Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

CURRICOLO D'ISTITUTO

IIS B. RICASOLI – INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

CURRICOLO – BIENNIO

Area generale: asse linguistico – asse storico sociale – asse matematico

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza in materia di cittadinanza	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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. 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.	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 spaziotempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.	Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano. Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Le diverse tipologie di fonti.

Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.	I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture. Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia. Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana. Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico. Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e Stato. Riconoscere le funzioni di base dello Stato. Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale. Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio. Formulare domande dì senso a partire dalle proprie esperienze personali e dì relazione.	Le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica. Costituzione italiana. Organi dello Stato e loro funzioni principali. Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti. Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità. Ruolo delle organizzazioni internazionali. Principali tappe di sviluppo dell'Unione Europea. Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro. Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni. Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea. Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana: diritti fondamentali, libertà di coscienza, responsabilità per il bene comune.

	Utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti simboli e influenza culturale del cristianesimo, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo. Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco. Imparare ad ascoltarsi e conoscersi. Scoprire il senso religioso attraverso la via della bellezza.	Il Cristianesimo nel patrimonio culturale ed artistico.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Saper individuare e assumere consapevolezza delle regole proprie dell'ordinamento giuridico italiano, europeo e internazionale. Saper interpretare le situazioni e gli eventi sociali orientando il proprio comportamento nel rispetto e nei limiti delle disposizioni normative. Essere in grado di contribuire con il proprio agire consapevole alla vita sociale, politica, professionale del proprio Paese.	Elabora per la propria classe un regolamento di norme di comportamento, nel rispetto del dettato del Regolamento di Istituto. Individua il significato letterale e logico delle norme giuridiche presenti nell'area interna ed esterna della scuola interpretando fonti scritte ed iconografiche. Analizza situazioni reali che potrebbero coinvolgere minorenni, persone fisiche con gravi difficoltà e cerca	Europe Direct "A lezione di Europa" Un giorno in divisa Contrasto al bullismo e cyberbullismo Adozione a distanza

Saper riconoscere e comprendere i valori costituzionali ed i principi fondamentali della carta costituzionale. Essere in grado di cogliere l'organizzazione dello Stato, riconoscendo ruoli e competenze delle Istituzioni nazionali. Saper confrontare l'attuale assetto dell'ordinamento della Repubblica italiana con l'organizzazione dell'Unione europea, cogliendo la posizione dello Stato nella prospettiva comunitaria. Saper individuare le domande di senso che si pone l'uomo.	soluzioni giuridicamente valide in base ai concetti appresi. Cerca imprese innovative sul territorio e descrivile sotto il profilo giuridico. "Avvocato per un giorno"- analizza problemi giuridici da risolvere alla luce del dettato costituzionale. Realizza una mappa concettuale, da esporre in classe, dalla quale emergano i ruoli degli organi dello Stato italiano. Scrivi una proposta di legge, simulane la fase di discussione e approvazione con il resto della classe seguendo le varie fasi dell'iter legislativo. Ricerca materiale in rete per partecipare attivamente ad un dibattito in classe in materia di cittadinanza europea. Trovare le domande dell'uomo rispetto al sé e al mondo e riconoscere tra domande di senso e di indagine conoscitiva	

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA n. 1	**Competenza alfabetica funzionale**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi 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 ai differenti scopi comunicativi.	Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati. Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista. Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali e informali. Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura. Individuare natura, funzione e principali scopi	Principali strutture grammaticali della lingua italiana. Elementi di base delle funzioni della lingua. Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali. Contesto, scopo e destinatario della comunicazione. Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale. Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi. Principali connettivi logici. Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e

	comunicativi ed espressivi di un testo. Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario. Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo. Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni. Rielaborare in forma chiara le informazioni. Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.	contesti diversi. Tecniche di lettura analitica e sintetica. Denotazione e connotazione. Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana. Contesto storico di riferimento di alcuni autori e opere. Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso. Uso dei dizionari. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc. Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale.	Riconoscere le parti e la sintassi del discorso. Comprensione di brevi testi non letterari, scritti e orali, di diversa tipologia (lezioni, colloqui, testi	Potenziamento linguistico di italiano L2 PCTO

Comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. Interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. Cogliere la struttura di un testo argomentativo. Scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). Preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. Applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.	regolativi, articoli di giornale). Individuazione della struttura di un testo argomentativo (tesi, antitesi, argomentazioni, confutazione). Scrittura di riassunti, lettere (formali ed informali), di articoli di giornale, di testi descrittivi, espositivi e argomentativi, coerenti e coesi. Esposizione orale di relazioni anche col supporto di presentazioni multimediali. Comprensione e analisi del testo letterario a partire dai concetti base della narratologia, dell'analisi stilistica e metrica. Scritture e riscritture creative di brevi testi letterari in relazione a situazioni professionali (simulate o reali).	

