttura di base e i motivi della loro relativa fragilità; il flusso di energia; reazioni fondamentali di respirazione cellulare e fotosintesi.</p> <p>La nascita della genetica, gli studi di Mendel e la loro applicazione.</p> <p>Il corpo umano come un sistema complesso; concetto di omeostasi.</p> <p>Importanza della prevenzione nelle malattie; educazione alimentare; danni e dipendenze da sostanze stupefacenti; danni causati dal fumo.</p> <p>La crescita della popolazione umana e le relative conseguenze (sanitarie, alimentari, economiche).</p> <p>Implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche delle biotecnologie</p> <p>Fisica</p> <p>Il metodo scientifico</p> <p>Grandezze fisiche e loro dimensioni; unità di misura del sistema internazionale; notazione scientifica e cifre significative</p> <p>L'equilibrio in meccanica; forza; momento; pressione</p> <p>Campo gravitazionale; accelerazione di gravità; forza peso</p> <p>Moti del punto materiale; leggi della dinamica; impulso; quantità di moto</p> <p>Energia, lavoro, potenza; attrito e resistenza del mezzo</p> <p>Principi di conservazione dell'energia meccanica e della quantità di moto in un sistema isolato</p> <p>Propagazione di perturbazioni; tipi di onde</p> <p>Intensità, altezza e timbro del suono; limiti di udibilità</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 25 di 89
--	---	--------------

	<p>nei circuiti elettrici Analizzare semplici circuiti elettrici in corrente continua, con collegamenti in serie e parallelo Disegnare l'immagine di una sorgente applicando le regole dell'ottica geometrica Chimica Utilizzare il modello cinetico – molecolare per interpretare le trasformazioni fisiche e chimiche Determinare la quantità chimica in un campione di una sostanza Calcolare il numero di atomi e di molecole di una sostanza mediante la costante di Avogadro Correlare la densità dei gas alla massa molare e al volume molare Spiegare la struttura elettronica a livelli e sottolivelli di energia dell'atomo Riconoscere un elemento chimico mediante il saggio alla fiamma Descrivere le principali proprietà periodiche, che confermano la struttura a strati dell'atomo, identificare gli elementi con la consapevolezza dello sviluppo storico del concetto di periodicità Utilizzare le principali regole di nomenclatura IUPAC Preparare una soluzioni di data concentrazione Descrivere i sistemi chimici all'equilibrio e calcolare la costante d'equilibrio di una reazione Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori Spiegare le reazioni di ossido riduzione nelle pile e nelle celle elettrolitiche Descrivere le proprietà di idrocarburi e dei principali composti dei diversi gruppi funzionali</p>	<p>Temperatura; energia interna; calore Primo e secondo principio della termodinamica Carica elettrica; campo elettrico; fenomeni elettrostatici Correnti elettriche; elementi attivi e passivi in un circuito elettrico; effetto Joule Campo magnetico; interazione fra magneti e fra corrente elettrica e magneti; forza di Lorentz Induzione elettromagnetica. Campo elettromagnetico Onde elettromagnetiche e loro classificazione in base alla frequenza e alla lunghezza d'onda Ottica geometrica; meccanismo della visione; strumenti ottici Chimica Sistemi eterogenei ed omogenei e tecniche di separazione: filtrazione, distillazione, cristallizzazione, estrazione con solventi, cromatografia Elementi, composti, atomi, molecole e ioni Stati della materia e passaggi di stato La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro, volume molare Il modello atomico a strati. Numero atomico, numero di massa, isotopi Il sistema periodico e le proprietà periodiche: metalli, non metalli, semimetalli, elementi della vita I legami chimici: la scala di elettronegatività, la forma delle molecole e i legami intermolecolari Nomenclatura chimica e bilanciamento delle equazioni di reazione Le concentrazioni delle soluzioni: per cento in peso, molarità, molalità, proprietà colligative delle soluzioni L'equilibrio dinamico, la costante di equilibrio e il principio di Le Chatelier Le principali teorie acido-base, il pH, gli indicatori e le reazioni acido-base Reazioni di ossido riduzione: stato di ossidazione, ossidanti e riducenti, combustione, pile e celle elettrolitiche Idrocarburi alifatici ed aromatici, gruppi funzionali e biomolecole</p>
--	--	--

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 26 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Competenze di base in scienze e tecnologia		
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/200; Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI (ordinati graduandone orientativamente la difficoltà)
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme il concetto di sistema e complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p>	<p>Individuare le grandezze caratterizzanti un sistema, effettuarne la misura, esprimendola correttamente, e attribuire significato ai risultati.</p> <p>Elaborare graficamente e matematicamente dati sperimentali, individuando relazioni quantitative tra essi.</p> <p>Fare riferimento a modelli e teorie per rappresentare/interpretare la realtà: individuare relazioni causa-effetto, macroscopico-microscopico, semplice-complesso, vivente-abiotico...</p> <p>Produrre testi tecnici (relazioni di laboratorio...) ed esprimersi oralmente in modo appropriato utilizzando correttamente la terminologia e il linguaggio specifici delle scienze.</p> <p>Collocare nel contesto storico e sociale le più importanti scoperte scientifiche e individuarne le conseguenti innovazioni tecnologiche volte a risolvere problemi pratici o a soddisfare bisogni.</p> <p>Essere consapevoli degli effetti dei comportamenti individuali e collettivi sull'ambiente e sulla salute e quindi adottare stili di vita adeguati/improntati alla loro tutela</p>	<p>Il metodo scientifico come ricerca.</p> <p>Il sistema Terra nell'universo: il sole, i moti terrestri, la gravità.</p> <p>La Terra come sistema:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sfere abiotiche: litosfera, idrosfera atmosfera ed elementi climatici... - sistemi di riferimento: orientamento sul territorio, coordinate geografiche. <p>La vita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dalla cellula all'organismo - organismi complessi e omeostasi. - modelli interpretativi e teorie sulla vita: la classificazione dei viventi, l'evoluzione, la trasmissione dei caratteri. <p>Impatto delle attività antropiche su ambiente e biosfera</p> <p>Sistemi materiali (chimico-fisici):</p> <ul style="list-style-type: none"> - descrizione mediante grandezze e misure di sistemi in quiete e in moto - stabilità e trasformazioni: <ul style="list-style-type: none"> o le forze e l'equilibrio o trasformazioni fisiche e chimiche - caratterizzazione dei sistemi in base agli scambi di materia ed energia - le perturbazioni: onde materiali ed elettromagnetiche <p>Strumenti interpretativi della materia</p> <ul style="list-style-type: none"> - modello particellare: dall'atomo al legame chimico. - tavola periodica degli elementi e nomenclatura dei composti - semplici equazioni chimiche. 	<p>Produzione di una mappa concettuale sugli stati della materia.</p> <p>Sulla base della carta topografica data scegliere un percorso, individuarne lunghezza e pendenza e disegnare un profilo altimetrico.</p> <p>Costruzione di una linea del tempo con la collocazione delle scoperte scientifiche e l'evidenziazione delle loro più importanti conseguenze</p> <p>Progettazione e realizzazione di un esperimento per la dimostrazione di semplici leggi (es. legge di Lavoisier) o la misura di semplici grandezze (es. densità di un solido di misura irregolare).</p> <p>Dopo una visita guidata all'acquedotto costruzione di uno schema dell'impianto con l'indicazione dei principali inquinanti e la loro trattazione in termini di fonti ed effetti.</p> <p>Commento di un articolo di giornale/rivista specializzata o di un film inerente a tematiche scientifiche affrontate nel percorso didattico. Tale commento potrà essere completato da materiale grafico/iconico. In alternativa si propone la produzione di un elaborato informatico (es. presentazione in PP).</p> <p>Lettura commentata di un'etichetta alimentare, cosmetica, dell'acqua con classificazione delle sostanze contenute in base alla tipologia e all'apporto energetico.</p> <p>Preparazione di una dieta per diverse tipologie di individui in funzione degli stili di vita e dell'età.</p> <p>Produzione e presentazione di un elaborato (multimediale e/o grafico) che illustri un percorso tra quelli studiati che esemplifichi lo sviluppo dal micro- al macroscopico (o dal semplice al complesso) in un contesto reale.</p> <p>Dato l'albero genealogico di una malattia/anomalia determinare se si tratta di una anomalia autosomica, eterosomica, recessiva o dominante.</p> <p>(per gruppi) Creare un progetto per una gestione ecosostenibile dell'Istituto dando indicazioni adeguatamente motivate per proposte operative di risparmio energetico e raccolta differenziata dei rifiuti sia a livello generale che a livello individuale.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 27 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		Competenze di base in scienze e tecnologia	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
<p>Effettua semplici misure di grandezze per caratterizzare sistemi, rappresenta graficamente i dati e opportunamente guidato sa trattarli matematicamente con l'uso di formule e calcoli di base.</p> <p>Nel sistema/fenomeno oggetto di studio sa individuare semplici relazioni con riferimento a modelli e teorie proposti dal docente.</p> <p>Si esprime con un linguaggio comprensibile, usando quando necessario termini scientifici.</p> <p>Colloca alcune delle più importanti scoperte scientifiche nel giusto periodo storico e riconosce il principio e lo scopo di alcune innovazioni tecnologiche.</p> <p>Valuta gli effetti di alcune azioni individuali e collettive sull'ambiente e sulla salute, quindi riconosce e in alcuni casi adotta comportamenti volti alla loro tutela.</p>	<p>Effettua ed esprime correttamente misure di grandezze caratterizzanti un sistema attribuendo significato ai risultati. Rappresenta ed elabora dati sperimentali, anche mediante grafici e calcoli individuando correttamente relazioni quantitative tra essi.</p> <p>Fa riferimento a modelli e teorie per rappresentare e studiare fenomeni e formula ipotesi per la loro interpretazione.</p> <p>Utilizza terminologia e linguaggio scientifici sia oralmente che nella produzione di testi tecnici (relazioni di laboratorio...) secondo uno schema fissato.</p> <p>Sa collocare nel contesto storico e sociale le più importanti scoperte scientifiche, e ne individua alcuni effetti anche in termini di innovazioni tecnologiche.</p> <p>Alla luce delle conoscenze/abilità acquisite è consapevole degli effetti di molti comportamenti individuali e collettivi sull'ambiente e sulla salute e quindi adotta comportamenti improntati alla loro tutela.</p>	<p>Raccoglie dati/misure significativi per lo studio di un sistema/fenomeno e li elabora graficamente e matematicamente individuando tra essi relazioni qualitative e quantitative e attribuisce significato ai risultati.</p> <p>Fa riferimento a modelli e teorie per rappresentare e interpretare sistemi e ricerca la verifica delle ipotesi fatte.</p> <p>Utilizza correttamente terminologia e linguaggio scientifici sia oralmente che nella produzione di testi tecnici (relazioni di laboratorio...) non troppo complessi.</p> <p>Sa collocare nel contesto storico e sociale le più importanti scoperte scientifiche individuandone la ricaduta anche in termini di innovazioni tecnologiche come risposta a bisogni/problemi.</p> <p>Alla luce delle conoscenze/abilità acquisite è consapevole degli effetti di molti comportamenti individuali e collettivi sull'ambiente e sulla salute e quindi adotta uno stile di vita improntato alla loro tutela.</p>	<p>Pianifica lo studio di un sistema/fenomeno raccogliendo dati/misure significativi ed elaborandoli graficamente e matematicamente fino ad individuare relazioni qualitative e quantitative che ne permettano la descrizione.</p> <p>Usa opportunamente modelli e teorie per rappresentare/interpretare sistemi e fenomeni e ne verifica la validità.</p> <p>Si esprime verbalmente in modo appropriato e produce testi tecnici adeguati allo scopo utilizzando correttamente la terminologia e il linguaggio specifici delle scienze.</p> <p>Colloca storicamente le più importanti scoperte scientifiche individuando le relative innovazioni tecnologiche e le conseguenze sul tessuto economico e sociale.</p> <p>Promuove uno stile di vita rispettoso dell'ambiente e della salute alla luce della consapevolezza maturata attraverso le conoscenze/abilità acquisite attraverso la cultura scientifica.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 28 di 89
--	---	--------------

COMPETENZA CHIAVE 5

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza digitale	
Fonti di legittimazione	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare e produrre testi multimediali. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari	<p>Primo biennio Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ecc.) anche con tecnologie digitali Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione, ecc.) Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale Analizzare, risolvere problemi e codificarne la soluzione con i principi della programmazione strutturata Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico Utilizzare software gestionali per le attività del settore di studio Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati di tipo tecnico-scientifico-economico Utilizzare le reti per attività di comunicazione interpersonale Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della tecnologie Riconoscere le principali forme di gestione e controllo dell'informazione e della comunicazione specie nell'ambito tecnicoscienctifico-economico</p> <p>Secondo biennio Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto a tematiche di vita, di studio, professionali e di settore Utilizzare le tecniche di documentazione e scambi di informazioni in rete Realizzare pagine Web statiche e dinamiche Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della rappresentazione di un progetto o di un prodotto</p> <p>Quinto anno Scegliere le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento Utilizzare le principali funzioni di un DBMS Individuare le procedure telematiche che supportano l'organizzazione di un'azienda on-line Valutare, scegliere e modificare software applicativi in relazione alle caratteristiche e al fabbisogno aziendale</p>	<p>Primo biennio Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video Forme e tecnologie più frequenti nella comunicazione telematica Principali componenti strutturali ed espressivi di un prodotto audiovisivo Sistemi informatici Informazioni, dati e loro codifica Architettura e componenti di un computer Comunicazione uomo-macchina Struttura e funzioni di un sistema operativo Software di utilità e software gestionali ; Fasi risolutive di un problema, algoritmi e loro rappresentazione Organizzazione logica dei dati Fondamenti di programmazione e sviluppo di semplici programmi in un linguaggio di tipo strutturato Struttura di una rete Funzioni e caratteristiche della rete Internet e della posta elettronica Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</p> <p>Secondo biennio Componenti strutturali e tecniche espressive di un prodotto multimediale Applicazioni per la elaborazione digitale audio e video Caratteri e condizioni di accesso e utilizzo della comunicazione in rete Linguaggi del Web (html, css, php, asp...) Normative in materia di privacy e di copyright Processo di sviluppo di un ipermedia</p> <p>Quinto anno Repertori dei software dedicati per la comunicazione professionale Social network e new media Struttura di un sito Web con requisiti di usabilità e accessibilità Sistema Informativo e sistema informatico Data base Servizi di Internet Intranet /Extranet E-commerce Software applicativo di tipo economico gestionale</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 29 di 89
--	---	--------------

Sezione B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Competenza digitale		
Fonti di legittimazione	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008D.M.139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari</p>	<p>Individuare , confrontarsi con gli altri e praticare corretti comportamenti di cittadinanza digitale, vivendo la propria identità all'interno dei diversi social network e cooperando con gli altri nel giusto equilibrio tra privacy propria e altrui e trasparenza comunicativa e nel rispetto del copyright Scaricare in modo legale musica, filmati, per avere un archivio proprio.</p> <p>Riconoscere i rischi del "digital divide" e cooperare a favore delle persone escluse, per il loro superamento</p> <p>Rispettare le norme dell'accessibilità e la netiquette (galateo della rete) nelle comunicazioni.</p> <p>Comprendere e produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale, realizzandone lo storyboard, utilizzando software diversi e attingendo anche alle risorse della rete web 2.0</p> <p>Utilizzare le varie componenti, le principali impostazioni di un computer e le funzioni di base di un sistema operativo, sapendole regolare; riconoscere i diversi sistemi operativi, compreso il sistema GNU/Linux</p> <p>Usare i principali programmi applicativi di un determinato sistema operativo per la gestione e il controllo dell'informazione (calcolo, elaborazione, organizzazione, costruzione di grafici, comunicazione, ecc.), con particolare riferimento all' ambito economico</p> <p>Utilizzare il software FLOSS (Free/Libre/Open Source Software) conoscendone le peculiarità rispetto a quello proprietario</p>	<p>Molteplicità dei linguaggi e dei codici e multimedialità.</p> <p>Cittadinanza digitale</p> <p>Digital divide</p> <p>Elementi di base della struttura di un personal computer sia dal punto di vista hardware che dal punto di vista software.</p> <p>I fattori che influenzano le prestazioni di un computer: velocità della CPU, la dimensione della RAM, il numero di applicazioni in esecuzione e loro possibili unità di misura.</p> <p>Principali software applicativi in commercio: pacchetto office, database e pacchetto open office (elaborazione testi, foglio elettronico, presentazione,...)</p> <p>FLOSS (Free/Libre/Open Source Software)</p> <p>Regole pratiche, fisico-igieniche nell'uso della macchina, regole amministrative e norme penali derivanti dall'utilizzo non corretto della rete</p> <p>Le diverse tipologie di grafici per trasmettere informazioni in modo significativo e loro produzione con software adeguati (calc, excell, ecc...)</p> <p>Nozioni di base sulla connessione in rete dei computer, su internet come infrastruttura che consente di trasmettere informazioni a distanza e di elaborarle nel web2.0 e sull'uso dei motori di ricerca</p> <p>Normative in materia di privacy e di copyright</p> <p>Importanza del galateo della rete (netiquette)</p>	<p>Primo biennio Effettuare registrazioni in piattaforme con consapevolezza della propria identità digitale</p> <p>Pianificare e produrre un testo multimediale con Movie maker o altro software specifico, dopo averne definito i destinatari e lo scopo comunicativo.</p> <p>Analizzare un problema reale, anche in ambito economico e rappresentare con un diagramma di flusso l'algoritmo per la sua risoluzione.</p> <p>Scoprire lo scopo di un programma elaborato da altri .</p> <p>Usare il foglio elettronico del programma excel (proprietario) o calc (open source) per effettuare calcoli relativi a problemi di gestione aziendale, sapendo applicare le relative formule matematiche e logiche di base, creare e formattare grafici inerenti all'andamento economico.</p> <p>Sviluppare una ricerca tramite "webquest"</p> <p>Secondo biennio Sviluppare una presentazione con software appropriato.</p> <p>Applicare effetti di animazione e transizione alle presentazioni, controllare e correggere il contenuto di una presentazione prima della stampa finale e della presentazione al pubblico.</p> <p>Usare il foglio elettronico del programma excel (proprietario) o calc (open source) per effettuare analisi statistiche di dati reali, calcolo ed interpretazione di indici e previsioni relativamente a problemi di demografia ed economia.</p> <p>Utilizzare in maniera ecologicamente etica i materiali informatici (carta, toner, monitor, energia...) e produrre un regolamento in materia utile alla scuola diffondendolo attraverso lo stesso linguaggio informatico.</p> <p>Dato un messaggio commerciale, saper rispondere in modo corretto e conciso con descrizione dell'oggetto e controllo ortografico della posta in uscita e con allegati appropriati, anche nelle lingue straniere di studio.</p> <p>Confrontare due software analoghi per una specifica esigenza,</p>

	<p>Analizzare e risolvere problemi reali, utilizzando un linguaggio artificiale</p> <p>Usare in modo consapevole la rete Internet (anche nel Web 2.0 interattivo) per acquisire, attraverso l'analisi critica delle fonti, informazioni da utilizzare personalmente e per condividerle e costruirle con altri soggetti anche all'interno dei social network e partecipando a blog e wiki.</p> <p>Produrre pagine web anche interattive per pubblicizzare risorse e prodotti turistici e rispondere alle esigenze dell'utenza.</p> <p>Riconoscere e usare le specificità di browser diversi (Internet Explorer, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome e Safari).</p> <p>Documentare le proprie produzioni con adeguati software, rendendole leggibili anche ad altri, utilizzando anche le funzioni di "scrapBook" offerte da alcuni browser</p> <p>Mettere in atto le precauzioni necessarie nell'uso del computer, sia per gli aspetti fisico-igienici (postura, tempi d'uso della macchina, precauzioni per la vista) che per i rischi presenti nella navigazione e nella comunicazione nella rete internet.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le possibilità offerte dall'uso della posta elettronica</p>		<p>individuandone le caratteristiche specifiche per poter scegliere quello più adatto al fabbisogno oggetto di studio, anche considerando software open-source.</p> <p>Quinto anno Analizzare una serie di interventi e risorse inseriti in Facebook (o altro socialnetwork), individuandone le diverse funzioni e le potenzialità per una comunicazione costruttiva.</p> <p>Dato un compito, reperire nel web informazioni utili, coerenti ed in un tempo adeguato ed utilizzarle secondo quanto richiesto anche non in italiano.</p> <p>Dato un problema reale effettuare la raccolta dati, anche su Web, distinguere i dati utili, organizzarli secondo un modello adeguato all'indagine, analizzarli secondo appropriate tecniche statistiche, ricavarne inferenze, rappresentare in modo grafico con Excel e costruire una presentazione dei risultati ottenuti.</p> <p>A fronte di un progetto sviluppato e realizzato in una disciplina di indirizzo, realizzare una pagina web di una azienda che commercializzi il prodotto o simulare una vendita e-commerce dello stesso.</p> <p>Realizzare pagine web statiche e dinamiche per pubblicizzare prodotti e risorse aziendali e turistiche</p> <p>Elaborare un curriculum vitae in formato elettronico</p>
--	--	--	---

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 31 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: LIVELLI DI PADRONANZA (EQF)			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA		Competenza digitale	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
<p>Individua quali sono i componenti base hardware e conosce le differenze tra hardware e software.</p> <p>Conosce le funzioni di base di un software di produzione di testi ed è in grado di produrre un testo.</p> <p>Dosa i tempi d'uso del computer.</p> <p>Svilupa un problema attenendosi alla traccia guidata per mezzo di un foglio di calcolo e sa utilizzare semplici formule ed elaborare graficamente un insieme di dati.</p> <p>Sa accedere alla rete internet ed è consapevole di alcune considerazioni di sicurezza durante il suo utilizzo.</p> <p>Si muove alla ricerca nel web interattivo (web 2.0) e su un argomento attenendosi ad una traccia guida.</p>	<p>Individua quali sono i componenti hardware e i fattori che influiscono sulle prestazioni di un P.C.</p> <p>Applica le regole base della netiquette.</p> <p>Dosa i tempi d'uso del computer.</p> <p>Comprende, produce, presenta testi multimediali con un dato software realizzandone lo storyboard.</p> <p>Sa utilizzare in modo adeguato un foglio di calcolo per risolvere semplici problemi.</p> <p>Sceglie ed adatta le informazioni realmente utili trovate in rete (ricerca avanzata).</p> <p>Si serve delle informazioni acquisite per gestire situazioni e risolvere semplici problemi in contesti noti e con l'aiuto di altri.</p> <p>Si muove alla ricerca nel web interattivo (web 2.0) su un argomento attenendosi ad una traccia guidata e utilizzando motori di ricerca ed enciclopedie on line.</p>	<p>Applica correttamente i comportamenti basilari di cittadinanza digitale, rispettando la privacy propria e altrui, le regole del copyright e la netiquette.</p> <p>Mette in atto le precauzioni essenziali nell'uso del computer, sia per gli aspetti fisico-igienici (postura, tempi d'uso della macchina, precauzioni per la vista) che per i rischi presenti nella navigazione e nella comunicazione nella rete internet.</p> <p>Usa le principali applicazioni software per organizzare e presentare in pubblico informazioni multimediali con discreta autonomia.</p> <p>Utilizza il web interattivo (web 2.0) per acquisire autonomamente nuove conoscenze nei diversi ambiti del sapere e per contribuire all'incremento delle informazioni e delle risorse.</p> <p>Sa utilizzare il software adeguato per la gestione contabile delle varie operazioni aziendali.</p> <p>Sa utilizzare link e pulsanti di navigazione per muoversi all'interno di un ipertesto.</p> <p>Si serve delle informazioni acquisite per gestire situazioni e risolvere problemi in contesti noti e prevedibili.</p>	<p>Pratica in piena autonomia corretti comportamenti di cittadinanza digitale, rispettando la privacy propria e altrui, le regole del copyright e la netiquette.</p> <p>Mette in atto tutte le precauzioni necessarie nell'uso del computer, sia per gli aspetti fisico-igienici (postura, tempi d'uso della macchina, precauzioni per la vista) che per i rischi presenti nella navigazione e nella comunicazione nella rete internet.</p> <p>Sa creare e gestire con sicurezza un buon archivio che permette di catalogare grandi quantità di dati e faciliti la ricerca di informazioni.</p> <p>Comprende, produce, archivia e presenta testi anche multimediali utilizzando in modo creativo, comunicativo e autonomo software diversi, sia proprietari che FLOSS, in base alle loro specificità e attingendo alle risorse del web 2.0.</p> <p>Utilizza con notevole curiosità e con attenzione metodologica il web interattivo (web 2.0) per acquisire autonomamente nuove conoscenze nei diversi ambiti del sapere e per contribuire all'incremento delle informazioni e delle risorse, anche producendo pagine web per pubblicizzare risorse e prodotti turistici.</p> <p>Usa con sicurezza il software adeguati e fogli di calcolo per la costruzione e l'analisi di un bilancio per le diverse tipologie societarie studiate e per l'E-commerce.</p> <p>Si serve delle informazioni acquisite per gestire situazioni e risolvere problemi in contesti nuovi o problematici, dando anche istruzioni ad altri.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 32 di 89
--	---	--------------

COMPETENZA CHIAVE 6

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Imparare a imparare	
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M. 139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p>	<p>Ricavare da fonti diverse (scritte, Internet), informazioni utili per i propri scopi (per la preparazione di un'esposizione o per sostenere il proprio punto di vista)</p> <p>Confrontare le informazioni provenienti da fonti diverse; selezionarle criticamente in base all'attendibilità, alla funzione, al proprio scopo</p> <p>Leggere, interpretare, costruire grafici e tabelle; rielaborare e trasformare testi di varie tipologie partendo da materiale noto, sintetizzandoli anche in scalette, riassunti, mappe</p> <p>Applicare strategie di studio, come il PQ4R: lettura globale; domande sul testo letto; lettura analitica, riflessione sul testo; ripetizione del contenuto; ripasso del testo</p> <p>Collegare le nuove informazioni con quelle pregresse</p> <p>Descrivere le proprie strategie e modalità di apprendimento</p> <p>Regolare i propri percorsi di azione in base ai feed back interni/esterni</p> <p>Utilizzare strategie di autocorrezione</p> <p>Mantenere la concentrazione sul compito per i tempi necessari</p> <p>Progettare, monitorare e valutare un proprio percorso di studio/lavoro (pianificare), tenendo conto delle priorità, dei tempi, delle risorse a disposizione</p> <p>Correlare conoscenze di diverse discipline costruendo quadri di sintesi e collegarle all'esperienza personale e professionale; individuare nessi causa/effetto, premessa/conseguenza; collegamenti concettuali</p> <p>Contestualizzare le informazioni provenienti da diverse fonti e da diverse aree disciplinari ai campi professionali di riferimento; utilizzare le informazioni nella pratica quotidiana e nella soluzione di problemi</p> <p>Organizzare le informazioni ai fini della diffusione e della redazione di relazioni, report, presentazioni, utilizzando anche strumenti tecnologici</p>	<p>Metodologie e strumenti di ricerca dell'informazione: bibliografie, schedari, dizionari, indici, motori di ricerca, testimonianze, reperti</p> <p>Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi, mappe concettuali</p> <p>Leggi della memoria e strategie di memorizzazione</p> <p>Stili cognitivi e di apprendimento; strategie di studio</p> <p>Strategie di autoregolazione e di organizzazione del tempo, delle priorità, delle risorse</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 33 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	Imparare a imparare		
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M. 139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p>	<p>Usare un metodo di studio autonomo e flessibile per selezionare e organizzare le informazioni, utilizzando gli strumenti e le strategie, al fine di riconoscere problemi e risolverli in tempi ottimizzati.</p> <p>Selezionare le fonti dirette e indirette, verificarne l'attendibilità e utilizzarle, per trarre informazioni, che rielaborate consentano la produzione di testi e/ o progetti, documentati.</p> <p>Possedere un metodo di autoanalisi e autovalutazione che permetta di fare scelte coerenti con le proprie possibilità e aspirazioni, utilizzando in modo efficace le informazioni raccolte, relative a sé, all'ambiente ai vincoli e alle opportunità presenti.</p> <p>Reperire, rielaborare e utilizzare le informazioni provenienti da campi diversi (tecniche, giuridiche, linguistiche, economiche, ecc...), che siano necessarie per attuare progetti, gestire situazioni, risolvere efficacemente problemi in differenti contesti: personali, scolastici, professionali.</p>	<p>Metodologie e strumenti di ricerca delle informazioni: dizionari, motori di ricerca, bibliografie, testimonianze, reperti, sussidi grafici e cartografici, web quest in rete.</p> <p>Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, schematizzazioni, grafici, tabelle, diagrammi, mappe concettuali.</p> <p>Leggi della memoria e strategie di memorizzazione..</p> <p>Strategie di studio: stili cognitivi e di apprendimento.</p> <p>Strategie e strumenti atti a organizzare le informazioni ai fini della diffusione e presentazione delle informazioni stesse.</p>	<p>METODO DI STUDIO Dato un compito da svolgere, distinguere le fasi e pianificarle nel tempo; scegliere le risorse da utilizzare, ovvero strumenti (dizionari, motori di ricerca, bibliografie, sussidi grafici e cartografici) e strategie (appunti, schematizzazioni, mappe concettuali); individuare le informazioni necessarie, verificando quelle possedute e reperendo quelle mancanti.</p> <p>ATTIVITÀ DI RICERCA Data un'attività di ricerca da svolgere, individuare le informazioni necessarie al compito, mutuandole da fonti molteplici e differenti; confrontarle tra loro, verificandone l'attendibilità; selezionarle secondo un indice di priorità e organizzarle in sintesi coerenti, utilizzando schematizzazioni diagrammi, mappe concettuali.</p> <p>ORIENTAMENTO Dato un compito di orientamento riconoscere il problema-scelta (ovvero mirato a scelte consapevoli di orientamento); reperire e acquisire informazioni; comprendere e valutare le informazioni confrontandole tra loro; collegare le informazioni acquisite all'esterno con le proprie esigenze e le proprie caratteristiche; collaborare e partecipare con altri, fornendo informazioni acquisite e mettendo a disposizione le proprie esperienze.</p> <p>PROFESSIONALE Dato un problema professionale da risolvere, scegliere gli strumenti più utili a seconda dei diversi contesti e delle differenti situazioni; reperire autonomamente le informazioni necessarie dalle opportune fonti ed utilizzare strumenti adeguati, discutere e scegliere il metodo più opportuno, analizzando e confrontando le alternative e le informazioni raccolte; valutare e affrontare le situazioni impreviste grazie all'uso di materiali e strumenti specifici acquisiti; Verificare la procedura e ipotizzare possibili miglioramenti confrontando il proprio e altrui lavoro.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 34 di 89
---	--	---------------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: Imparare a imparare		LIVELLI EQF	
1	2	3	4
<p><i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i></p>	<p><i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i></p>	<p><i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni</i></p> <p><i>Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio.</i></p> <p><i>Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i></p>	<p><i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio</i></p> <p><i>Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti.</i></p> <p><i>Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i></p>
<p>Sotto la guida costante è in grado di rispettare le consegne date e seguire istruzioni. Elenca semplici informazioni, sa raccoglierle e ordinarle.</p> <p>Riconosce le informazioni e i materiali ricevuti (testo, immagine, cartografia, ecc.) per farne oggetto di sintesi in lavori di ricerca e sa redigerne un elenco. Sa inserire informazioni preordinate in schemi già predisposti.</p> <p>Utilizza, con il supporto del docente, semplici strumenti dati (testi, manuali, motori di ricerca).</p> <p>Con indicazioni del docente, è in grado di reperire e comprendere informazioni relative a scelte personali, di studio, professionali; usa i canali di informazione che gli vengono indicati e il web interattivo nella ricerca di informazioni.</p> <p>Sa descrivere propri punti di forza e di debolezza e sa individuare propri stati di difficoltà e disagio.</p> <p>Rispettare la consegna data in ambito professionale e segue le indicazioni specifiche ricevute.</p> <p>Sa elencare informazioni messe a disposizione (tecniche, giuridiche, linguistiche economiche ecc.); utili per svolgere operazioni semplici in ambito personale, scolastico, professionale.</p>	<p>Su precise indicazioni ricevute dal docente, sa individuare ed organizzare materiali e tempi necessari per svolgere la consegna.</p> <p>Consulta un manuale utilizzando: gli indici, la strutturazione grafica, la strutturazione espositiva, i differenti apparati.</p> <p>E' capace di individuare alcuni punti di forza e di debolezza del metodo di studio adottato.</p> <p>Formula semplici giudizi sulla base delle informazioni acquisite.</p> <p>In ambito di ricerca, con istruzioni del docente, sa individuare opportune informazioni necessarie all'oggetto della ricerca, le seleziona e le ordina in modo pertinente</p> <p>Usa schemi di organizzazione del materiale e delle informazioni predisposti e specifici strumenti messi a disposizione.</p> <p>Con il supporto del docente, sa reperire e alcune fonti di informazioni più vicine ai propri bisogni e interessi; sa selezionare, comprendere e confrontare le informazioni relative alle proprie scelte personali, di studio o professionali, anche utilizzando con una certa autonomia il web interattivo.</p> <p>Con una guida esperta, sa generalizzare le informazioni ricercate o possedute in ambiti e contesti diversi: personali, di studio, professionali</p> <p>Sa utilizzare gli strumenti necessari tra quelli messi a disposizione (tecniche, giuridiche, linguistiche economiche ecc.) per affrontare e risolvere semplici compiti di natura specifica, anche professionali, con la supervisione di un esperto.</p>	<p>In autonomia, è in grado di individuare, organizzare ed utilizzare tempi e materiali necessari per svolgere il compito assegnato.</p> <p>Consulta autonomamente un manuale utilizzando gli indici, la strutturazione grafica, la strutturazione espositiva, i differenti apparati.</p> <p>Tiene conto consapevolmente dei propri punti di forza e di debolezza nel metodo di studio e di lavoro per gestire situazioni e risolvere problemi noti e/o prevedibili.</p> <p>Sa formulare giudizi personali e articolati servendosi delle informazioni raccolte e selezionate.</p> <p>E' in grado di individuare, selezionare, classificare e organizzare le informazioni secondo le proprie finalità; usa autonomamente strumenti quali dizionari, motori di ricerca, bibliografie, sussidi grafici, cartografici e sa utilizzare strumenti e strategie di organizzazione delle informazioni quali appunti, schematizzazioni, mappe concettuali. Utilizza il web interattivo in modo autonomo.</p> <p>Sa utilizzare le informazioni possedute in ambiti diversi per affrontare situazioni, risolvere problemi, affrontare compiti specifici anche in campo professionale.</p> <p>Utilizzare autonomamente gli strumenti necessari (tecniche, giuridiche, linguistiche economiche ecc.) alla realizzazione del compito, applicando anche le procedure previste che gli siano note.</p> <p>Affronta un semplice problema di natura personale, scolastica, professionale in un contesto imprevisto, ricercando la possibile soluzione tra le informazioni possedute.</p>	<p>In completa autonomia, sa organizzare, confrontare e rielaborare le informazioni secondo le finalità scelte;</p> <p>utilizza un metodo autonomo e flessibile per gestire situazioni e risolvere problemi anche in contesti nuovi.</p> <p>Tiene conto consapevolmente dei propri punti di forza e di debolezza in ambito personale, scolastico, di lavoro ed agisce di conseguenza con strategie opportune;</p> <p>Sa formulare giudizi personali, articolati e motivati servendosi delle informazioni raccolte con strumenti e in canali diversi.</p> <p>Sa usare autonomamente e in modo efficace strumenti (dizionari, motori di ricerca, bibliografie, sussidi grafici e cartografici) e strategie (appunti, schematizzazioni, mappe concettuali);</p> <p>condivide i risultati dell'attività di ricerca mettendoli a disposizione del contesto sociale per contribuire alla soluzione di problemi.</p> <p>Comunica ad altri informazioni, indicazioni, distinguendo situazioni soggettive e oggettive di supporto alla risoluzione dei problemi o delle scelte che altri debbano intraprendere, mettendo a disposizione le proprie esperienze personali.</p> <p>Sa utilizzare il web interattivo in modo autonomo nella ricerca e condivisione di informazioni finalizzate alla responsabile soluzione di problemi, al supporto di scelte, generalizzandole ad ambiti diversi.</p> <p>Sa usare con padronanza il lessico tecnico specifico; contribuire efficacemente alla gestione cooperativa di compiti in ambito scolastico, extrascolastico, professionale.</p> <p>Utilizza autonomamente gli strumenti necessari (tecniche, giuridiche, linguistiche economiche ecc.) per realizzare progetti all'interno dei diversi contesti in modo responsabile; rielabora in modo critico le informazioni possedute per affrontare problemi specifici anche in contesti imprevisti e non noti, sia personali che di lavoro.</p>