Realizzare forme di scrittura creativa in base a differenti scopi comunicativi.		

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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 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 spaziotempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Comprendere il cambiamento in relazione agli	Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano. Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio. Le diverse tipologie di fonti. Le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione

	usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture. Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica. Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile. Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono	tecnologica. Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti: i biomi dei continenti. I fattori fondamentali che determinano il clima: fasce climatiche. Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche.

	nella modellazione dell'ambiente naturale a livello globale.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Saper far riferimento alle periodizzazioni fondamentali della storia umana e conoscere le diverse tipologie di fonti; saper collocare i più rilevanti fenomeni storici secondo le coordinate spaziotemporali. Capacità di riconoscere le caratteristiche della geografia umana del territorio italiano ed europeo. Capacità di riconoscere le caratteristiche della geografia umana dei territori extra-europei. Capacità di riconoscere le caratteristiche geomorfologiche del territorio italiano ed europeo. Capacità di riconoscere le caratteristiche geomorfologiche dei territori extra-europei.	Realizzazione di elaborati (testi, presentazioni multimediali etc.) individuali e/o collettivi su temi di carattere storico. Elaborazione di ricerche da svolgere sul web riguardanti aree geografiche italiane ed europee. Elaborazione di ricerche da svolgere sul web riguardanti aree geografiche extra-europee. Elaborazione di carte tematiche territoriali usando i sistemi informativi geografici.	

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA n. 2	**Competenza multilinguistica**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali. Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.	Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale e su alcuni elementi di carattere professionale. Uso del dizionario bilingue. Regole grammaticali fondamentali. Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune. Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale. Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.

	Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o, per la lingua inglese, professionale. Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio. Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Leggere, comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti, anche su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. 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. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della microlingua di settore.	Leggere brevi testi orientandosi nel contenuto e identificando le informazioni principali. Ricercare e selezionare informazioni di attualità o di carattere specifico contenuti in una Homepage. Comprendere le informazioni fornite in un messaggio orale, in ambito di studio o di lavoro. Scrivere brevi testi descrittivi in relazione a differenti scopi comunicativi, anche di carattere professionale. Comunica per iscritto, anche con strumenti informatici, semplici valutazioni sulle proprie esperienze, anche per e-mail. Esprimere oralmente un'idea, un pensiero,	Certificazioni linguistiche internazionali Cambridge (B1/B2)

	un tema anche con l'aiuto di una mappa concettuale. Redigere un glossario di termini tecnici basilari. 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, anche con l'aiuto di un frasario precostituito.	

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza digitale
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Utilizzare e produrre testi multimediali.	Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ecc.), anche con tecnologie digitali come file in PowerPoint.	Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo. Semplici applicazioni per la elaborazione audio e video. Uso essenziale della comunicazione telematica.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Saper realizzare prodotti multimediali. Essere consapevoli dei rischi della rete e delle conseguenze dei propri comportamenti in rete.	Realizzazione di prodotti multimediali su temi d'interesse scolastico.	Contrasto al bullismo e al cyberbullismo. ECDL Progetto blog "Scriviamo con gusto".

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA n. 5	5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	
COMPETENZE SPECIFICHE - BIENNIO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Ambito1: Movimento Si orienta negli ambiti motori e sportivi, utilizzando le tecnologie e riconoscendo le variazioni fisiologiche e le proprie potenzialità. Ambito 2: I linguaggi del corpo Esprime con creatività azioni, emozioni e sentimenti con finalità comunicativo - espressiva, utilizzando più tecniche. Ambito 3: Il gioco e lo sport Pratica le attività sportive applicando tattiche e strategie, con fair play e attenzione all'aspetto sociale Ambito 4: La salute e il benessere	Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive. Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente. Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva, assumere posture corrette. Rappresentare idee, stati d'animo e sequenze con creatività e con tecniche espressive. Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Ideare e realizzare sequenze ritmiche di movimento e rappresentazioni con finalità espressive rispettando spazi, tempi e compagni.	Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità: posture, funzioni fisiologiche, capacità motorie (condizionali e coordinative). Conoscere il ritmo delle/nelle azioni motorie e sportive. Conoscere le corrette pratiche motorie e sportive anche in ambiente naturale. Conoscere le funzioni fisiologiche in relazione al movimento e i principali paramorfismi e dismorfismi. Conoscere le modalità di utilizzo dei diversi linguaggi non verbali. Conoscere gli elementi di base relativi alle principali