COMPETENZA CHIAVE 7

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Primo biennio</p> <p>Individuare e distinguere tra i valori trasmessi dalla Costituzione</p> <p>Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche locali, nazionali e internazionali anche in relazione agli obiettivi da conseguire</p> <p>Reperire autonomamente le fonti normative</p> <p>Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato della norma giuridica</p> <p>Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale</p> <p>Secondo biennio e quinto anno</p> <p>Assumere prospettive di analisi in chiave multiculturale ed interculturale nella prospettiva della coesione sociale</p> <p>Analizzare criticamente la genesi e lo sviluppo delle principali carte costituzionali e istituzioni europee e nazionali</p> <p>Analizzare l'evoluzioni dell'assetto costituzionale italiano e le prospettive del federalismo nel quadro dell'Unione Europea e degli organismi internazionali</p> <p>Inquadrare storicamente l'evoluzione della coscienza e delle pratiche sociali in materia di salute, sicurezza e ambiente e ricondurla all'esperienza concreta nella vita sociale</p> <p>Analizzare la normativa europea e nazionale e in materia di salute, sicurezza, tutela ambientale</p> <p>Analizzare, collegandosi anche alle questioni affrontate nei diversi ambiti disciplinari, i principali problemi collegati allo sviluppo economico e tecnologico e le conseguenze sulle persone, sui rapporti sociali, sulle normative di riferimento (immigrazione, società multietniche; questioni bioetiche ...)</p> <p>Assolvere compiti affidati e assumere iniziative autonome per l'interesse comune</p> <p>Collaborare in modo pertinente, responsabile e concreto nel lavoro, nello studio, nell'organizzazione di attività di svago</p> <p>Prestare aiuto e assistenza ad altri, se necessario, nel lavoro, nello studio, nel tempo libero, in ogni contesto di vita</p> <p>Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo;</p> <p>Partecipare attivamente alla vita civile e culturale e della comunità apportando contributi personali e assumendo iniziative personali concrete: assumere compiti, impegnarsi nelle rappresentanze studentesche, associazioni di volontariato; comitati, ecc.</p> <p>Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente</p> <p>Tenere comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui in ogni contesto</p> <p>Tenere comportamenti rispettosi delle persone, della loro integrità fisica e psicologica, della riservatezza, dei loro punti di vista, delle differenze personali, culturali, sociali; tenere comportamenti di rispetto e di cura verso gli animali.</p> <p>Avere cura e rispetto delle cose comuni: edifici, beni artistici e naturali, ambiente</p> <p>Assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale</p>	<p>Primo biennio</p> <p>La Costituzione italiana</p> <p>l'Unione europea e le grandi organizzazioni internazionali</p> <p>Concetti di base di norma giuridica e fonti del diritto</p> <p>Fonti normative e loro gerarchia</p> <p>Codificazione delle norme giuridiche</p> <p>Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri</p> <p>Soggetti giuridici con particolare riferimento alle imprese</p> <p>Forme di stato e forme di governo</p> <p>Costituzione e cittadinanza: lo Stato nella Costituzione italiana</p> <p>Istituzioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Secondo biennio e quinto anno</p> <p>Orientamenti europei e normative nazionali di recepimento</p> <p>La Costituzione italiana e il dibattito sulla Costituzione europea</p> <p>Modelli costituzionali, Forme di governo e aspetti giuridico-istituzionali delle società</p> <p>Le dichiarazioni internazionali sui diritti dell'uomo e del cittadino, le carte internazionali dei diritti umani e dell'ambiente, le corti che ne sanzionano la violazione</p> <p>Il processo evolutivo della Costituzione italiana</p> <p>Organi e funzioni di Regioni, Province, Comuni ed enti territoriali</p> <p>Gli statuti delle Regioni con riferimento al territorio di appartenenza.</p> <p>Normative europee ed italiane in materia di salute, sicurezza e ambiente</p> <p>Normative sull'igiene degli alimenti, sulla tracciatura, ecc.; accordi internazionali sull'ambiente, bioetica</p> <p>Tecniche di lavoro di gruppo</p> <p>Tecniche di comunicazione</p> <p>Organizzazioni locali, nazionali, sovranazionali di impegno culturale, sociale, umanitario, di tutela ambientale, ecc.</p> <p>Normative, norme tecniche e comportamenti di sicurezza e igiene negli ambienti di lavoro</p> <p>Norme sulla riservatezza</p> <p>Codici etici e deontologici con riferimento all'ambito professionale di riferimento</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 36 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	
Fonti di legittimazione:		Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006 Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008D.M.139/2007; Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Conosce i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi dell'Amministrazione centrale, periferica e degli Enti Locali.</p> <p>Colloca l'esperienza personale in rapporto alla convivenza dentro i valori della costituzione.</p> <p>Individua, comprende e giustifica termini e concetti di un documento giuridico in rapporto alla convivenza.</p> <p>Assume responsabilità in relazione a compiti affidati o autonomamente intrapresi o ad azioni personali.</p> <p>Mette a disposizione le proprie capacità e risorse nell'ambito della vita di relazione, rispetto alle persone, alle cose e all'ambiente.</p> <p>Reperisce le fonti normative e individua le procedure pertinenti alla soluzione di problemi generali e/o professionali.</p> <p>Utilizza efficacemente i servizi in Rete per approfondire la conoscenza del proprio territorio e per rapportarsi con le Istituzioni.</p> <p>Individua e utilizza conoscenze, abilità e capacità argomentative, relazionali e comunicative, per affrontare e gestire problemi di natura sociale e di convivenza anche relativi all'ambiente e alla sicurezza.</p> <p>Individua le caratteristiche della multiculturalità e dell'interculturalità nella prospettiva della coesione sociale.</p>	<p>Concetto di regola, norma, legge, costituzione.</p> <p>Il processo evolutivo della Costituzione italiana.</p> <p>I più significativi articoli, i principi fondamentali della Costituzione e dei documenti europei ed internazionali.</p> <p>Enti territoriali dello Stato italiano.</p> <p>Comunità europea e principali organismi internazionali.</p> <p>Normative europee ed italiane in materia di salute, sicurezza ed ambiente.</p> <p>Modelli costituzionali, forme di governo ed aspetti giuridico – istituzionali della società.</p> <p>Fonti normative e loro gerarchia.</p> <p>Norme sulla riservatezza.</p> <p>Codici etici e deontologici con riferimento all'ambito professionale di riferimento.</p>	<p>Elabora delle proposte di modifica/integrazione al patto di corresponsabilità, sulla base delle norme e dei documenti che regolano il suo status di studente.</p> <p>Sulla base delle norme e dei documenti (regolamento d'istituto, statuto degli studenti e delle studentesse, costituzione) individua la procedura per risolvere un problema che si presenta nel corso della sua vita scolastica (nota disciplinare, ritardo nella consegna dei compiti, conflitti interni alla classe, comodato d'uso dei testi scolastici).</p> <p>Dato un fenomeno o un problema sociale, culturale, ambientale analizza ed interpreta fonti scritte, iconografiche, orali e multimediali per realizzare un documento informativo-divulgativo.</p> <p>Organizza e partecipa ad un'assemblea ricostruendo un particolare contesto storico (nell'antica Atene, nell'antica Roma, in un Comune medioevale) o, in contesto reale, un consiglio comunale, consiglio d'amministrazione, associazione di volontariato, redigendo un verbale.</p> <p>Argomenta citando le fonti normative, economiche, scientifiche sulle problematiche relative al sistema uomo-ambiente, individua i principi su cui si basano le scelte territoriali, nazionali, internazionali sullo sviluppo sostenibile e ne coglie la complessità in una prospettiva globale e intergenerazionale per scrivere un articolo, partecipare a un dibattito, partecipare ad un concorso.</p> <p>Attraverso l'analisi delle fonti normative e scientifiche individua, propone e assume comportamenti individuali e collettivi atti a salvaguardare sé e gli altri nel campo della sicurezza e della salute (sicurezza sulla strada, negli edifici, sul lavoro, salute psico-fisica).</p> <p>In presenza di problemi di relazione e integrazione del gruppo, partecipa, collabora alla gestione, svolge azione tutoriale nell'applicazione delle metodologie d'intervento (lavoro di gruppo, problem solving, circle time, role playing) per la soluzione di conflitti e per la valorizzazione della diversità.</p> <p>Data una problematica sociale, professionale emersa all'interno del proprio ambiente di relazione o in ambito pubblico, interviene e/o organizza in rete blog, forum, focus group, webquest; rispetto al proprio pensiero argomenta su tesi conformi o difformi sollevate e porta a contributo materiali reperiti in rete da fonti attendibili.</p> <p>Redige il proprio curriculum vitae e si propone in modo efficace in un colloquio di lavoro.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 37 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
<p>Ha una conoscenza mnemonica delle regole della convivenza e del lavoro in comune e rispetta le norme solo su precise indicazioni.</p> <p>Nelle relazioni e nel lavoro di gruppo svolge lavori minimamente articolati, collabora su sollecitazione e limitatamente al proprio compito ed è grado di risolvere semplici problemi di natura professionale.</p> <p>Riesce a confrontare le diverse normative sulla base di schemi e tabelle preparati da altri, ha una conoscenza superficiale del loro valore.</p> <p>Riconosce le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, sulla tutela dell'ambiente e della salute</p> <p>Conosce sommariamente il tessuto produttivo del territorio in virtù di grafici prodotti da altri ed è in grado di indicare un breve percorso di studio o formativo.</p> <p>Utilizza gli strumenti multimediali se guidato e si attiene alle procedure fornite per comunicare con la pubblica amministrazione.</p> <p>Individuala e confronta fatti ed eventi non conformi ai principi costituzionali, al vivere comunitario e all'ambiente, se direttamente collegati alla propria esperienza ed esprimendo valutazioni che colgono gli aspetti superficiali delle questioni</p>	<p>Conosce le principali regole e norme della convivenza nell'ambito sociale e civile ed è in grado di lavorare in gruppo apportando semplici contributi.</p> <p>Sa gestire semplici problemi di natura professionale, personale e di gestione del gruppo; nelle relazioni rispetta il ruolo che gli è stato assegnato.</p> <p>Sa utilizzare solo le basilari normative riferite agli ambiti locali e nazionali ed è in grado di riconoscerne il valore purché siano presentate in griglie sintetiche.</p> <p>Dopo indicazioni è in grado di redigere semplici norme di comportamento adatte al luogo, alle circostanze, agli ambiti professionali e alla tutela dell'ambiente e della salute.</p> <p>Conosce il tessuto sociale e produttivo del territorio, se ne orienta adeguandosi alle istruzioni ricevute e sa produrre grafici e tabelle a documentazione, con il supporto del docente e del gruppo.</p> <p>Utilizza gli strumenti multimediali in modo standard con il supporto del docente o del gruppo per comunicare con la pubblica amministrazione.</p> <p>Sa individuare fatti ed eventi non conformi al dettato costituzionale, al vivere comunitario e all'ambiente solo se essi si riferiscono a situazioni poco complesse.</p>	<p>Riconosce e rispetta le regole e le norme della convivenza nei diversi ambiti e partecipa al lavoro collettivo con contributi appropriati e pertinenti.</p> <p>Collabora con il gruppo tenendo conto delle opinioni altrui, sa tenere un comportamento assertivo nelle fasi conflittuali e sa elaborare soluzioni di fronte a problemi di natura professionale, personale o di gestione del gruppo.</p> <p>Mette a confronto e sa utilizzare le diverse normative, sia quelle riferite agli ambiti locali e nazionali sia quelle con valore universale.</p> <p>Contribuisce proficuamente alla redazione di regolamenti per la vita quotidiana e professionale ed utilizza norme di comportamento adeguate al luogo, alle circostanze, agli ambiti professionali e alla tutela dell'ambiente e della salute</p> <p>Sa individuare fatti ed eventi non conformi al dettato costituzionale, al vivere comunitario e all'ambiente ed esprime valutazioni pertinenti</p> <p>Si orienta nel tessuto sociale e produttivo del territorio, ne conosce le principali opportunità e sa documentarle in grafici e tabelle.</p> <p>Utilizza gli strumenti multimediali in autonomia per comunicare con la pubblica amministrazione.</p>	<p>Conosce i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi dell'Amministrazione centrale, periferica e degli Enti Locali.</p> <p>Riconosce prontamente le regole e le norme della convivenza nei diversi ambiti, le rispetta ed è in grado di farle rispettare; partecipa al lavoro collettivo con contributi originali e pertinenti.</p> <p>Nelle relazioni con il gruppo sa gestire le fasi conflittuali efficacemente anticipando anche le obiezioni degli interlocutori; nei problemi di natura professionale è in grado di elaborare strategie per la loro soluzione.</p> <p>Rileva efficacemente e sa confrontare con sicurezza le diverse normative, sia quelle riferite agli ambiti locali e nazionali sia quelle con valore universale.</p> <p>Sa predisporre ed utilizzare regolamenti di comportamento per la vita quotidiana e professionale</p> <p>Sa orientarsi nel tessuto sociale produttivo del territorio utilizzando grafici e tabelle anche in funzione degli sbocchi professionali, formativi o di studio.</p> <p>Utilizza gli strumenti multimediali ed informatici con padronanza per comunicare con la pubblica amministrazione e realizzare grafici sul sistema produttivo locale.</p> <p>Segnala e sa confrontare con atteggiamento critico fatti ed eventi non conformi ai principi costituzionali, al vivere comunitario e all'ambiente.</p>

COMPETENZA CHIAVE 8

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	SPIRITO DI INIZIATIVA E INTRAPRENDENZA	
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Individuare e risolvere problemi; assumere decisioni</p>	<p>Primo biennio Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati Individuare le diverse forme giuridiche che l'impresa può assumere in relazione al contesto, ai limiti, alle opportunità Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale Individuare i fattori produttivi differenziandoli per natura e tipo di remunerazione Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio* Identificare le opportunità disponibili per attività personali, professionali e/o economiche; Valutare, nell'intraprendere attività, priorità, possibilità, vincoli; calcolare pro e contro; valutare tra diverse possibilità e assumere rischi ponderati Pianificare le fasi di un'attività, indicando risultati attesi, obiettivi, azioni, tempi, risorse disponibili e da reperire, modalità di verifica e valutazione Stabilire strategie d'azione, distribuendo ruoli, compiti e responsabilità all'interno dei team di lavoro Identificare e pianificare i flussi di informazione all'interno dei team di lavoro Applicare strumenti di monitoraggio e documentazione delle attività; di registrazione e rendicontazione di progetti e attività Redigere report intermedi e finali Comunicare in modo efficace secondo i contesti e gli obiettivi Coordinare gruppi di lavoro Assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale Identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive Prendere decisioni in modo consapevole e ponderato</p>	<p>Primo biennio Fondamenti dell'attività economica Soggetti economici: consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit Soggetti giuridici con particolare riferimento alle imprese Impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico Fattori della produzione Forme di mercato e fattori che le connotano</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Mercato della moneta Inflazione Processi di crescita e squilibri dello sviluppo Sviluppo e sottosviluppo Sistemi economici: strutture dei sistemi economici e delle dinamiche che li caratterizzano Modelli di organizzazione aziendale Organigrammi Strumenti di comunicazione e informazione organizzativa; flussi della comunicazione e dell'informazione Tecniche di pianificazione, di gestione per obiettivi e per risultati Tecniche e procedure di problem posing e problem solving Tecniche di comunicazione e negoziazione Tecniche di assunzione di decisioni Tecniche di gestione del lavoro in gruppo; stili di leadership Strumenti di documentazione, registrazione, rendicontazione</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 39 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: SPIRITO DI INIZIATIVA E INTRAPRENDENZA			
Fonti di legittimazione: Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M. 139/2007; Regolamento e Linee Guida Istituti Tecnici e Professionali 2010			
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio- economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Individuare e risolvere problemi; assumere decisioni</p>	<p>Organizzare un' attività, utilizzando le risorse a disposizione.</p> <p>Leggere, comprendere e analizzare testi di natura giuridico - economica e dati statistici.</p> <p>Preparare ed esporre, anche con l'ausilio di strumenti multimediali, interventi illustrativi sulla realtà economica locale.</p> <p>Comprendere i diversi gradi di responsabilità dell'imprenditore ed il conseguente rischio economico, nell'ambito di situazioni date.</p> <p>Individuare vantaggi, svantaggi e conseguenze anche sociali, dei diversi modelli organizzativi del lavoro.</p> <p>Identificare le opportunità disponibili per attività personali, professionali e/o economiche.</p> <p>Pianificare le fasi di un'attività, indicando i risultati attesi, gli obiettivi, le azioni, le metodologie, i tempi, le risorse disponibili e da quelle da reperire, le modalità di verifica e di valutazione.</p> <p>Stabilire le strategie d'azione, distribuendo ruoli, compiti e responsabilità all'interno dei team di lavoro.</p> <p>Identificare e pianificare i flussi di informazione. all'interno dei team di lavoro.</p> <p>Coordinare lavori di gruppo.</p> <p>Gestire dinamiche di gruppo.</p> <p>Valutare nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità ed assumere rischi ponderati.</p> <p>Identificare problemi e applicare corrette procedure solutive.</p>	<p>Primo biennio Caratteristiche essenziali dell'economia del proprio territorio. Aspetti giuridici ed economici dell'attività d'impresa. Rapporto Stato-mercato. Mercato interno ed Internazionale. Tecniche di raccolta e d elaborazione dati. Tecniche di rappresentazione di dati statistici relativi agli aggregati economici. Linguaggio tecnico-economico. Modalità di ricerca delle fonti normative nazionali ed internazionali. Introduzione alle tecniche di pianificazione delle fasi di un'attività.</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Modelli di organizzazione e gestione dei progetti. Evoluzione storica dell'organizzazione del lavoro. Tecniche di pianificazione, di gestione per obiettivi e risultati. Agire per obiettivi Fasi e strumenti di progettazione e monitoraggio. Problematizzare. Tecniche di problem posing e problem solving. Tecniche di comunicazione e negoziazione. Tecniche per la pubblicizzazione e la diffusione di informazioni. Tecniche di ascolto attivo. Tecniche di assunzione di decisioni. Tecniche di gestione del lavoro in gruppo; stili di leadership. Analisi costi-benefici. soluzioni informatiche per lavorare in rete (piattaforme, chat, forum ecc). Tecniche e strumenti di sintesi e di reporting..</p>	<p>Primo biennio Individuare la responsabilità ed il rischio connesso a qualunque tipo di attività (es: analisi dei regolamenti scolastici) Lavoro di gruppo: sulla base di materiali selezionati, riconoscere le caratteristiche fondamentali delle attività economiche del territorio, riportando i risultati con strumenti multimediali. Riconoscere le forme di mercato in cui viene prodotta e commercializzata una data merce o una serie di prodotti. Individuare le fasi di un'attività (es.: organizzare un' assemblea di classe; organizzare un'attività di raccolta di materiale vario a scopo benefico). Data una situazione proposta dal docente, analizzarne gli aspetti fondamentali ed individuare le strategie più consone per ottenere i risultati richiesti dal compito con efficacia e minor dispendio possibile di risorse. (es: migliorare la raccolta differenziata all'interno della scuola; ipotizzare forme di risparmio energetico; migliorare il metodo di studio).</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Realizzare questionari e/o interviste, creati per raccogliere informazioni sulla realtà storico - economica del territorio. Individuare le fasi di un'attività (es: Organizzare un ' assemblea di Istituto/Interistituto organizzare la festa di fine anno, con presentazione delle attività significative svolte) . Redigere un progetto in ambito scolastico, sociale, ambientale... delinearne tutte le fasi e rendicontandone l'esito Redigere rapporti, relazioni tecniche e scientifiche Condurre ricerche di tipo tecnico, scientifico, sociale, ecc. individuando problemi e ipotizzando soluzioni Analizzare il concetto di rete ed individuare quelle presenti sul territorio.</p>

			<p>Analizzare, con l'aiuto di esperti, le metodologie di pianificazione, gestione dei progetti, problem posing e solving e tecniche di comunicazione e negoziazione. Attivare il lavoro per piccoli gruppi.</p> <p>Inserire il proprio intervento in modo efficace all'interno di un gruppo, per correggerne gli obiettivi finali.</p> <p>Date le caratteristiche del territorio, ipotizzare la realizzazione e la costituzione di un'attività economica, individuando il settore di intervento, al fine di valorizzare le risorse del territorio.</p> <p>Organizzare una visita guidata/viaggio di istruzione su obiettivi predefiniti</p> <p>Realizzare progetti anche relativi al settore di indirizzo, rispettando le fasi di pianificazione, monitoraggio, rendicontazione e corredandoli di tutte le idonee note tecniche, anche il lingua straniera.</p> <p>Effettuare scelte tra opzioni differenti anche in relazione a progetti in fase di realizzazione, esplicitando i criteri e il processo di decisione</p>
--	--	--	---

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 41 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:

SPIRITO DI INIZIATIVA E INTRAPRENDENZA

LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Organizza attività semplici, seguendo le indicazioni fornite. Utilizza semplici mappe concettuali, per sintetizzare concetti, seguendo indicazioni .</p> <p>Legge e comprende semplici testi di natura giuridico economica, seguendo le indicazioni.</p> <p>Individua i diversi modelli organizzativi del lavoro, sulla base di dati ricevuti .</p> <p>Comprende il concetto di bisogno e di risorsa.</p> <p>Individua le fasi della progettazione</p> <p>Riconosce e rispetta i diversi ruoli all'interno di un gruppo.</p> <p>Valuta la migliore, nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità .</p> <p>Identifica problemi.</p> <p>Individua, tra due possibili percorsi, quello idoneo alla soluzione di un problema.</p>	<p>Programma ed organizza un' attività proposta , utilizzando le proprie risorse.</p> <p>Costruisce semplici mappe concettuali, per sintetizzare concetti e processi di scelta.</p> <p>Legge e comprende testi di natura giuridico economica e dati statistici.</p> <p>Individua i diversi modelli organizzativi del lavoro.</p> <p>Identifica le opportunità disponibili per attività personali e/o economiche</p> <p>Progetta interventi, sulla base di indicazioni ricevute</p> <p>Gestisce il proprio ruolo, all'interno delle dinamiche di gruppo, in modo collaborativi.</p> <p>Valuta la migliore, nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità .</p> <p>Identifica problemi e applica corrette procedure solutive.</p> <p>Prende decisioni anche su semplici questioni.</p> <p>Individua, tra più possibili percorsi, quello idoneo alla soluzione di un problema.</p>	<p>Programma ed organizza un' attività, raggiungendo obiettivi prestabiliti, utilizzando risorse disponibili.</p> <p>Costruisce mappe concettuali complesse, per sintetizzare concetti e processi di scelta .</p> <p>Legge, comprende ed analizza con metodo, testi di natura giuridico economica e dati statistici, anche in Lingua straniera.</p> <p>Individua vantaggi, svantaggi e conseguenze anche sociali, dei diversi modelli organizzativi del lavoro.</p> <p>Identifica le opportunità disponibili per attività personali, professionali e/o economiche.</p> <p>Progetta interventi ed individua strategie d'azione in contesti noti e prevedibili.</p> <p>Comprende le tecniche della comunicazione, della negoziazione e le utilizza in contesti noti.</p> <p>Valuta la migliore, nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità ed assume rischi ponderati.</p> <p>Identifica problemi e applica corrette procedure solutive.</p> <p>Prende decisioni in modo consapevole e ponderato.</p> <p>Individua, tra diversi possibili percorsi, quello più idoneo alla soluzione di un problema.</p>	<p>Programma ed organizza un' attività, dimostrando di saper reperire risorse ulteriori e mettendo in atto strategie di adattamento.</p> <p>Costruisce autonomamente mappe concettuali complesse, per sintetizzare concetti e processi di scelta di difficoltà crescente, e le utilizza per risolvere problemi.</p> <p>Legge, comprende ed analizza testi di natura giuridico economica e dati statistici, con metodo e consapevolezza, per effettuare eventuali approfondimenti, anche in Lingua straniera.</p> <p>Individua vantaggi, svantaggi e conseguenze anche sociali, dei diversi modelli organizzativi del lavoro, al fine di formulare valutazioni critiche motivate .</p> <p>Identifica le opportunità disponibili per attività personali, professionali e/o economiche e soluzioni , nei diversi contesti. Progetta interventi ed individua strategie efficaci d'azione in contesti nuovi.</p> <p>Applica e gestisce le tecniche acquisite della comunicazione, della negoziazione, le utilizza in contesti nuovi e assume ruoli di controllo e coordinamento. Valuta la migliore, nell'intraprendere attività, tra diverse possibilità ed assume rischi ponderati. Identifica problemi e applica corrette e funzionali procedure solutive. Prende decisioni in modo consapevole, ponderato ed efficace. Individua, tra diversi possibili percorsi, quello più idoneo alla soluzione di un problema, anche se non conosciuto.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA

Pag 42 di 89

COMPETENZA CHIAVE 9

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE	
Fonti di legittimazione:	<i>con riguardo alle competenze relative all'identità storica e sociale</i>	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche (1° biennio)</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento (2° biennio e 5° anno)</p>	<p>Geografia e uso umano del territorio-Primo biennio Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle Individuare i diversi ambiti spaziali di attività e di insediamenti Analizzare il rapporto uomo-ambiente Riconoscere i tipi e i domini climatici Descrivere la necessità della salvaguardia degli ecosistemi Riconoscere gli aspetti fisico-ambientali, climatici e storico- economici dell'Italia e dell'Europa Riconoscere gli aspetti fisico-ambientali, climatici e storico-economici degli altri continenti Analizzare la ripartizione del mondo attraverso casi significativi</p> <p>Identità e cultura storica - Primo biennio Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi</p> <p>Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale Utilizzare le conoscenze per periodizzare la storia antica ed alto- medievale Sperimentare semplici procedure di lavoro storiografico: scegliere e classificare dati e informazioni, comparare fenomeni storici, sociali ed economici in prospettiva diacronica e sincronica Analizzare storicamente problemi ambientali e geografici Paragonare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali o economici</p> <p>Identità e cultura storica Secondo biennio Inquadrare i fenomeni storici relativi alle storie settoriali nel periodo di riferimento utilizzando gli strumenti storiografici proposti</p>	<p>Geografia e uso umano del territorio - Primo biennio Geografia e suoi strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte e loro caratteristiche, uso delle immagini, strumenti numerici, fusi orari Organizzazione del territorio: luogo, territorio, regione, paesaggio geografico Fattori ambientali fisico-chimici e biotici Classificazione dei climi Ruolo dell'uomo nei cambiamenti micro-climatici (squilibrio ambientale e inquinamento) Europa e sue articolazioni regionali Specificità delle regioni italiane Unione Europea sotto il profilo politico ed economico</p> <p>Identità e cultura storica - Primo biennio Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio Le civiltà antiche e alto- medievali, con approfondimenti significativi dal popolamento del pianeta all'impero carolingio Strutture ambientali ed ecologiche, fattori ambientali e paesaggio umano Le diverse tipologie di fonti, le principali procedure del lavoro storiografico e i problemi della costruzione della conoscenza storica Elementi di storia economica, delle tecniche, del lavoro e sociale in dimensione generale, locale e settoriale</p> <p>Identità e cultura storica - Secondo biennio e quinto anno Le civiltà basso- medievali e moderne, con approfondimenti significativi dalla civiltà feudale italiana ed europea del secolo X alle grandi questioni del XIX secolo</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 43 di 89
--	---	--------------

	<p>Analizzare testi di diverso orientamento storiografico per confrontarne le interpretazioni Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali Utilizzare le fonti storiche del territorio</p> <p>Quinto anno Collegare alla storia generale le storie settoriali relative agli indirizzi di riferimento Istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo Produrre testi argomentativi o ricerche su tematiche storiche, utilizzando diverse tipologie di fonti Analizzare storicamente campi e profili professionali Utilizzare il metodo comparativo per problematizzare e spiegare differenti interpretazioni storiche</p>	<p>La storia generale e le sue principali specializzazioni settoriali (ambientale locale, politico-istituzionale, sociale, economica, culturale, scientifico-tecnologica) Principali strumenti storiografici per individuare e descrivere persistenze e mutamenti (continuità/ discontinuità, innovazione, cesure, rivoluzione, restaurazione, decadenza, crisi, progresso, struttura, congiuntura, ciclo, tendenza, evento, conflitto, trasformazione, transizione, crisi)</p> <p>Quinto anno La genesi del mondo contemporaneo, con approfondimenti significativi dalla seconda rivoluzione industriale al quadro geopolitico attuale I rapporti tra storia settoriale e ambiti professionali Le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le condizioni storiche della loro diffusione Le dimensioni e le scale locali, regionali, nazionali, continentali, planetarie dei fenomeni storici e sociali</p>
--	--	---

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 44 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE <i>con riguardo alle competenze relative all'identità storica e sociale</i>		
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007; Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. (1° biennio)</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento (2° biennio e 5° anno)</p>	<p>Collocare fatti ed eventi nel tempo e nello spazio, in dimensione sincronica e diacronica, riconoscere gli elementi fondanti delle civiltà studiate e la loro evoluzione, misurare la durata cronologica degli eventi storici e rapportarli alle periodizzazioni fondamentali. Selezionare, confrontare e interpretare informazioni da fonti e documenti di varia origine e tipologia (reperti di epoche diverse, documenti scritti, risorse in rete,....) . Individuare i possibili nessi causa - effetto, cogliendone il diverso grado di rilevanza. Ricerca e individuare nella storia del passato le possibili premesse di situazioni della contemporaneità e dell'attualità. Riconoscere il valore della memoria delle violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato. Individuare le tracce della storia nel proprio territorio e rapportarle al quadro socio-storico generale. Interpretare i rapporti tra i fenomeni storici e il loro contesto sociale, scientifico e culturale, con particolare riferimento all'evoluzione della tecnologia e alla reciproca interazione tra questa e la dimensione sociale. Individuare il ruolo che le strutture organizzative della civiltà (familiare, sociale, politica, economica) hanno nella vita umana e il rilievo delle dimensioni religiose, culturali e tecnologica, analizzarne le trasformazioni nel tempo e le diverse configurazioni nello spazio geografico. Leggere e comprendere indagini e sviluppare percorsi di ricerca demografica, con l'utilizzo degli strumenti e della metodologia appropriata.</p>	<p>La dimensione diacronica e sincronica dei fenomeni storici; L'Italia, l'Europa, gli altri continenti e i loro stati più importanti La demografia, gli indicatori demografici in rapporto ai problemi delle risorse, della salute e dell'istruzione a livello mondiale I vari tipi di carte geografiche, tematiche e l'atlante storico Fatti, eventi e periodizzazione storica; Le strutture organizzative della realtà umana: struttura familiare, sociale, politica, economica, la loro evoluzione storica e la diversa configurazione nello spazio geografico. Le dimensioni religiosa, culturale e tecnologica, la loro evoluzione storica e la diversa configurazione nello spazio geografico Le fonti storiche: reperimento, confronto, analisi; Organizzazione delle principali civiltà del mondo antico; Evoluzione delle società e delle organizzazioni politiche. Incontro-scontro tra alcune civiltà, con particolare riferimento: al bacino del Mediterraneo come culla dell'Europa, allo scontro tra civiltà d'Oriente e d'Occidente, dal periodo antico, all'alto medioevo, alle Crociate, all'Età moderna, fino alle attuali minacce integraliste e alla convivenza di popoli diversi di Oriente e Occidente conseguente agli spostamenti sul pianeta; Linee essenziali dello sviluppo della civiltà romana; Feudalesimo e nascita della borghesia cittadina e del ceto mercantile; scoperte geografiche e mercantilismo; prima e seconda rivoluzione industriale, nascita del capitalismo e del proletariato; lotta di classe; postcapitalismo, economia globale; Evoluzione della cultura: dal pensiero antico, al Medioevo al Rinascimento. La Nuova Scienza, le scoperte scientifiche e le invenzioni tecnologiche; l'Illuminismo e le grandi Rivoluzioni; lo sviluppo recente della tecnologia, i grandi temi ambientali e bioetici; , scoperte scientifiche; la disgregazione del blocco sovietico; squilibri tra Nord e Sud del mondo e la questione</p>	<p>Primo biennio Analizzare e organizzare linee del tempo parallele delle principali civiltà della storia antica Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali relative ai contenuti via via svolti, anche per confrontare gli aspetti rilevanti delle diverse civiltà a seconda delle differenze/analogie nelle loro strutture; Analizzare l'evoluzione nel tempo e diverse configurazioni nello spazio geografico della struttura familiare, in relazione a quella sociale, economica, politica. Ricostruire attraverso plastici, ipertesti, elaborazioni grafiche e/o multimediali scenari relativi alle civiltà studiate Reperire nell'ambiente di vita reperti e vestigia della storia, dell'arte, della cultura del passato: farne oggetto di analisi, rapporti, relazioni, presentazioni, nel confronto con l'attualità e con riferimenti al quadro storico generale</p> <p>Secondo biennio Individuare e confrontare notizie e documenti da fonti diverse; Riconoscere e confrontare elementi strutturali delle varie civiltà affrontate; Analizzare i principali eventi storico-politici individuando i possibili principali nessi causa-effetto Analizzare l'evoluzione nel tempo e nello spazio geografico delle strutture politiche (forme di stato e di governo), anche nel confronto tra la propria situazione e altre Ricostruire manufatti scientifici e tecnologici del passato</p> <p>Quinto anno Sulla base di documenti storici e di possibili testimonianze, , sviluppare un dibattito, compiendo interpretazioni e valutazioni, facendo ipotesi e traendo pertinenti conclusioni su eventi storico-politici del Novecento, anche analizzando i nessi premessa-conseguenza tra gli eventi Reperire informazioni e documenti, compresi quelli cinematografici (filmati, documentari) per ricostruire episodi ed eventi rilevanti anche del recente passato; Analizzare le conseguenze sociali, economiche culturali e politiche delle principali scoperte scientifiche, interpretando</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 45 di 89
---	--	---------------------

		<p>demografica; l'immigrazione e la società multi-etnica. L'Europa tra processi di unificazione, nuovi nazionalismi, nascita di nuovi stati e minacce integraliste; L'aspirazione alla costruzione di un sistema mondiale pacifico: l'ONU. L'evoluzione politica dell'Europa dalle monarchie assolute agli stati liberali; le Costituzioni, la nascita dell'idea di nazione ed il Risorgimento in Italia; Colonialismo; imperialismi; nazionalismi, genocidi nel '900 nel mondo, dall'Armenia al Sudan. Le due Guerre; le rivoluzioni russe e l'URSS da Lenin a Stalin; i totalitarismi; leggi razziali e deportazioni; la resistenza Italiana ed Europea; La seconda metà del secolo: il dopoguerra e il nuovo ordine mondiale; L'Italia e la nascita della Repubblica. Affermazione delle democrazie, evoluzione dei costumi sociali e familiari. Il lavoro delle donne e la scolarizzazione di massa; Sviluppo economico; evoluzione tecnologica</p>	<p>le possibili applicazioni della tecnologia nella società; Interpretare gli aspetti critici del rapporto sviluppo tecnologico/questione ambientale Analizzare anche attraverso la lettura di carte tematiche e grafici di diversa tipologia, i fondamentali problemi demografici e la crisi demografica nel mondo occidentale Sviluppare un percorso "dalle storie alla storia", ricostruendo la storia della propria comunità nei periodi considerati, anche con utilizzo, ove possibile, di interviste. Progettare e realizzare pagine web su un tema socio-storico rilevante</p>
--	--	---	---

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 46 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE con riguardo alle competenze relative all'identità storica e sociale	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Colloca nella linea del tempo i grandi eventi che caratterizzano periodizzazioni e cesure; Enumera fatti storici in ordine diacronico e conosce gli elementi essenziali delle civiltà studiate; Individua con l'assistenza di altri informazioni da un numero limitato di fonti e documenti; le distingue e le mette in relazione se guidato; Ricostruisce attraverso manufatti, rappresentazioni grafiche o iconiche con la guida di altri, elementi strutturali delle civiltà studiate; Individua alcuni aspetti dell'interazione uomo-ambiente in contesti noti e con l'ausilio di riferimenti dati dall'insegnante.</p>	<p>Colloca nel tempo e nello spazio i principali eventi della storia Seleziona e presenta i fatti storici e gli elementi strutturali principali delle civiltà studiate individuando alcune relazioni sia in senso diacronico che sincronico Individua autonomamente informazioni da un numero contenuto di fonti e documenti diversi; le confronta, le organizza in schemi e scalette e le mette in relazione Individua nessi premessa-conseguenza rilevanti nei fatti e nei fenomeni presi in considerazione Individua gli elementi del passato nel proprio ambiente e li sa collocare Individua le interazioni uomo-ambiente in relazione alle caratteristiche di un territorio e le soluzioni apportate dall'uomo nel tempo e nello spazio per adattarsi all'ambiente. Riscontra i limiti e le regole posti a tale intervento.</p>	<p>Colloca nel tempo e nello spazio, in senso diacronico e sincronico, fatti, eventi, elementi strutturali delle civiltà prese in considerazione Mette in relazione e confronta elementi strutturali delle civiltà studiate, le modificazioni e trasformazioni, individuando nessi causa/effetto e premessa/conseguenza e ripercussioni nei tempi successivi Mette a confronto fonti diverse indicate dall'insegnante, individua informazioni, le sa valutare e organizzare in schemi, mappe, scalette; sa ricavare saggi, relazioni, ipotesi di lavoro; Utilizza con sufficiente proprietà il metodo storiografico e il linguaggio specifico; Individua le interazioni uomo-ambiente e propone regole per rispettare le risorse e i beni dell'ambiente naturale e di quello già antropizzato;</p>	<p>Mette in relazione con sicurezza civiltà diverse in senso diacronico e sincronico collocando nel tempo e nello spazio fatti, eventi e problematiche, cogliendone la rilevanza; Confronta le strutture di civiltà, ne sa cogliere gli elementi di continuità e discontinuità, le differenze e le somiglianze; le trasformazioni nel tempo. Analizza e interpreta i fatti e gli eventi e li verifica attraverso l'analisi di fonti documentali e testimoniali assunte da canali diversi: bibliografie, reperti, testimoni, Internet Utilizza con proprietà il linguaggio specifico e le fonti, dalle quali sa scegliere e organizzare con efficacia le informazioni; Individua i nessi tra fenomeni della contemporaneità ed il passato; sa utilizzare le informazioni storiche per interpretare e valutare il presente Sa mettere in relazione la cultura storica con le dimensioni della cultura civica e sviluppare collegamenti tra la storia, la geografia umana e la demografia.. Propone esempi diversificati e significativi sulle interazioni uomo-ambiente-e regole per rispettare le risorse e i beni dell' ambiente naturale oltre che di quello già antropizzato</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 47 di 89
--	---	--------------

COMPETENZA CHIAVE 10

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE con riguardo al patrimonio culturale, artistico, letterario	
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007; Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Primo biennio Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico e economico</p>	<p>Primo biennio Riconoscere e apprezzare le opere d'arte Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali, a partire dal proprio territorio</p> <p>Secondo biennio Orientarsi nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana, anche in relazione all'evoluzione delle condizioni sociali, culturali e tecnico-scientifiche Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano Esporre contenuti e argomentazioni critiche su testi della tradizione italiana e internazionale Riconoscere nella cultura e nel vivere sociale contemporaneo le radici e i tratti specifici della tradizione europea Cogliere gli elementi di identità e di diversità tra le culture italiana e le culture di altri Paesi anche in prospettiva interculturale Interpretare e contestualizzare opere, autori e manufatti artistici nel quadro culturale delle diverse epoche e dei differenti contesti territoriali Individuare i principali monumenti ricercando informazioni e documentazioni sul territorio e sull'ambiente Creare possibili itinerari (virtuali e reali) nel mondo, individuando, in relazione ai territori scelti, parchi letterari, luoghi musicali, monumenti, musei siti archeologici, istituti culturali, città della scienza ecc. Realizzare presentazioni e brochure relative a luoghi artistici e a eventi culturali Orientarsi nello sviluppo storico culturale della lingua italiana. Riconoscere i principali stili letterari e artistici di un testo.</p> <p>Quinto anno Orientarsi nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, culturali e tecnico-scientifiche Contestualizzare storicamente e geograficamente testi letterari, artistici, scientifici della tradizione culturale italiana Riconoscere nella cultura nazionale i caratteri peculiari e i tratti comuni della tradizione europea Identificare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della tradizione italiana e di altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale Rapportare il patrimonio artistico e paesaggistico locale al quadro generale della produzione artistica italiana Individuare, in modo autonomo, possibili letture pluridisciplinari di opere e fenomeni artistici innovativi. Riconoscere problemi di conservazione e tutela anche ai fini dello sviluppo culturale del territorio Riconoscere le innovazioni espressive e tecniche indotte nelle arti dalla ricerca scientifica e dallo sviluppo tecnologico Affinare il gusto estetico attraverso la fruizione di opere d'arte</p>	<p>Primo biennio Principali forme di espressione artistica e concetto di bene culturale e ambientale Elementi fondamentali per la lettura-ascolto di un'opera d'arte (cinema, pittura, architettura, fotografia, film, musica ecc.)</p> <p>Secondo biennio Elementi fondamentali della tradizione culturale italiana, dalle origini all'unificazione nazionale Testi di autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale Testi fondamentali di autori internazionali Significative produzioni in riferimento ad altre culture anche non europee Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi Principali fenomeni artistici ed elementi fondamentali dell'evoluzione degli stili, delle modalità espressive e delle tecniche Modalità di valorizzazione, anche multimediale, del patrimonio artistico e paesaggistico locale Testi e riviste artistico-letterarie Siti web dedicati, tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale Repertorio dei principali autori della letteratura italiana e delle relative opere (lettura di testi di varia tipologia)</p> <p>Quinto anno Elementi fondamentali della tradizione culturale italiana dall'unificazione nazionale ad oggi Testi di autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale dall'unificazione nazionale ad oggi Autori e testi significativi di altre culture Cenni all'evoluzione delle arti visive dalla fine dell'Ottocento ad oggi: movimenti, autori ed opere Modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica Aspetti essenziali per la tutela e valorizzazione dei beni culturali Materiali e tecniche innovative nella comunicazione artistica anche attraverso i mass-media</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 48 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio				
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE con riguardo al patrimonio culturale, artistico, letterario		
Fonti di legittimazione:		Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007; Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
COMPETENZE SPECIFICHE		EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	
		COMPITI		
<p>Primo biennio Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico e economico</p>		<p>Ricavare, informazioni fondamentali sul patrimonio artistico, ambientale e letterario anche con riferimento al proprio territorio</p> <p>Individuare i tratti distintivi delle più importanti forme artistico- espressive</p> <p>Rilevare, in un'opera letteraria, genere, stile, funzione, scopo perseguiti dall'autore e contestualizzarla dal punto di vista storico-culturale</p> <p>Orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali della letteratura italiana e europea, anche con riferimento a tematiche di tipo scientifico, tecnologico e economico.</p> <p>Individuare il contesto storico-culturale di un prodotto artistico</p> <p>Rilevare le principali caratteristiche di una opera d'arte</p> <p>Conoscere azioni, enti e tecniche per la valorizzazione e tutela del patrimonio artistico, letterario e musicale.</p> <p>Distinguere le specificità dei linguaggi non verbali per la fruizione e per la comunicazione di istanze personali e collettive</p>	<p>Periodizzazione delle principali correnti artistiche e letterarie; principali opere e autori della storia dell'arte, anche in prospettiva interculturale; forme e generi della espressione artistica.</p> <p>Elementi di conservazione dei beni culturali; le biblioteche e le istituzioni museali</p> <p>Principali autori e testi della letteratura italiana e di alcuni della tradizione europea; movimenti, generi, stili, correnti, con particolare riguardo alle relazioni tra la cultura, la scienza, l' economia e le espressioni letterarie del tempo</p> <p>I diversi linguaggi non verbali (musicali, pittorici, plastici, coreutici, architettonici ecc.)</p> <p>Principali tecniche di realizzazione architettonica con particolare attenzione ai materiali, alle loro proprietà</p> <p>Rilevazioni sul peso economico e sociale dei prodotti artistici</p>	<p>Primo biennio Sviluppare una ricerca su un bene artistico- culturale del proprio territorio con riferimento ad aspetti storico-geografici-economici</p> <p>Collegare i principali beni artistici ed ambientali di un determinato contesto storico- geografico.</p> <p>Realizzare la visita ad un luogo di valore artistico/ambientale del proprio territorio e preparare un semplice itinerario</p> <p>Secondo biennio e quinto anno Reperire informazioni sul patrimonio letterario, artistico e paesaggistico riferite a diversi contesti territoriali anche in forma multimediale</p> <p>Organizzare informazioni attinenti ad opere d'arte, beni culturali ed ambientali, con particolare riferimento al territorio di appartenenza</p> <p>Confrontare aspetti significativi del patrimonio culturale italiano con culture di altri paesi in una prospettiva interculturale</p> <p>Individuare collegamenti tra gli aspetti della cultura contemporanea e i tratti caratteristici della tradizione europea</p> <p>Ricostruire attraverso elaborazioni anche multimediali percorsi di valorizzazione del patrimonio artistico, letterario e paesaggistico locale, operando in gruppo.</p> <p>Collocare i più importanti testi letterari, artistici, scientifici della tradizione culturale locale e nazionale nel contesto geo –politico</p> <p>Identificare nella cultura artistica e letteraria nazionale i caratteri peculiari e quelli comuni alla tradizione europea</p> <p>Presentare attraverso elaborazioni grafiche anche ipertestuali schede sul patrimonio artistico e ambientale relativi al proprio territorio, operando in gruppo.</p> <p>Reperire, rielaborare e condividere informazioni relative a materiali e tecniche innovative nella comunicazione artistica visiva e non visiva</p> <p>Ricerca informazioni sulla normativa e gli enti di tutela, conservazione e valorizzazione dell'ambiente e del patrimonio culturale e ambientale</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 49 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:		CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE con riguardo al patrimonio culturale, artistico, letterario	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<p>Con il supporto del docente</p> <p>Individua e ricava informazioni semplici sul patrimonio artistico, letterario e ambientale relativo al proprio territorio. Sulla base di materiale predisposto, individua il relativo periodo storico di una determinata corrente artistica. Sa che occorre tutelare, conservare e valorizzare il patrimonio letterario, artistico e ambientale.</p>	<p>Su indicazione del docente</p> <p>Individua e ricava da documenti diversi, informazioni sul patrimonio artistico, letterario e ambientale anche con riferimento al proprio territorio. Colloca, su schede predisposte e seguendo linee guida, il prodotto artistico e letterario nel relativo periodo storico. Ricerca informazioni inerenti la tutela, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio letterario, artistico e ambientale a livello locale, nazionale.</p>	<p>Operando in maniera autonoma</p> <p>Individua da fonti diverse, seleziona e organizza schematicamente informazioni sul patrimonio artistico, letterario e ambientale anche con riferimento al proprio territorio. Conosce i fondamentali autori e le opere della tradizione letteraria italiana. Individua nella storia della letteratura e dell'arte in un dato periodo alcune possibili relazioni tra contesto storico, sociale, economico e prodotto artistico. Conosce l'esistenza di normative inerenti la tutela, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio, letterario, artistico e ambientale a livello locale, nazionale e all'occorrenza, sa ricercare anche attraverso Internet, gli Enti a ciò deputati.</p>	<p>Operando in autonomia, utilizzando metodologie e linguaggi specifici:</p> <p>Individua da più fonti, seleziona, rielabora e riferisce informazioni sul patrimonio artistico, letterario e ambientale del proprio territorio ed eventualmente di altri contesti. Conosce e sa contestualizzare dal punto di vista storico e culturale i principali autori della letteratura italiana e le relative opere; conosce i principali generi e movimenti letterari, anche, per alcuni di essi, rispetto ai reciproci influssi con l'evoluzione scientifica, sociale, economica. Conosce i fondamentali autori della letteratura dei Paesi di cui ha studiato le lingue e le relative opere. Usa le risorse della biblioteca scolastica e locale. Individua nella storia della letteratura e dell'arte in un dato periodo i possibili nessi tra contesto socio economico e prodotto artistico, anche con l'apporto di valutazioni personali. All'occorrenza, sa ricercare e consultare la normativa inerente la tutela, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio artistico, letterario e ambientale a livello locale, nazionale e internazionale e sa reperire gli Enti a ciò deputati. Coordina il lavoro di studio, approfondimento e ricerca di un gruppo di compagni sul patrimonio letterario, artistico, ambientale del proprio territorio o del Paese.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 50 di 89
---	--	---------------------

COMPETENZA CHIAVE 11

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE Con riguardo all'espressività corporea	
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.	<p>Percepire il proprio sé corporeo</p> <p>Padroneggiare gli schemi motori per la coordinazione dei movimenti e l'esercizio della pratica motoria e sportiva</p> <p>Osservare le regole nel gioco e nella pratica sportiva; tenere comportamenti di lealtà e correttezza</p> <p>Osservare comportamenti di rispetto dell'igiene e dell'integrità della salute fisica e mentale nell'esercizio dell'attività motoria e sportiva</p> <p>Valutare punti di forza e di debolezza, potenzialità e limiti del proprio corpo nell'esercizio della pratica motoria e sportiva</p> <p>Controllare le modalità della comunicazione non verbale per migliorare l'efficacia delle relazioni interpersonali</p> <p>Collegare con coerenza i contenuti della comunicazione verbale con i comportamenti comunicativi non verbali</p> <p>Utilizzare l'espressione corporea in manifestazioni ricreative, culturali e artistiche: danza, performance teatrali e artistiche, giochi</p>	<p>La percezione del proprio sé corporeo</p> <p>Schemi motori</p> <p>Anatomia e fisiologia</p> <p>Igiene e alimentazione</p> <p>Effetti di sostanze dopanti nell'organismo</p> <p>Regole di giochi e sport</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e non verbale</p> <p>Tecniche di espressione corporea</p> <p>Danze tradizionali, folkloristiche e moderne</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 51 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:	CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE Con riguardo all'espressività corporea		
Fonti di legittimazione:	Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 18.12.2006; Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23.04.2008 D.M.139/2007 Regolamento e Linea guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
COMPETENZE SPECIFICHE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.	<p>Percepire il proprio sé corporeo, usare efficacemente i propri canali percettivi e organizzare la propria fisicità nella duplice dimensione spazio- temporale.</p> <p>Controllare gli schemi motori, sviluppare coordinazione ed equilibrio, allenare le capacità condizionali di resistenza, forza, velocità e mobilità articolare..</p> <p>Nel gioco motorio e sportivo rispettare lealmente le regole e collaborare in modo costruttivo alle dinamiche di gruppo riconoscendo qualità e limiti propri ed altrui per raggiungere uno scopo condiviso.</p> <p>Acquisire consapevolezza del valore della pratica sportiva per il proprio benessere e per quello degli altri ed assumere comportamenti consoni, con consapevolezza delle potenzialità e dei limiti del proprio corpo.</p> <p>Individuare, comprendere, sperimentare e controllare i messaggi non verbali coerentemente ai messaggi verbali per migliorare l'efficacia delle relazioni personali in contesti formali e non formali</p> <p>Individuare il ruolo della musica e della danza nella storia e nella cultura fin dalle più lontane espressioni nelle civiltà più antiche</p>	<p>Canali percettivi</p> <p>Schemi motori (correre, saltare, camminare, rotolare, strisciare afferrare, tirare, lanciare, arrampicare).</p> <p>Regole e contesti spaziali delle principali attività sportive e culturali.</p> <p>Ritmo e corralità.</p> <p>Capacità coordinative.</p> <p>Capacità condizionali.</p> <p>Tecniche di respirazione e rilassamento.</p> <p>Dinamiche di gruppo.</p> <p>Nozioni di anatomia e fisiologia del corpo umano.</p> <p>Alimentazione e fabbisogno energetico, patologie legate alla malnutrizione e disturbi alimentari.</p> <p>Classificazione ed effetti delle sostanze dopanti.</p> <p>Canali di comunicazione non verbali (sistema vocale e aspetti paralinguistici: intonazione della voce, intensità, ritmo, tono; cinesico: i movimenti; aptico: il contatto fisico; prossemico: la distanza; cronemico: il tempo di comunicazione).</p>	<p>Primo biennio</p> <p>Giochi di comunicazione attraverso canali percettivi diversi</p> <p>Esercizi sulla fiducia (lasciarsi guidare bendati con le indicazioni del compagno, lasciarsi cadere indietro tra le braccia del compagno).</p> <p>Individuare le funzioni e le relazioni dell'apparato loco-motore</p> <p>Analizzare le tabelle nutrizionali, distinguere le proprietà delle diverse categorie di nutrienti</p> <p>Riconoscere in noi stessi e negli altri le forme ed i significati del linguaggio del corpo</p> <p>Individuare le funzioni e le relazioni dell'apparato loco-motore</p> <p>Esprimere e comunicare il vissuto emotivo (espressione del volto, postura, tono della voce,...) all'interno di giochi espressivo-corporei e di attività individuali e collettive.</p> <p>Svolgere un semplice percorso a tempo di applicazione di alcuni schemi motori</p> <p>Partecipare a giochi di squadra rispettando i ruoli e le regole di base</p> <p>Secondo biennio</p> <p>Svolgere un articolato percorso a tempo di applicazione degli schemi motori</p> <p>Creare una coreografia che inizi dal movimento singolo delle varie parti del corpo fino a coinvolgerle tutte (scomposizione e composizione del corpo).</p> <p>Riconoscere in noi stessi e negli altri le forme ed i significati del linguaggio del corpo e codificare un linguaggio corporeo del gruppo da utilizzare in un gioco di squadra e/o situazioni collettive.</p> <p>Partecipare a giochi di squadra rispettando i ruoli e le regole e contribuendo positivamente alle dinamiche</p> <p>Individuare le funzioni e le relazioni dell'apparato loco-motore e utilizzarle consapevolmente nell'esercizio delle capacità condizionali e coordinative</p> <p>Calcolare l'apporto calorico degli alimenti introdotti con la dieta giornaliera. all'interno di un piano di alimentazione equilibrata.</p> <p>Classificare i principali effetti collaterali legati all'utilizzo di sostanze dopanti.</p> <p>QUINTO ANNO</p> <p>Ideare ed eseguire un percorso a tempo che comprenda tutti gli schemi motori</p> <p>Eseguire giochi di ruolo.</p> <p>Realizzare presentazioni e comunicazioni in pubblico trasmettendo messaggi di relazione (espressione del volto,...), regolando l'interazione (sguardo, gesti, movimenti, pause,...) , sostenendo e sostituendo la comunicazione verbale (espressione del volto, postura, gesti,...).</p> <p>A partire da uno studio di caso, argomentare riguardo il doping ed i rischi per la salute.</p> <p>Riconoscere i messaggi impliciti ed espliciti proposti dai mezzi di comunicazione di massa e la loro influenza sui comportamenti alimentari</p> <p>Arbitrare e partecipare ai giochi di squadra</p> <p>Documentare, esprimendone adeguatamente le emozioni, una coreografia/danza realizzata o in via di realizzazione</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 52 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:

CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE
Con riguardo all'espressività corporea

LIVELLI EQF

1	2	3	4
<p>Ha percezione del proprio sé corporeo e si muove nella duplice dimensione spazio temporale. Esegue movimenti basilari su richiesta e opportunamente guidato, in un contesto già noto. Riesce a stare all'interno di un gruppo, rispettando le regole di base. Mette in pratica i comportamenti di base che gli sono stati indicati per il mantenimento del proprio benessere. Utilizza i messaggi non verbali basilari se opportunamente istruito ed in situazione ricorrenti. Se opportunamente guidato e in situazioni ricorrenti conosce le principali interazioni tra danza e musica.</p>	<p>Ha consapevolezza del proprio sé corporeo ed utilizza i canali percettivi e regolando la propria fisicità nella duplice dimensione spazio temporale. Esegue gli schemi motori semplici e, se stimolato, anche altri più complessi utilizzando le capacità condizionali e coordinative in una situazione già sperimentata. Partecipa al gioco motorio e sportivo dimostrando di rispettare regole e ruoli. Riconosce il valore della pratica sportiva e mette in atto gli stili ed i comportamenti corretti e a lui noti per il mantenimento del benessere proprio ed altrui. Conosce aspetti delle sue potenzialità e dei suoi limiti fisici. Utilizza i vari messaggi non verbali in situazioni note coerentemente ai messaggi verbali. Riconosce il ruolo della musica e della danza nella storia e nella cultura delle principali civiltà antiche. Se guidato, riconosce le interazioni tra la danza la musica e le altre espressioni artistiche.</p>	<p>Percepisce consapevolmente il proprio sé corporeo utilizzando con sicurezza i canali percettivi e regolando la propria fisicità nella duplice dimensione spazio temporale. Utilizza gli schemi motori e il proprio movimento applicando opportunamente le capacità condizionali e coordinative adeguandosi al variare delle situazione in un contesto noto, anche in una coreografia opportunamente predisposta. Partecipa attivamente rispettando lealmente le regole ai giochi di squadra; riconosce le dinamiche di un gruppo e collabora in modo costruttivo al raggiungimento dello scopo prefissato. Riconosce il valore della pratica sportiva e applica, mettendoli in pratica autonomamente, gli stili ed i comportamenti corretti per il mantenimento del benessere proprio ed altrui. Riconosce le sue potenzialità ed i suoi limiti adeguandovi comportamenti fisici opportuni Riconosce i vari messaggi verbali e non, sa individuare in autonomia la combinazione più idonea per il raggiungimento del proprio obiettivo in situazioni ricorrenti in ambito lavorativo o di studio. Individua il ruolo della musica e della danza nella storia e nella cultura delle maggiori civiltà antiche. Sa riconoscere le interazioni tra la danza, la musica e le altre espressioni artistiche in situazioni note.</p>	<p>Percepisce consapevolmente il proprio sé corporeo usando efficacemente i propri canali percettivi e organizzando la propria fisicità nella duplice dimensione spazio temporale. Padroneggia gli schemi motori e il proprio movimento utilizzando in modo ottimale le capacità condizionali e coordinative adeguandosi al variare delle situazione che si presentano, anche all'interno di una coreografia. Nel gioco motorio e sportivo rispetta lealmente le regole, collabora in modo costruttivo alle dinamiche di gruppo e sa trovare soluzioni al conflitto. Assume con efficienza e correttezza il ruolo di caposquadra e/o di coordinatore. E' consapevole del valore della pratica sportiva e seleziona, mettendoli in pratica autonomamente, gli stili ed i comportamenti opportuni per il mantenimento e l'incremento del benessere proprio ed altrui. Riconosce e gestisce le sue potenzialità ed i suoi limiti assumendo comportamenti fisici idonei. Individua i messaggi non verbali, sa comprendere e sperimentare quello più idoneo, e coerente con la comunicazione verbale, per il raggiungimento del proprio obiettivo e per un'espressività corporea capace di trasmettere vissuti, emozioni,ideali. Adatta il messaggio in situazioni formali e non formali ai diversi contesti della vita scolastica e lavorativa e valutando gli effetti della scelta. Individua con sicurezza il ruolo della musica e della danza nella storia e nella cultura fin dalle più lontane espressioni nelle civiltà antiche. Sa cogliere autonomamente le interazioni tra la danza la musica e le altre espressioni artistiche ed argomentare la propria riflessione.</p>

COMPETENZE DI INDIRIZZO

Generali di indirizzo

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Relative alle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita"

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Relative all'articolazione "Accoglienza turistica"

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

Per una maggiore organicità nella descrizione dei risultati attesi, le tre competenze dell'articolazione "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" e le quattro dell'articolazione "Accoglienza turistica" sono state abbinate tra loro in base a criteri di somiglianza e contiguità e fatte inoltre convergere sulle sei competenze comuni alle due articolazioni, secondo il seguente schema

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse:
Rubrica 1.1: Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (Comp. Enogastronomia n.1)
Rubrica 1.2: Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico-alberghiera (Comp. Accoglienza turistica, n.1)
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera:
Rubrica 2.1: Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche (Comp. Enogastronomia n.2)
Rubrica 2.2: Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere (Comp. Accogl. turistica, n.4)
3. 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 dei colleghi:
Rubrica 3
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera:
Rubrica 4: Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio (Comp. Accoglienza turistica, n.3)
5. Applicare le normative vigenti, nazionale ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti:
Rubrica 5
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto:
Rubrica 6.1: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici (Comp. Enogastronomia n.3)
Rubrica 6.2: Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela (Comp. Accoglienza turistica, n.2)

COMPETENZA DI INDIRIZZO 1.1:

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)</p>	<p>Primo biennio Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente; Individuare i principali composti inorganici e organici di interesse alimentare; valutare il pH di una soluzione con semplici metodi; Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale Riconoscere caratteristiche principali, analogie e differenze tra i diversi tipi di bevande; Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti; Indicare i criteri per una alimentazione equilibrata e metterli in relazione con dieta e salute; Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura; Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell' alimento Individuare confezioni ed imballaggi idonei Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Tratte da Scienze integrate(Chimica): Descrivere le proprietà, la conservazione e le trasformazioni dei materiali alimentari Secondo biennio Applicare criteri di selezione delle materie prime (da CFP-figure) Utilizzare materie prime e semilavorati per la preparazione di pasti (da CFP-figure) Riconoscere le caratteristiche delle materie prime e dei semilavorati dal punto di vista chimico Controllare le caratteristiche organolettiche degli alimenti dal punto di vista fisico e chimico Quinto anno Riconoscere i prodotti originali (DOC), le I possibili frodi alimentari e commerciali Utilizzare per il controllo e la scelta degli alimenti le definizioni di D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata I.G.P.- (Indicazione Geografica Protetta) Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti</p>	<p>Primo biennio Nozioni di chimica inorganica e di chimica organica; gruppi funzionali; Macro- e micronutrienti: classificazione, proprietà chimicofisiche, apporto calorico e principali funzioni, problemi legati alle loro carenze e ai loro eccessi; Acqua, bevande analcoliche ed alcoliche: caratteristiche principali e loro relazione con la salute; Classificazioni degli alimenti e caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali; I criteri di qualità degli alimenti; Significato di alimentazione equilibrata; Cottura degli alimenti e relative modificazioni; Cause di alterazione degli alimenti e metodi di conservazione; Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti; Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme Tratte da Scienze integrate(Chimica): la chimica in cucina:la temperatura e la cottura dei cibi Secondo biennio (da CFP-figure) Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi Materie prime e semilavorati Caratteristiche organolettiche degli alimenti dal punto di vista chimico e fisico Quinto anno Definizioni di D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta Frodi alimentari e commerciali Il sistema HACCP</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 55 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio

COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza degli alimenti (132)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132 Lab. Servizi accoglienza turistica 132 Scienze integrate(Chimica) (66)</p> <p>Per il secondo biennio e quinto anno si indicano separatamente le discipline per le tre articolazioni</p> <p>Articolazione "Enogastronomia" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 330 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66 Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66</p> <p>Articolazione "Servizi di sala e di vendita" Secondo biennio</p>	<p>Individuare, comparare e controllare anche attraverso l'analisi delle etichette degli ingredienti e la ricostruzione della filiera produttiva, le caratteristiche merceologiche, organolettiche, chimico-fisiche, nutrizionali ed enogastronomiche di alimenti e bevande, tenendone presenti le interrelazioni Selezionare e combinare in forma controllata alimenti e bevande garantendo la qualità e un buon rapporto qualità-prezzo di quanto si propone a tavola Predisporre un <i>piano di qualità aziendale</i> tenendo conto delle normative vigenti, nazionali ed internazionali per garantire in modo trasparente e sicuro la tracciabilità dei prodotti Controllare le caratteristiche degli alimenti dal punto di vista fisico e chimico</p> <p>Riconoscere le caratteristiche merceologiche dei prodotti D.O.P., D.O.C. e I.G.P. ed evitare le possibili frodi alimentari e commerciali Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti, valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive. Monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione dell'alimento</p>	<p>Conoscere il valore nutrizionale e qualitativo di alimenti e bevande Individuare le caratteristiche organolettiche chimico-fisiche merceologiche (prodotti originali DOC, sofisticazioni, frodi) gastronomiche di alimenti e bevande Definizioni di D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta</p> <p>Il sistema HACCP e il monitoraggio della filiera del processo di produzione e distribuzione</p> <p>I principi nutritivi e i L.A.R.N. ("Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana") Conoscere le linee guida per una sana alimentazione e la piramide alimentare OMS Principali caratteristiche e il loro ruolo fondamentale nell'alimentazione umana dei principi nutritivi organici</p>	<p>I biennio Analizzare percentuali nella composizione di alimenti e bevande per una scelta più consapevole Confrontare, valutare e selezionare alimenti e bevande in base all'analisi delle etichette</p> <p>II biennio Interpretare etichette, grafici e tabelle per selezionare alcuni alimenti e bevande che diano garanzia in riferimento ai parametri organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Costruire una etichetta in base alle informazioni acquisite sui prodotti anche risalendo alla filiera nell'ottica di una imprenditorialità al servizio del cliente</p> <p>V anno Selezionare alimenti e bevande per offrire alti livelli di qualità privilegiando prodotti di filiera controllata</p>

<p>DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (330) Quinto anno</p> <p>DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (132)</p> <p>Articolazione "Accoglienza turistica" Secondo biennio</p> <p>DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (330) Quinto anno</p> <p>DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (198) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (132)</p>			
---	--	--	--

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 57 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA DI INDIRIZZO:

**Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)**

LIVELLI EQF

<p>1 <i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i></p>	<p>2 <i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i></p>	<p>3 <i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i></p>	<p>4 <i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i></p>
<p>Sotto la diretta supervisione</p> <p>Riconosce simboli e codici principali nelle etichette Individua i principi base del sistema qualità Identifica le caratteristiche merceologiche dei principali alimenti e bevande Confronta semplici alimenti e bevande Legge le caratteristiche essenziali del concetto di rintracciabilità del prodotto Opera semplici abbinamenti cibo-bevande</p>	<p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia</p> <p>Decodifica i principali simboli e codici delle etichette Applica i principi base del sistema qualità</p> <p>Mette in relazione e compara le caratteristiche dei principali alimenti e bevande</p> <p>Utilizza i principali strumenti per la rintracciabilità del prodotto</p> <p>Abbina bevande ed alimenti sotto il profilo organolettico e nutrizionale e tenendo conto del rapporto qualità/prezzo</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze</p> <p>Tramite lettura delle etichette risale alla filiera dei prodotti e realizza trasformazioni corrette su alimenti e bevande. Adotta i principi del sistema qualità</p> <p>Interpreta le varie caratteristiche di alimenti e bevande assicurando la qualità del prodotto</p> <p>Utilizza le varie caratteristiche di alimenti e bevande sapendo organizzare abbinamenti sotto il profilo organolettico e nutrizionale e nel miglior rapporto qualità/prezzo</p> <p>Si avvale di tutti gli strumenti per la rintracciabilità del prodotto e la ricostruzione della filiera produttiva</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro</p> <p>Rintraccia l'origine dei singoli prodotti e valuta la qualità di tutto il processo produttivo. Individua, compara e controlla anche attraverso l'analisi delle etichette degli ingredienti e la ricostruzione della filiera produttiva, le caratteristiche merceologiche, organolettiche, chimico-fisiche, nutrizionali ed enogastronomiche di alimenti e bevande, tenendone presenti le interrelazioni Seleziona e combina in forma controllata alimenti e bevande garantendo la qualità degli abbinamenti sotto il profilo organolettico e nutrizionale e un buon rapporto qualità-prezzo di quanto si propone a tavola Predisporre un piano di qualità aziendale tenendo conto delle normative vigenti, nazionali ed internazionali per garantire in modo trasparente e sicuro la tracciabilità dei prodotti Rispetta il protocollo del sistema HACCP per la salubrità degli alimenti, valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive. Riconosce caratteristiche merceologiche dei prodotti D.O.P., D.O.C. e I.G.P. ed evita le possibili frodi alimentari e commerciali</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA

Pag 58 di 89

COMPETENZA DI INDIRIZZO 1.2:

<i>SEZIONE A: Traguardi formativi</i>		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico-alberghiera (Accoglienza turistica)	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico-alberghiera (Accoglienza turistica)	<p>Primo biennio Usare correttamente le forme di comunicazione tradizionali per accogliere il cliente, metterlo a proprio agio interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Secondo biennio Utilizzare tecniche efficaci di commercializzazione e vendita Utilizzare i giusti canali di distribuzione Gestire efficacemente le prenotazioni</p> <p>Quinto anno Gestire strategicamente il front office con un'oculata strategia nell'acquisizione delle prenotazioni e nella vendita delle camere e dei servizi dell'albergo. Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato (dalla FP</p>	<p>Primo biennio Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti Elementi di base di vendita e assistenza clienti Le operazioni del ciclo cliente</p> <p>Secondo biennio Gestione delle prenotazioni Canali di distribuzione Target</p> <p>Quinto anno Il front office Tecniche di commercializzazione e vendita delle camere e dei servizi dell'albergo Tecniche di monitoraggio per la qualità</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 59 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio

COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico-alberghiera (Accoglienza turistica)		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza degli alimenti (132)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132 Lab. Servizi accoglienza turistica 132 Scienze integrate(Chimica) (66)</p> <p>Per il secondo biennio e quinto anno si indicano separatamente le discipline per le tre articolazioni</p> <p>Articolazione "Enogastronomia" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 330 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66 Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66</p> <p>Articolazione "Servizi di sala e di vendita" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66)</p>	<p>Utilizzare le tecniche di comunicazione specifiche e i canali di distribuzione adattandole alle diverse tipologie di richiesta turistica</p> <p>Formulare messaggi promozionali e assumere atteggiamenti promozionali per una ottimale commercializzazione e vendita dei servizi turistico-alberghieri utilizzando linguaggi diversificati, in riferimento a target e a bisogni diversi</p> <p>Utilizzando strumenti e fonti diverse, costruire una mappa dell'offerta turistica del territorio al fine di ottimizzare la promozione dei servizi di accoglienza e ospitalità e di garantirne la qualità (riportato qui dalla sezione C livello 4)</p> <p>Utilizzare efficacemente e proporre agli ospiti mappe già predisposte dell'offerta turistica del territorio al fine di ottimizzare la promozione dei servizi di accoglienza e ospitalità e di garantirne la qualità</p> <p>Interagire con agenzie di intermediazione turistico-alberghiera stabilendo rapporti professionali di collaborazione finalizzati all'ottimizzazione del prodotto finale ed alla soddisfazione del cliente ponendosi come un professionista affidabile e collaborativi che è parte della filiera produttiva di settore (dalla sezione C livello 4)</p> <p>Pianificare le fasi per una corretta ed efficace informazione al cliente-ospite ed alle strutture turistiche del territorio, in una logica di rete</p>	<p>Riconoscere testi e registri comunicativi diversi e codificati Microlingua di settore L1 e L2 Il valore e le strategie dell'informazione nell'accoglienza turistica Le strategie di promozione, vendita, commercializzazione I canali di distribuzione Target e bisogni connessi Dal cliente all'ospite Il valore dell'assistenza al cliente-ospite Il concetto e le tecniche di intermediazione turistico-alberghiera target</p>	<p>I biennio Confrontare, valutare e selezionare informazioni e documenti In riferimento a un contesto simulato usare le tecniche di comunicazione verbale e non verbale Reperire informazioni sull'offerta turistica e costruire una mappa dell'offerta del territorio;</p> <p>II biennio Reperire notizie ed informazioni sull'utenza da fonti diverse, anche in lingua 2</p> <p>Reperire informazioni sull'offerta turistica e costruire una mappa dell'offerta del territorio;-in lingua 2 Costruire depliant, elaborazioni grafiche e/o multimediali per la promozione dei prodotti turistici – Il biennio Fornire informazioni anche in lingua straniera circa l'offerta turistica del territorio Costruire il caso di un cliente specifico, con la lista dei suoi bisogni e simulare una situazione di assistenza adeguata.</p> <p>V anno Scegliere i canali di vendita e commercializzazione più adeguati dei prodotti turistico-alberghieri –V anno Utilizzare canali diversi per promuovere i prodotti turistici Reperire informazioni utilizzando fonti diverse (internet, testi, articoli su stampa specializzata, interviste,...) per garantire un aggiornamento continuo In contesto simulato e in riferimento a situazioni diverse e specifiche (promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico-alberghiera) caratterizzate anche da imprevisto, usare le tecniche di</p>

<p>Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (132)</p> <p>Articolazione "Accoglienza turistica" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (198) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (132)</p>	<p>Pianificare una assistenza qualificata ed efficiente rispetto ai bisogni dell'ospite, che tenga conto anticipatamente dei possibili e diversi problemi</p>		<p>comunicazione verbale e non verbale</p>
--	--	--	--

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 61 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA DI INDIRIZZO:

**Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico-alberghiera (Accoglienza turistica)**

LIVELLI EQF

1 <i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	2 <i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	3 <i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	4 <i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
<p>Sotto la diretta supervisione</p> <p>Individua i comportamenti corretti da utilizzare nella comunicazione interpersonale In situazioni note e ricorrenti e rispetto a semplici casi</p> <p>utilizza tecniche e messaggi di promozione turistica per la commercializzazione dei servizi turistico-alberghieri</p> <p>applica le procedure fondamentali dell'assistenza al cliente</p>	<p>Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia</p> <p>Esegue comportamenti adeguati nelle relazioni interpersonali e utilizza le tecniche di comunicazione basilari</p> <p>Applica i principi base dell'accoglienza turistica</p> <p>In situazioni note e ricorrenti</p> <p>utilizza tecniche e messaggi di promozione turistica per la commercializzazione dei servizi turistico-alberghieri</p> <p>applica le procedure fondamentali dell'assistenza al cliente</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze</p> <p>Utilizza le tecniche di comunicazione di base individuando diverse tipologie di richiesta turistica</p> <p>Utilizza tecniche e messaggi di promozione turistica per ottimizzare la commercializzazione dei servizi turistico-alberghieri</p> <p>Utilizza e propone mappe predisposte dell'offerta turistica del territorio</p> <p>Collabora in modo attivo con agenzie di intermediazione turistico-alberghiera stabilendo positivi rapporti professionali.</p> <p>Organizza una corretta ed efficace informazione al cliente ed al territorio.</p> <p>Pianifica un' assistenza qualificata ed efficiente rispetto ai bisogni dell cliente-ospite,</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro</p> <p>Relaziona in modo professionale con il cliente mettendo in atto tecniche di comunicazione specifiche e sapendosi adattare a diverse tipologie di richiesta turistica</p> <p>Utilizzando strumenti e fonti informative diverse, costruisce una mappa dell'offerta turistica del territorio al fine di ottimizzare la promozione dei servizi di accoglienza e ospitalità e di garantirne la qualità. Utilizza efficacemente e propone mappe predisposte dell'offerta turistica del territorio</p> <p>Propone con sicurezza tecniche e messaggi di promozione turistica utilizzando linguaggi diversificati per il miglioramento continuo della commercializzazione e vendita dei servizi turistico-alberghieri, in riferimento a target e a bisogni diversi</p> <p>Interagisce in modo autonomo e sicuro, anche in una struttura di rete, con agenzie di intermediazione turistico-alberghiera, nell'ottica della soddisfazione del cliente, ponendosi come un professionista affidabile e collaborativi che è parte della filiera produttiva di settore</p> <p>Pianifica l'informazione al cliente ad al territorio in una logica di rete.</p> <p>Pianifica un' assistenza qualificata ed efficiente rispetto ai bisogni dell cliente, che tenga conto anticipatamente dei possibili e diversi problemi</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA

Pag 62 di 89

COMPETENZA DI INDIRIZZO 2.1:

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)	<p>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente; Interpretare i documenti (grafici, istogrammi, dati statistici etc.) inerenti le abitudini alimentari; Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale; Riconoscere caratteristiche principali, analogie e differenze tra i diversi tipi di bevande; Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti; Indicare i criteri per una alimentazione equilibrata e metterli in relazione con dieta e salute; Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Distinguere il menù dalla carta Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar</p>	<p>Ruolo dell'educazione alimentare per la salute e significato di alimentazione e nutrizione Concetto di metabolismo Fattori che influenzano le abitudini alimentari; Macro- e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni, problemi legati alle loro carenze e ai loro eccessi; Acqua, bevande analcoliche ed alcoliche: caratteristiche principali e loro relazione con la salute; Apparato digerente e organi di senso; digestione ed assorbimento dei nutrienti; Classificazioni degli alimenti e caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali; Significato di alimentazione equilibrata; Malnutrizioni;</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Principali tipi di menù e successione dei piatti Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme Elementi di deontologia professionale Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti Principali tipi di menu e successione dei piatti Elementi base di menù</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 63 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza degli alimenti (132)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132 Lab. Servizi accoglienza turistica 132</p> <p>Per il secondo biennio e quinto anno si indicano sepratamente le discipline per le tre articolazioni</p> <p>Articolazione "Enogastronomia" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 330 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66 Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66</p> <p>Articolazione "Servizi di sala e di vendita" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI:</p>	<p>Organizzare un menu completo abbinando alimenti e bevande diversificandoli ed adattando il menu in base alle esigenze dietologiche della clientela, individuando bisogni ed aspettative ed accogliendo richieste Stabilire una correlazione significativa tra risorse territoriali, processi e prodotti enogastronomici per individuare e proporre l'offerta dei menu rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela ed alle tradizioni del territorio Utilizzare tecniche di produzione, anche innovative, che assicurino un prodotto finito di qualità, e strumenti gestionali adeguati in grado di garantire la redditività dell'azienda Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS, nell'ottica della prevenzione e dello "star bene" bilanciando l'aspetto nutrizionale e quello gastronomico Pianificare le fasi organizzative per una buona accoglienza a partire dal primo contatto con il cliente Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione</p>	<p>Metodi di cottura degli alimenti, di miscelazione delle bevande e di trasformazione delle materie prime trasformazione Metodi di produzione La digestione Principi di dietologia Linee guida sulla sana alimentazione OMS</p>	<p>I biennio Organizzare diverse tipologie di menu, dal più semplice al più elaborato, anche dal punto di vista grafico Saper dosare gli ingredienti nella preparazione dei piatti mediante il calcolo proporzionale</p> <p>II biennio Eseguire il calcolo calorico dei piatti e delle bevande in base alla diverse tecniche di preparazione Organizzare diverse tipologie di menu, dal più semplice al più elaborato, anche dal punto di vista grafico Comparare il valore nutrizionale dei diversi menu - Il biennio Adeguate la preparazione dei piatti alle nuove tecniche di cucina - Il biennio</p> <p>V anno Reperire informazioni sulla storia e l'evoluzione dell'alimentazione per predisporre menu per segmenti di clientela in base all'età, alle patologie, al reddito ed alle motivazioni</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 64 di 89
---	--	---------------------

<p>Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (132)</p> <p>Articolazione "Accoglienza turistica" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (198) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (132)</p>			
---	--	--	--

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 65 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:		Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
Sotto la diretta supervisione Utilizza le tecniche base di lavorazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi Predisporre semplici menu individuando il contesto di riferimento	Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia Utilizza le tecniche di base di lavorazione nella produzione enogastronomica e ristorativa Propone semplici menu tenendo conto del contesto e delle esigenze della clientela	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze Predisporre menu coerenti con il contesto, tenendo conto delle esigenze della clientela, anche a livello dietologico Utilizza tecniche di lavorazione adeguate nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS,	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro Predisporre menu diversificati adattandoli alle esigenze dietologiche della clientela in coerenza con i principi di una corretta e sana alimentazione sapendo bilanciare l'aspetto gastronomico con quello nutrizionale. Propone menu diversificati rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela correlandoli alle risorse ed alle tradizioni del territorio valorizzandone le caratteristiche e le peculiarità Utilizza con sicurezza ed in modo totalmente autonomo tecniche di lavorazione e strumenti gestionali anche innovativi nell'ottica del miglioramento continuo Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS, nell'ottica della prevenzione e dello "star bene" bilanciando l'aspetto nutrizionale e quello gastronomico

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 66 di 89
--	---	--------------

COMPETENZA DI INDIRIZZO 2.2:

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere (Accoglienza turistica)	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere (Accoglienza turistica)	<p>Primo biennio Usare le forme di comunicazione tradizionali Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio Presentare i prodotti/servizi offerti Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza clienti Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale Aprire il conto di un cliente individuale Leggere e capire un listino prezzi di tipo alberghiero</p> <p>Secondo biennio Contribuire alla tenuta della contabilità Leggere e tenere presente il bilancio di esercizio</p> <p>Quinto anno Gestire sotto l'aspetto economico- finanziario i servizi di accoglienza e ospitalità Gestire il bilancio Individuare fonti di finanziamento</p>	<p>Primo biennio Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti Le operazioni del ciclo cliente Il front e back office:struttura del reparto, organigramma e mansioni Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano Elementi di base di vendita e assistenza clienti Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativo Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali Tecniche di comunicazione professionale Il conto cliente Gli arrangiamenti alberghieri La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità</p> <p>Secondo biennio Organizzazione dei servizi Elementi di contabilità</p> <p>Quinto anno Bilancio Fonti di finanziamento</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 67 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere (Accoglienza turistica)		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi accoglienza turistica 132</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132</p> <p>Per il secondo biennio e quinto anno si indicano sepratamente le discipline per le tre articolazioni</p> <p>Articolazione "Enogastronomia" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 297)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 330 Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 165) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132</p> <p>Articolazione "Servizi di sala e di vendita" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 297) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 165) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (132)</p>	<p>Individuare le fonti di finanziamento, le diverse tipologie di finanziamenti esterni e l'equilibrio tra le diverse fonti di finanziamento per saperne valutare il costo e scegliere la forma più economica</p> <p>Elaborare il bilancio dell'azienda analizzando costi e ricavi della gestione e la redditività dell'aziendale per minimizzare i costi e massimizzare i ricavi</p> <p>Predisporre il conto-cliente</p> <p>Coordinare il personale attribuendo compiti e funzioni per controllare i processi organizzativi di accoglienza e di ospitalità, nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente</p> <p>Pianificare le fasi organizzative per una buona accoglienza a partire dal primo contatto con il cliente</p> <p>Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione</p> <p>Valutare le fonti di finanziamento più adeguate</p> <p>Gestire sotto l'aspetto economico- finanziario i servizi di accoglienza e ospitalità, contribuendo alla tenuta della contabilità e rispettando al bil bilancio di esercizio</p> <p>Elaborare il bilancio aziendale sapendo analizzare costi e ricavi e valutando la redditività dell'azienda turistico-</p>	<p>Struttura organizzativa dell'azienda turistico-alberghiera e ristorativa Caratteristiche delle varie tipologie di costo e delle tecniche della determinazione del prezzo di vendita Tecniche di gestione del personale nei vari settori Controllo dei costi di produzione, determinazione del prezzo di vendita e della redditività aziendale Tecniche di stesura del bilancio aziendale</p>	<p>I biennio Individuare e rappresentare con un diagramma di flusso le fasi di ante e check in del ciclo cliente Leggere e comprendere listini prezzi alberghieri</p> <p>II biennio Determinare il prezzo di vendita di un prodotto turistico-alberghiero, tenendo conto del target, al fine di massimizzare il ricavo A partire da uno studio di caso, simulare l'apertura di due conti-cliente diversi</p> <p>V anno Valutare le fonti di finanziamento più adeguate Realizzare un bilancio di previsione anche con l'ausilio di un diagramma di redditività Indirizzare la produzione dei servizi di accoglienza alle esigenze dei segmenti obiettivo Dato un caso problematico, ridefinire il servizio di accoglienza e/o di ospitalità per soddisfare il bisogno del cliente. Simulare situazioni di front office e di back office con personale diverso per implementare la qualità dei servizi di accoglienza e di ospitalità</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 68 di 89
---	--	---------------------

<p>Articolazione "Accoglienza turistica" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (198) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (132)</p>	<p>alberghiera</p>		
---	--------------------	--	--

<p>DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO</p>	<p>Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA</p>	<p>Pag 69 di 89</p>
---	--	---------------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:		Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere (Accoglienza turistica)	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
Sotto la diretta supervisione Utilizza le tecniche fondamentali del riconoscimento e dell'accoglienza del cliente Prepara semplici servizi di accoglienza e ospitalità	Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia Utilizza le tecniche di base di lavorazione e i fondamenti degli strumenti di gestione Allestisce semplici servizi di accoglienza e ospitalità tenendo presenti i fondamenti delle tecniche di gestione economico-finanziaria	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze Utilizza strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera Individua le principali fonti di finanziamento dell'azienda e le tecniche base per una corretta gestione dell'azienda turistico-alberghiera Pianifica e controlla l'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità applicando le tecniche di base di gestione economico-finanziaria	Autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro gestisce sotto l'aspetto economico-finanziario i servizi di accoglienza e ospitalità, contribuendo alla tenuta della contabilità e rispettando al bilancio di esercizio Elabora il bilancio aziendale sapendo analizzare costi e ricavi e valutando la redditività dell'azienda turistico-alberghiera. Valuta le fonti di finanziamento più adeguate Sovrintende in autonomia e assumendosene le responsabilità l'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità applicando in modo consapevole e critico tecniche di gestione economico-finanziaria. Organizza, controlla e monitora il lavoro assegnato attivando strategie correttive di miglioramento sia in itinere che a posteriori Pianifica in modo sicuro tutte le fasi per la migliore accoglienza ed ospitalità per giungere alla fidelizzazione del cliente

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 70 di 89
---	--	---------------------

COMPETENZA DI INDIRIZZO 3:

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	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 dei colleghi	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
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 dei colleghi	<p>Primo biennio Usare le forme di comunicazione tradizionali Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio Presentare i prodotti/servizi offerti Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Nell'ambito della produzione orale, rispettare i turni verbali, l'ordine dei termini, la concisione e l'efficacia espressiva</p> <p>Secondo biennio Utilizzare codici, tecniche e strumenti della comunicazione funzionali a situazioni diverse interne ed esterne all'azienda e al soddisfacimento del cliente, in particolare nell'accoglienza e nell'assistenza Dosare in modo equilibrato tecniche di informazione e di persuasione Decodificare in modo corretto messaggi di diversa provenienza Curare la fidelizzazione della clientela nell'ottica della customer care e customer satisfaction Utilizzare in modo efficace il codice linguistico in tutti i suoi aspetti (anche cinesico e prossemico, ...) per mettere a proprio agio il cliente e per coordinare i colleghi Gestire anche attraverso una comunicazione corretta e efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking Comprende tutte le informazioni esplicite ed implicite di un messaggio. Utilizza il linguaggio tecnico specifico</p> <p>Quinto anno Utilizzare strategie di comunicazione aziendale Elaborare un piano di comunicazione integrata Sviluppare strategie di ascolto</p>	<p>Primo biennio Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti Il front e back office: struttura del reparto, organigramma emansioni Tecniche di comunicazione professionale Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar Elementi di deontologia professionale Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi Conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico</p> <p>Secondo biennio Codici, tecniche e strumenti di comunicazione Tecniche di persuasione Complessità del codice linguistico (aspetti linguistici, cinesici, prossemici) Gestione del reclamo, delle lamentele, di situazioni di super lavoro e di over booking informazioni esplicite ed implicite di un messaggio Linguaggio tecnico specifico</p> <p>Quinto anno Modelli e forme di comunicazione aziendale Tecniche e strategie di comunicazione aziendale Strategie di ascolto</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 71 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	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 dei colleghi		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi accoglienza turistica 132</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132 Lingua e letteratura italiana (264)</p> <p>Per il secondo biennio e quinto anno si indicano separatamente le discipline per le due articolazioni</p> <p>Articolazione "Servizi di sala e di vendita" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lingua e letteratura italiana (264)</p> <p>Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (132) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lingua e letteratura italiana (132)</p> <p>Articolazione "Accoglienza turistica" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi accoglienza turistica (330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lingua e letteratura italiana (264)</p> <p>Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi accoglienza turistica (132) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lingua e letteratura italiana (132)</p>	<p>Gestire il rapporto con il cliente dalla fase ante al check-out anche in lingua straniera utilizzando gli strumenti professionali adeguati alle diverse fasi</p> <p>Gestire i flussi comunicativi con la clientela e tra i reparti della struttura alberghiera</p> <p>Dosare in modo equilibrato tecniche di informazione e di persuasione</p> <p>Applicare strategie di ascolto diversificate e interagire in modo autonomo ed efficace in situazioni diverse, offrendo spunti di originalità e usando strutture morfosintattiche e lessico adeguato. (tratto dalla sezione C livello 4)</p> <p>Gestire anche attraverso una comunicazione corretta e efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking</p> <p>Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team</p> <p>Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio</p> <p>Utilizzare in maniera creativa ed autonoma le TIC per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. (tratto dalla sezione C livello 4)</p>	<p>Organigramma funzionale dell'azienda</p> <p>Microlingua di settore</p> <p>Tecniche di comunicazione</p> <p>Tecniche di base di customer relationship e customer care</p> <p>Uso dei principali strumenti tecnologici e TIC</p> <p>Procedure e modulistica di servizio</p> <p>Metodologie di coordinamento e strategie e tecniche di comunicazione interna aziendale</p>	<p>1° biennio Nel role playing utilizzare il linguaggio specifico per gestire il rapporto con la clientela Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico-professionali Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione scritti e orali più idonei per la gestione delle richieste della clientela</p> <p>2° biennio Nel role playing utilizzare il linguaggio specifico per gestire il rapporto con la clientela in lingua straniera Organizzare e gestire occasioni aggregative (summit, briefing, reporting) Nell'ambito di compiti di staff-brigata, adottare modelli di comportamento organizzativo e cooperativo orientato al risultato Comprendere e gestire situazioni specifiche anche critiche (reclamo, delle lamentele, di situazioni di super lavoro e di over booking)secondo i principi dell'efficacia comunicativa e le politiche aziendali</p> <p>5° anno Stendere un piano per ottimizzare la circolarità delle informazioni tra i reparti</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 72 di 89
---	--	---------------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:		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 dei colleghi	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
Sotto la diretta supervisione in situazioni semplici comprende la maggior parte delle informazioni richieste da parte della clientela e dei colleghi, comprende il significato dei messaggi individuando alcune delle informazioni principali e interagisce in contesti comunicativi noti servendosi di un lessico basilare. Riconosce le varie forme di comunicazione attuate nell'azienda turistica.	Sotto la supervisione e con un certo grado di autonomia utilizza le formule linguistiche specifiche essenziali nel rapporto con la clientela e con i colleghi anche il L2. Comprende il tipo di messaggio e riconosce il contesto comunicativo (registro, scopo, destinatario) nonché le informazioni richieste. Interagisce in maniera adeguata con il cliente e i colleghi usando semplici strutture morfosintattiche ed il lessico di base adeguati alla comunicazione. Individua le forme di comunicazione più funzionali ad un determinato scopo.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze gestisce anche in L2 la comunicazione con il cliente nelle diverse fasi del ciclo applicando tecniche di comunicazione e di relazione (l'ho riportato qui dalle righe finali) e utilizzando il linguaggio tecnico specifico di base anche in L2., informando e persuadendo Ascolta attentamente, riconosce e comprende la maggior parte delle informazioni esplicite richieste ed alcune implicite. Interagisce in situazioni comunicative di diversa complessità usando strutture morfosintattiche e lessico adeguati allo scopo e al destinatario. Sceglie tra le varie forme di comunicazione quella più idonea alla circostanza. Utilizza in modo consapevole le TIC e le tecniche di comunicazione e relazione	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro imposta in modo efficace, anche in L2., il dialogo con il cliente, attuando tecniche di comunicazione e di relazione, informando e persuadendo e utilizzando funzionalmente il linguaggio tecnico specifico, Comprende tutte le informazioni esplicite ed implicite di un messaggio. Applica strategie di ascolto diversificate e interagisce in modo autonomo ed efficace in situazioni diverse, con spunti di originalità e usando strutture morfosintattiche e lessico adeguato. Gestisce attraverso una comunicazione corretta ed efficace il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro e di over booking In modo autonomo elabora un piano di comunicazione integrata funzionale agli scopi aziendali. Comunica con chiarezza nel coordinare gruppi di lavoro e guidare i colleghi nella corretta esecuzione dei compiti. Utilizza in maniera creativa ed autonoma le TIC, le tecniche di comunicazione e di relazione ottimizzando la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 73 di 89
---	--	---------------------

COMPETENZA DI INDIRIZZO 4:

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio (Accoglienza Turistica, comp. 3)	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio (Accoglienza Turistica, comp. 3)</p>	<p>Primo biennio Usare le forme di comunicazione tradizionali Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia Valorizzare le risorse ambientali del proprio territorio Valorizzare le risorse storiche- artistiche e culturali del proprio territorio Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti;</p> <p>Secondo biennio Orientarsi nella geografia del patrimonio culturale e delle tradizioni enogastronomiche italiane, cogliendone e riconoscendone i caratteri di varietà e molteplicità Orientarsi nella consultazione di fonti cartografiche, bibliografiche cartacee e digitali Riconoscere le forme dei sistemi di comunicazione e trasporto con riferimento al proprio territorio Individuare i motivi d'interesse, e le modalità di approccio e fruizione, legati a parchi ed aree protette Analizzare i filoni di tradizioni nazionali ed europee, dal punto di vista sociale, artistico e enogastronomico e collegarvi quelle del proprio territorio</p> <p>Quinto anno Analizzare le tipologie climatiche e agroalimentari e collegarvi quella del proprio territorio Inquadrare le forme di turismo legate ai diversi ambiti continentali e riconoscere e valorizzare la propria Riconoscere nel proprio territorio eventuali i siti del Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO Progettare itinerari turistici significativi tra le risorse ambientali e artistico-culturali locali Individuare nel territorio aree e luoghi poco noti per una loro valorizzazione ai fini di un turismo sostenibile e responsabile Utilizzare varie fonti documentarie: carte, guide e pubblicazioni turistiche, strumenti multimediali Riconoscere la varietà tipologica e la valenza culturale del patrimonio museale, anche in relazione ai problemi di organizzazione e di gestione Definire l'immagine turistica del territorio in collaborazione con soggetti privati e istituzioni per valorizzarne l'offerta.</p> <p>Quinto anno Valorizzare le DOC (Denominazione di Origine Controllata), le D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta, e gli I.G.P.- (Indicazione Geografica Protetta) del proprio territorio e di quello nazionale</p>	<p>Primo biennio Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Classificazioni degli alimenti e caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali;</p> <p>Secondo biennio Patrimonio culturale in Italia: categorie di beni e loro distribuzione geografica Lineamenti di storia del territorio italiano ed europeo e delle relative trasformazioni Forme del turismo naturalistico e storico-culturale Reti urbane, extraurbane, regionali Parchi ed aree protette, parchi naturali e culturali Feste, sagre e manifestazioni di richiamo turistico Risorse e i prodotti del territorio quali fattori di attrazione turistica Beni culturali e ambientali dell'ambito territoriale di appartenenza (città, regione, area geografica) Percorsi ed aree di attrazione turistica a scala locale Turismo di 'nicchia'</p> <p>Quinto anno Le forme di turismo nelle specificità geografico- ambientali Ruolo dell'UNESCO nella tutela del patrimonio culturale mondiale Risorse del territorio a livello locale, nazionale e internazionale Il patrimonio storico- artistico, paesaggistico, etno- antropologico, enogastronomico locale Aree geografiche locali d'interesse turistico (morfologi, caratteri climatico-ambientali, risorse agroalimentari e storico- culturali)</p> <p>D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 74 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio

COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio (Accoglienza Turistica, comp. 3)		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi accoglienza turistica 132</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132 Scienza degli alimenti (132)</p> <p>Per il secondo biennio e quinto anno si indicano separatamente le discipline per le tre articolazioni</p> <p>Articolazione "Enogastronomia" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 330 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66 Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66</p> <p>Articolazione "Servizi di sala e di vendita" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99)</p>	<p>Individuare le caratteristiche peculiari del territorio, valorizzarne e promuoverne le tipicità ambientali, e storico-artistiche e le tradizioni culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche, anche in relazione a quelle nazionali e internazionali</p> <p>Progettare e gestire servizi di accoglienza turistico-alberghiera valorizzando le tipicità ambientali, e storico-artistiche e le tradizioni culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche del territorio anche in relazione alle nuove tendenze di filiera</p> <p>Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente. Collegare il prodotto enogastronomico alle particolarità storiche, socio-economiche e geografiche del territorio che ne rappresentano i presupposti</p> <p>Utilizzare efficacemente le TIC per ricercare e aggiornare informazioni, per organizzarle e diffonderle allo scopo di valorizzare le risorse locali anche all'interno di percorsi storico-artistici e enogastronomici più ampi operando una sintesi dei contenuti integrandoli e approfondendoli per individuare le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Progetta un prodotto audiovisivo/multimediale originale, stabilendo requisiti, obiettivi e contenuti e innovando le modalità di realizzazione</p>	<p>Il territorio a livello locale, nazionale ed internazionale: il patrimonio paesaggistico, artistico-culturale, artigianale, agro-alimentare e enogastronomico, le strutture ricettive, le attrazioni turistico-ricreative e i servizi complementari</p> <p>Principi di marketing</p> <p>Microlingua di settore</p> <p>Le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente</p> <p>I protocolli per la definizione dei marchi di settore</p> <p>Metodologie e strumenti di ricerca delle informazioni: motori di ricerca, indici, metodo della web quest in rete, TIC</p> <p>Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi e mappe tematiche.</p> <p>Strumenti di organizzazione delle informazioni ai fini della diffusione e della presentazione: relazioni, report, presentazione anche con software appositi (power point, impress ecc.)</p> <p>Quadro normativo di riferimento per la promozione e la vendita dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici locali, nazionali ed internazionali</p> <p>Tecniche di stesura di un testo argomentativo e persuasivo</p> <p>Il sistema informativo del territorio</p> <p>Iter procedurale e documentale per la gestione del rapporto con i diversi enti</p>	<p>1° biennio Reperire attraverso una web quest informazioni sull'offerta turistica e costruire una mappa dell'offerta del territorio Interagire con le preposte di istituzioni ed enti pubblici e privati per predisporre materiali informativi Avviare e mantenere rapporti con gli altri soggetti portatori di interesse Organizzare con efficacia comunicativa e anche con supporto informatico informazioni relative a prodotti turistici ed enogastronomici della tradizione locale e nazionale Individuare e confrontare i canali di vendita e commercializzazione dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici tipici di aree diverse</p> <p>2° biennio Reperire attraverso una web quest informazioni sull'offerta turistica e costruire una mappa dell'offerta del territorio anche in lingua straniera Interagire con le preposte di istituzioni ed enti pubblici e privati per predisporre materiali informativi sulle tipicità ambientali, storico-artistiche, culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche anche in lingua straniera Sviluppare rapporti collaborativi nell'interazione con soggetti esterni Costruire depliant, elaborazioni grafiche e/o multimediali per la promozione dei prodotti turistici ed enogastronomici anche in lingua straniera. (2° biennio)</p> <p>Quinto anno Progettare e comunicare itinerari turistici diversi nel proprio territorio, che ne valorizzi no e promuovano le tipicità ambientali, storico-artistiche, culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche, adatti a target diversi Scegliere i canali di vendita e commercializzazione più adeguati dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici. Utilizzare canali diversi per promuovere i prodotti turistici ed enogastronomici</p>

<p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (132)</p> <p>Articolazione "Accoglienza turistica" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi accoglienza turistica (330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (132)</p>			
---	--	--	--

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 76 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA DI INDIRIZZO:

Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio (Accoglienza turistica comp 3)

LIVELLI EQF

<p>1</p> <p><i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i></p>	<p>2</p> <p><i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i></p>	<p>3</p> <p><i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni</i> <i>Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio.</i> <i>Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i></p>	<p>4</p> <p><i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio</i> <i>Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti.</i> <i>Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i></p>
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>data un'area geografica ne riconosce le peculiarità turistiche principali e identifica le sue caratteristiche di base. Compila dei report di informazioni sui prodotti e aspetti caratteristici del territorio</p> <p>Riconosce e analizza la strutture di un pacchetto turistico promozionale delle tradizioni locali preconstituito. Utilizza le TIC nelle funzioni base per ricercare e inserire informazioni.</p> <p>Predisporre un depliant informativo multimediale semplice utilizzando anche la lingua straniera nelle sue strutture più elementari</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>data un'area geografica individua le principali peculiarità turistiche ed individua i lineamenti principali delle tradizioni locali.</p> <p>Utilizza i principali canali di diffusione pubblicitaria sotto la guida di un esperto.</p> <p>Utilizza le TIC nella ricerca di dati e informazioni che analizza poi in modo essenziale. Progetta un servizio di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Porta a compimento un prodotto audiovisivo/multimediale semplice di promozione delle risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio sulla base di requisiti, obiettivi e contenuti dati.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Individua le peculiarità ambientali, e storico-artistiche e le tradizioni socio-culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche di un determinato territorio, anche in relazione a quelle nazionali e internazionali</p> <p>Progetta un servizio di accoglienza turistico-alberghiera in riferimento a un target</p> <p>Utilizza i principali canali della diffusione pubblicitaria sotto la guida parziale di un esperto.</p> <p>Ricerca ed analizza, con un certo grado di autonomia, anche utilizzando le TIC, le informazioni per valorizzare le risorse locali, in collegamento alle nuove tendenze di filiera.</p> <p>Realizza un prodotto multimediale promozionale scegliendo le strategie più adeguate a valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Individua tutte le caratteristiche peculiari di un determinato territorio, ne valorizza e ne promuove le tipicità ambientali, e storico-artistiche e le tradizioni socio-culturali, agro-alimentari ed enogastronomiche, in relazione a quelle nazionali e internazionali</p> <p>Progetta e gestisce servizi di accoglienza turistico-alberghiera valorizzando le tipicità del territorio anche in relazione alle nuove tendenze di filiera e con riferimento a target diversi</p> <p>Utilizza i principali canali di diffusione pubblicitaria in modo del tutto autonomo.</p> <p>Utilizza efficacemente le TIC per ricercare e aggiornare informazioni, per organizzarle e diffonderle allo scopo di valorizzare le risorse locali anche all'interno di percorsi storico-artistici e enogastronomici più ampi e in collegamento a nuove tendenze di filiera.</p> <p>Valorizza le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente. Collega il prodotto enogastronomico alle particolarità storiche, socio-economiche e geografiche del territorio.</p> <p>Progetta un prodotto audiovisivo/multimediale originale, stabilendo requisiti, obiettivi e contenuti e innovando le modalità di realizzazione</p>

COMPETENZA DI INDIRIZZO: 5

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	<p>Primo biennio Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti; Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura; Individuare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti; Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell' alimento Individuare confezioni ed imballaggi idonei Rispettare il percorso delle merci Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio</p> <p>Secondo biennio Rispettare le normative e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine risultato Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale Predisporre il piano d'emergenza e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione, collocare le informazioni Applicare la normativa HACCP</p> <p>Quinto anno Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</p>	<p>Primo biennio Nozioni di chimica inorganica e di chimica organica; gruppi funzionali; Struttura, sviluppo dei microrganismi e principali patologie alimentari correlate; Norme elementari per una corretta prassi igienica I criteri di qualità degli alimenti; Cottura degli alimenti e relative modificazioni; Cause di alterazione degli alimenti e metodi di conservazione; Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti; Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime Elementi di deontologia professionale Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso</p> <p>Secondo biennio Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Pianificazione e organizzazione per la sicurezza e l'igiene Efficienza di strumenti e attrezzature Elementi di ergonomia Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria Piano d'emergenza e dispositivi antincendio Normativa HACCP</p> <p>Quinto anno Procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 78 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e linee guida Istituti Tecnici e Professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto ed economia (132)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132 Lab. Servizi accoglienza turistica 132</p> <p>Articolazione "Enogastronomia" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (297)</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 330 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66 Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (165) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66</p> <p>Articolazione "Servizi di sala e di vendita" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (297)</p>	<p>Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa</p> <p>Utilizzare la normativa vigente sia in ambito nazionale che internazionale in fatto di sicurezza sul posto di lavoro, al fine di assicurare il rispetto degli standard di qualità</p> <p>Applicare la normativa vigente per garantire prodotti di qualità rispetto ai parametri della sicurezza, tutela dell'ambiente trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici</p> <p>Predisporre il piano per la sicurezza, organizzare il piano e i dispositivi antincendio e la loro corretta manutenzione, e le informazioni relative</p> <p>Rintracciare i processi di filiera dei prodotti turistico-alberghieri in termini di trasparenza e sicurezza</p> <p>Rispettare le normative nazionali e internazionali e i dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti, con particolare riferimento alla normativa HACCP</p> <p>.</p> <p>Applicare procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino e utilizzare prodotti per la</p>	<p>DLsg 81/07 Normativa HACCP Regolamento Europeo 178/2002 e ISO 2200 Normativa sul turismo Concetto di sicurezza Concetto di trasparenza Concetto di privacy Concetto di tracciabilità</p>	<p>Primo biennio Utilizzare materiali nel settore di interesse in ottemperanza alle normative vigenti Operare un controllo sulla tracciabilità dei prodotti per offrire prodotti di qualità - I e II biennio</p> <p>Il biennio Applicare la normativa HACCP in relazione a contesti diversi per prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari Studi di caso relativi a sicurezza, igiene, tracciabilità, trasparenza, privacy in ambito turistico-alberghiero</p> <p>V anno Realizzare un piano di sicurezza di settore Individuare e correggere criticità nel sistema di sicurezza per salvaguardare la qualità del prodotto finale</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 79 di 89
---	--	---------------------

<p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (165) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina (66) Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita (132)</p> <p>Articolazione "Accoglienza turistica" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (198) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. Servizi accoglienza turistica (132)</p>	<p>sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p> <p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</p>		
--	--	--	--

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 80 di 89
--	---	--------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:		Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
<p>Sotto la diretta supervisione del docente:</p> <p>Adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati e corretti nei laboratori Risale alla storia ed all'uso di un prodotto</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>Mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza sia nei laboratori che in situazioni di simulazione</p> <p>Ricostruisce il percorso di un prodotto attraverso le fasi principali della produzione, trasformazione e distribuzione</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>Applica la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di sicurezza, tutela dell'ambiente trasparenza, tracciabilità, igiene dei prodotti e dei servizi. Mantiene il controllo dell'origine dei prodotti tramite la ricostruzione del percorso del prodotto Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>Applica in modo autonomo e responsabile la normativa vigente, nazionale ed internazionale, in fatto di sicurezza, tutela dell'ambiente trasparenza, tracciabilità, igiene sia dei servizi che dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici Attua e verifica, adottando misure di monitoraggio e tramite protocolli, l'applicazione corretta della normativa mettendo in atto tempestive azioni correttive e di miglioramento Garantisce la trasparenza e la rintracciabilità dei prodotti distribuiti dall'azienda di cui fa parte assicurandone la salubrità. Nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti, rispetta e fa rispettare la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 81 di 89
--	---	--------------

COMPETENZA DI INDIRIZZO 6.1

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e Linee guida Istituti Tecnici e professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita comp.3)	<p>Primo biennio Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Interpretare i documenti (grafici, istogrammi, dati statistici etc.) inerenti le abitudini alimentari</p> <p>Secondo biennio Intercettare la domanda dei mercati Riconoscere le nuove tendenze di filiera Riconoscere gli stili di vita Individuare i diversi target (tipologie di utenza) Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alla domanda dei mercati per Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alle nuove tendenze di filiera Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti ai diversi target</p> <p>Quinto anno Pianificare e monitorare per l'ottimizzazione della produzione Attuare il pricing in rapporto ai diversi target e alle stagionalità Compensare la produzione in relazione al contesto Valorizzare e promuovere i prodotti tipici.</p>	<p>Primo biennio Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali Leggere un listino prezzi Elementi di deontologia professionale Elementi di base di vendita e assistenza clienti Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti Fattori che influenzano le abitudini alimentari</p> <p>Secondo biennio Domanda dei mercati Nuove tendenze di filiera Stili di vita Tipologie di target</p> <p>Quinto anno La pianificazione Il monitoraggio La compensazione Principi di marketing</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 82 di 89
--	---	--------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio

COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita comp. 3)		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e Linee guida Istituti Tecnici e professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza degli alimenti (132) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132 Lab. Servizi accoglienza turistica 132 Articolazione "Enogastronomia" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 330 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66 Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 66 Articolazione "Servizi di sala e di vendita" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (231) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 66 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 330 Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione (99) DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 66 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132</p>	<p>Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita e alle abitudini alimentari, individuare le tipologie di utenza (target) della ristorazione e i loro bisogni</p> <p>Distinguere le tipologie di prodotto in relazione alla domanda dei mercati , alle nuove tendenze di filiera enogastronomica e ai diversi target , adeguando ai bisogni e alle richieste l'offerta ristorativa e la sua promozione</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, pricing e monitoraggio per compensare e ottimizzare la produzione di servizi enogastronomici e ristorativi in rapporto alla domanda dei mercati, , alle nuove tendenze di filiera e ai diversi target</p> <p>Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica</p>	<p>Concetto di utenza e target.</p> <p>Domanda dei mercati</p> <p>Nuove tendenze di filiera enogastronomica</p> <p>Stili di vita e abitudini alimentari</p> <p>Principi di marketing</p> <p>Microlingua di settore in L1 e L2</p> <p>Quadro normativo di settore comunitario, nazionale e regionale.</p> <p>Classificazione tipologica delle strutture ristorative</p> <p>Produzioni tipiche</p>	<p>1° biennio Raccogliere ed organizzare i dati funzionali all'analisi dei bisogni della clientela Elencare, riconoscere, sistemare dati e informazioni provenienti da fonti diverse</p> <p>2° biennio Raccogliere ed organizzare i dati funzionali all'analisi dei bisogni della clientela in lingua straniera, distinguendo diverse tipologie di target Ricerare in riviste e in siti del settore enogastronomico informazioni sull' andamento delle tendenze dei mercati e della clientela, anche in rapporto all'evolversi degli stili di vita e del contesto economico Adattare i prodotti enogastronomici servizi di accoglienza e ospitalità esistenti alle specifiche esigenze emerse dall'utenza</p> <p>5°anno Applicare le tecniche di pricing Applicare a un caso specifico del settore enogastronomico e ristorativo strategie di monitoraggio e compensazione</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 83 di 89
---	--	---------------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)

COMPETENZA DI INDIRIZZO:

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. (Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita)

LIVELLI EQF

<p>1 <i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i></p>	<p>2 <i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i></p>	<p>3 <i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i></p>	<p>4 <i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i></p>
<p>Sotto la diretta supervisione :</p> <p>Applica a casi semplici la pianificazione, dei prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali. Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e i principali elementi caratterizzanti una produzione tipica. Sotto la supervisione di un adulto o un compagno riconosce in contesti definiti le principali informazioni richieste; utilizza alcuni semplici strumenti di indagine e organizza con l'aiuto di tabelle i principali dati, riconoscendone la significatività Risponde in maniera semplice alle richieste del cliente.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>applica a casi ricorrenti la pianificazione, dei prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali. Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e gli elementi caratterizzanti una produzione tipica. Individua le esigenze fondamentali del cliente. Riconosce e valorizza le produzioni agricole e enogastronomiche tipiche del territorio..</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>applica le tecniche basilari di pianificazione, compensazione e monitoraggio di un prodotto e servizio enogastronomico e ristorativo. Organizza attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi fondamentali dei prodotti, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica, predisponendo un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari tipici. Ricerca dati e informazioni, anche specifici, relativi a diversi segmenti del mercato enogastronomico e ristorativo, li legge e li elabora in funzione della pianificazione; applica metodologie di rilevazione e monitoraggio del feed back da parte del cliente. Individua le esigenze di base del cliente predisponendo più alternative per rispondere alle sue richieste. Valorizza le produzioni agricole e enogastronomiche tipiche e di nicchia del territorio.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>applica le principali tecniche di pianificazione, compensazione e monitoraggio per individuare e definire la tipologia di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato. Sulla base dei risultati dell'analisi è in grado di adeguare servizi e prodotti. Organizza attività produttive valorizzando tutti gli aspetti qualitativi, riconoscendo gli elementi caratterizzanti una produzione tipica e di nicchia del territorio, predisponendo un protocollo di filiera di prodotti agro-alimentari ed enogastronomici tipici, traducendo la fase produttiva in qualità merceologica del prodotto. Suggerisce soluzioni di compensazione giustificandole e assumendosene la responsabilità. Ricerca, raccoglie ed elabora in modo autonomo e personale dati e informazioni generali e specifici relativi al mercato ristorativo e enogastronomico, li legge e li elabora in funzione della programmazione di servizi e prodotti e del piano di marketing, applica metodologie di rilevazione e monitoraggio del feed back da parte del cliente.</p>

COMPETENZA DI INDIRIZZO 6.2:

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. (Accoglienza Turistica)	
Fonti di legittimazione:	Regolamento e Linee guida Istituti Tecnici e professionali 2010	
COMPETENZA	ABILITA'	CONOSCENZE
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. (Accoglienza Turistica, comp. 2)	<p>Primo biennio Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente Valorizzare le risorse ambientali del proprio territorio Valorizzare le risorse storiche- artistiche e culturali del proprio territorio Leggere e capire un listino prezzi di tipo alberghiero Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Secondo biennio Intercettare la domanda dei mercati Riconoscere le nuove tendenze di filiera Riconoscere gli stili di vita Individuare i diversi target (tipologie di utenza) Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alla domanda dei mercati Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alle nuove tendenze di filiera Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti ai diversi target</p> <p>Quinto anno Pianificare e monitorare per l'ottimizzazione dei servizi turistico-alberghieri di accoglienza e ospitalità Attuare il pricing in rapporto ai diversi target e alle stagionalità Compensare l'organizzazione dei servizi turistico-alberghieri di accoglienza e ospitalità in relazione al contesto Valorizzare e promuovere le risorse e i prodotti tipici.</p>	<p>Primo biennio Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera Le operazioni del ciclo cliente Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano Elementi di base di vendita e assistenza clienti Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona Gli arrangiamenti alberghieri La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità Elementi di deontologia professionale</p> <p>Secondo biennio Domanda dei mercati Nuove tendenze di filiera Stili di vita Tipologie di target</p> <p>Quinto anno La pianificazione, il monitoraggio, la compensazione dei servizi turistico-alberghieri di accoglienza e ospitalità Principi di marketing</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 85 di 89
---	--	---------------------

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio, apparentando le competenze affini del biennio e del triennio			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela (Accoglienza Turistica)		
Fonti di legittimazione:	Regolamento e Linee guida Istituti Tecnici e professionali 2010		
DISCIPLINE COINVOLTE	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
<p>Primo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi accoglienza turistica 132</p> <p>DISCIPLINE CONCORRENTI: Lab. servizi enogastronomici-settore cucina 132 Lab. servizi enogastronomici-settore sala e vendita 132</p> <p>Articolazione "Accoglienza turistica" Secondo biennio DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi di accoglienza turistica (330) DISCIPLINE CONCORRENTI: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (330) Quinto anno DISCIPLINA DI RIFERIMENTO: Lab. Servizi di accoglienza turistica (132) DISCIPLINE CONCORRENTI: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (198)</p>	<p>Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita, individuare le tipologie di utenza (target) della ricezione alberghiera e i loro bisogni Distinguere le tipologie di promozione turistico-alberghiera in relazione alla domanda dei mercati , alle nuove tendenze di filiera e ai diversi target , adeguando ai bisogni e alle richieste l'offerta turistico-alberghiera e la sua promozione Attuare strategie di pianificazione, pricing e monitoraggio per compensare e ottimizzare la produzione di servizi turistico-alberghieri in rapporto alla domanda dei mercati, , alle nuove tendenze di filiera e ai diversi target Differenziazione i prezzi in base alle stagionalità. Ricerca, raccogliere ed elaborare in modo autonomo e personale dati e informazioni generali e specifici relativi al mercato turistico e utilizzarli ai fini della pianificazione del servizio, scegliendo gli strumenti e le strategie di lavoro più adatte giustificandone la validità.</p>	<p>Concetto di utenza e target. Domanda dei mercati Nuove tendenze di filiera Stili di vita Principi di marketing Microlingua di settore in L1 e L2 Quadro normativo di settore comunitario, nazionale e regionale. Classificazione tipologica delle strutture ricettive</p>	<p>1° biennio Raccogliere ed organizzare i dati funzionali all'analisi dei bisogni della clientela Elencare, riconoscere, sistemare dati e informazioni provenienti da fonti diverse Gestire la corrispondenza commerciale</p> <p>2° biennio Raccogliere ed organizzare i dati funzionali all'analisi dei bisogni della clientela in lingua straniera, distinguendo diverse tipologie di target Ricerca in riviste e in siti del settore turistico-alberghiero informazioni sull' andamento delle richieste e sulle tendenze dei mercati e della clientela, anche in rapporto all'evolversi degli stili di vita e del contesto economico Gestire la corrispondenza commerciale in lingua straniera Adattare i servizi di accoglienza e ospitalità esistenti alle specifiche esigenze emerse dall'utenza</p> <p>5°anno Applicare le tecniche di pricing Applicare a un caso specifico del settore turistico-alberghiero strategie di monitoraggio e compensazione</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 86 di 89
---	--	---------------------

SEZIONE C: Livelli di padronanza (EQF)			
COMPETENZA DI INDIRIZZO:		Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. (Accoglienza Turistica, comp.2)	
LIVELLI EQF			
1	2	3	4
<i>Svolgere compiti semplici, sotto la diretta supervisione, in un contesto strutturato</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi ricorrenti usando strumenti e regole semplici, sotto la supervisione con un certo grado di autonomia</i>	<i>Svolgere compiti e risolvere problemi scegliendo e applicando metodi di base, strumenti, materiali ed informazioni Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio. Adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi</i>	<i>Risolvere problemi specifici in un campo di lavoro o di studio Sapersi gestire autonomamente, nel quadro di istruzioni in un contesto di lavoro o di studio, di solito prevedibili, ma soggetti a cambiamenti. Sorvegliare il lavoro di routine di altri, assumendo una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio</i>
<p>Sotto la diretta supervisione :</p> <p>applica a casi semplici la pianificazione, dei beni e servizi turistico-alberghieri e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali.</p> <p>Riconosce gli aspetti qualitativi dei prodotti e i principali elementi caratterizzanti una produzione tipica..</p> <p>Sotto la supervisione di un adulto o un compagno riconosce in contesti definiti le principali informazioni richieste; utilizza alcuni semplici strumenti di indagine e organizza con l'aiuto di tabelle i principali dati, riconoscendone la significatività</p> <p>Risponde in maniera semplice alle richieste dell'ospite. Con la supervisione del docente raccoglie i dati relativi alla domanda della clientela e predispone servizi di accoglienza essenziali valorizzando le risorse tipiche del territorio.</p>	<p>Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia:</p> <p>applica la pianificazione, dei beni e servizi turistico-alberghieri, enogastronomici e ristorativi distinguendone i passaggi fondamentali.</p> <p>Riconosce e descrive caratteristiche di alcuni segmenti del mercato turistico e enogastronomici e ristorativi; sceglie le fonti più adatte tra quelle fornite dal docente per la ricerca di dati</p> <p>Individua le esigenze fondamentali dell'ospite.</p> <p>Attiva interventi relativi al turismo, alla valorizzazione delle risorse, predisponendo servizi di accoglienza turistica utilizzando e valorizzando le produzioni agricole tipiche del territorio e inserendo nell'attività turistica le tradizioni e le abitudini popolari locali.</p>	<p>In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze:</p> <p>applica le tecniche basilari di pianificazione, compensazione e monitoraggio di un bene o servizio turistico-alberghiero</p> <p>Ricerca dati e informazioni, anche specifici, relativi a diversi segmenti del mercato turistico, li legge e li elabora in funzione della pianificazione.</p> <p>Applica metodologie di rilevazione e monitoraggio del feed back da parte del cliente.</p> <p>Individua le esigenze di base dell'ospite predisponendo più alternative per rispondere alle sue richieste.</p> <p>Valorizza le risorse turistiche predisponendo servizi di accoglienza, nel rispetto della normativa e orientati al cliente, inserendo nell' attività turistica le tradizioni e le abitudini popolari locali culturalmente più significative.</p>	<p>Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto e coordinando gruppi di lavoro:</p> <p>applica le principali tecniche di pianificazione, compensazione e monitoraggio per individuare e definire la tipologia di un bene o servizio turistico-alberghiero che risponda alle esigenze del mercato. Sulla base dei risultati dell'analisi è in grado di adeguare servizi e prodotti.</p> <p>Ricerca, raccoglie ed elabora in modo autonomo e personale dati e informazioni generali e specifici relativi al mercato turistico, li legge e li elabora in funzione della pianificazione, applica metodologie di rilevazione e monitoraggio del feed back da parte del cliente.</p> <p>Individua autonomamente le risposte più appropriate alle esigenze del cliente, costruendo, anche con l'utilizzo delle TIC, servizi turistici personalizzati.</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 87 di 89
--	---	--------------

AUTORI DELLE RUBRICHE

<i>Gruppi di lavoro per le competenze chiave</i>	<i>Gruppo di lavoro per le competenze di indirizzo</i>
<p>Leggio Cristina Anti Elisabetta Massella Maria Angela Righi Luigi</p> <p>Russo Anna Maria Albertini Giovanni D'Amico Giuseppe Rocco Flavia</p> <p>Meneghin Marina De Gol Manuel Magagna Nadia Serafin Stefano</p> <p>Genovizzi Ivana Adami Alessandra Cavarzere Miriam Fasani Donatella Totolo Francesco</p> <p>Fazioni Renzo Aceto Paolo Marchesini Silvia Visentini Carlo</p>	<p>Graciotti Anna Azzini Antonio Boifava Cristina Del Prete Patrizia Rossi Elisabetta</p> <p>Tinebra Tiziana Coppa Mauro Girelli Alessandro Lonardi Annalisa Natale Susanna</p>

DESCRIZIONE DEI RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Pag 88 di 89
--	---	--------------