Adotta comportamenti attivi, in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere.	Adattare le abilità tecniche alle situazioni richieste dai giochi e dagli sport in forma personale. Partecipare in forma propositiva alla scelta e alla realizzazione di strategie e tattiche delle attività sportive. Sperimentare nelle attività sportive i diversi ruoli, il fair play e l'arbitraggio. Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza per prevenire i principali infortuni e applicare alcune procedure di primo soccorso. Per migliorare lo stato di salute, scegliere di evitare l'uso di sostanze illecite e adottare principi igienici e alimentari corretti. Scegliere di praticare l'attività motoria e sportiva (tempi, frequenza, carichi …) per migliorare l'efficienza psico-fisica.	tecniche espressive. Riconoscere la differenza tra movimento biomeccanico ed espressivo; conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento. Conoscere le abilità tecniche dei giochi e degli sport individuali e di squadra. Conoscere semplici tattiche e strategie dei giochi e degli sport praticati. Conoscere la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio. Conoscere l'aspetto educativo, la struttura, l'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione. Conoscere i principi fondamentali per la sicurezza e il primo soccorso. Approfondire i principi di una corretta alimentazione e le informazioni sulle dipendenze e sulle sostanze illecite (fumo, doping, droghe, alcool). Conoscere i principi generali di allenamento utilizzati per migliorare lo stato di efficienza psicofisica.

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Ambito1: Movimento Esegue azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto e alle proprie potenzialità. Ambito2: I linguaggi del corpo Si esprime riferendosi ad elementi conosciuti con finalità comunicativo - espressiva, utilizzando le tecniche proposte. Ambito3: Il gioco e lo Sport Pratica le attività sportive conoscendo semplici tattiche e strategie, con fair play e attenzione all'aspetto sociale. Ambito4: La salute e il benessere Assume comportamenti attivi e in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere.	Prove pratiche, svolte individualmente e/o in modo collettivo e personalizzate se opportuno. Verifiche oggettive con misurazione della prestazione; Colloqui esplorativi delle conoscenze acquisite; Osservazioni sistematiche dell'alunno al lavoro.	Valdelsa multisport Progetto neve

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza in materia di cittadinanza	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	
COMPETENZE SPECIFICHE BIENNIO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni.	Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera. I principi e le norme che regolano la salute nel mondo del lavoro, con il particolare riferimento al settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Saper richiamare la normativa specifica sulla sicurezza sul lavoro e l'HACCP in contesti professionali.	Realizzazione di un regolamento da applicare nel laboratorio delle discipline d'indirizzo richiamando la normativa sulla sicurezza sul lavoro e l'HACCP.	Corso sulla sicurezza sul lavoro Corso HACCP

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
COMPETENZE SPECIFICHE BIENNIO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche; Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di	Saper utilizzare correttamente i simboli matematici e il linguaggio specifico della Matematica. Saper descrivere un insieme attraverso le varie rappresentazioni. Saper eseguire le operazioni tra insiemi (sottoinsieme, intersezione e unione). Saper ordinare e confrontare i numeri sulla retta orientata Saper semplificare espressioni numeriche con l'utilizzo delle proprietà delle potenze Saper risolvere problemi con numeri naturali, interi o razionali. Saper applicare lo strumento delle percentuali e delle proporzioni a situazioni reali.	Gli insiemi e le operazioni con essi. Gli insiemi numerici. I numeri: naturali, interi, razionali, sotto forma frazionaria e decimale, irrazionali e, in forma intuitiva, reali; ordinamento e loro rappresentazione sulla linea dei numeri. Confronto tra numeri sulla retta orientata. Le operazioni con i numeri interi e razionali e le loro proprietà. Le proprietà delle potenze. La scomposizione dei numeri naturali in fattori primi. m.c.m, M.C.D, tra numeri naturali. Le percentuali e le proporzioni. Diretta e inversa proporzionalità. Monomi, polinomi, m.c.m, M.C.D tra monomi, prodotti notevoli. Le frazioni algebriche. I radicali e le operazioni con essi.

rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.	Saper utilizzare correttamente il concetto di approssimazione. Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo, distinguendo il denotato tra variabile-incognita e parametro. Saper operare con i monomi e i polinomi Saper trovare MCD e mcm di numeri naturali e di monomi Saper modellizzare situazioni problematiche mediante l'utilizzo di monomi e polinomi, MCD e mcm Saper svolgere quadrati di binomi e altri prodotti notevoli ricorrendo alla definizione. Saper applicare la formula del quadrato del binomio e della somma di monomi per la loro differenza. Saper scomporre un polinomio in fattori primi mediante i metodi noti: raccoglimento totale e parziale, somma per differenza, quadrato di binomio, trinomio speciale Saper operare con le frazioni algebriche e determinare il loro campo di esistenza Saper semplificare espressioni algebriche Saper fattorizzare le frazioni algebriche mediante l'utilizzo di prodotti notevoli	Le scomposizioni di polinomi (raccoglimento totale e parziale, somma per differenza, quadrato di binomio, trinomio speciale). I sistemi lineari (metodo di sostituzione, riduzione, confronto). Equazioni lineari di primo grado in una incognita intere e fratte. Equazioni di secondo grado intere.

	Saper svolgere espressioni contenenti frazioni algebriche Saper motivare l'ampliamento dell'insieme Q. Saper semplificare un radicale e trasportare un fattore fuori o dentro il segno di radice. Saper eseguire operazioni con i radicali. Saper razionalizzare il denominatore di una frazione Saper risolvere un sistema di due equazioni in due incognite, riconoscendo la metodologia algebrica più efficace da applicare Saper riconoscere dal punto di vista algebrico sistemi determinati, indeterminati, impossibili senza risolverli Saper analizzare, impostare, risolvere problemi con il metodo algebrico dei sistemi di primo grado Saper modellizzare i casi reali con l'utilizzo dei sistemi lineari. Saper interpretare algebricamente il significato di un sistema di primo grado Saper sfruttare l'informazione del concetto di equazioni equivalenti ed il concetto di soluzione di un'equazione. Saper individuare il grado di un monomio, di un polinomio e di un'equazione	

	Saper risolvere equazioni di primo grado numeriche intere e fratte Sapere applicare la formula risolutiva delle equazioni di secondo grado Saper riconoscere il tipo di equazione di secondo grado in base al valore dei suoi coefficienti e al valore del delta Risolvere problemi che implichino l'uso di equazioni di primo e secondo grado, collegati con altre discipline e con situazioni di vita quotidiana. Potenziare le capacità di modellizzazione matematica. Applicare le tecniche del problem solving	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Modellizzare le situazioni problematiche della realtà circostante riconoscendo in contesti multiformi gli strumenti matematici noti che si possono adottare al fine di operare scelte, decisioni in modo consapevole e critico. Riconoscere e risolvere problemi valutando le informazioni e le condizioni a disposizione, operando nella realtà e padroneggiando le molteplici	Elaborati multimediali (video mp4, ppt, Geogebra, software di geometria dinamica, …). Approfondimenti scientifici. Compiti di realtà situati. Esposizione orale tematica. *Gamification* a gruppo. Contesto di realtà situata in cui i concetti matematici coinvolti modellizzino la realtà circostante e siano trasferiti in modo coerente a	

rappresentazioni grafiche, tabulari, numeriche, simbolico-algebriche, del linguaggio naturale a carattere scientifico.	situazioni analoghe. Processi di generalizzazione e di induzione delle competenze matematiche acquisite in contesti diversi da quello in cui sono stati appresi e sviluppati.	

Asse scientifico tecnologico

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali. Utilizzare i principali software applicativi. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. Riconoscere le strutture ricettive, le figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Terminologia tecnica di base di settore. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e i servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Software applicativi di base.

		Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Essere in grado di riconoscere le peculiarità delle diverse strutture ricettive e dei differenti target di clientela. Riconoscere le caratteristiche e le peculiarità del territorio di riferimento. Operare in team nel rispetto delle norme comportamentali e di sicurezza. Saper Distinguere i principali prodotti alimentari e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica. Essere in grado di riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera	Ricerca delle diverse tipologie di strutture ricettive presenti nel territorio. Realizzazione di un organigramma di una piccola azienda alberghiera. Preparare mise en place di base per le preparazioni di base assegnate, collaborando con il gruppo e rispettando le principali regole comportamentali e deontologiche. Realizzare preparazioni semplici riconoscendo i prodotti da utilizzare e le tecniche di base più adatte.	

dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Saper utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Essere in grado di distinguere i nutrienti energetici da quelli non energetici. Riconoscere e spiegare l'importanza di una dieta sana ed equilibrata tenendo conto delle linee guida di riferimento. Rielaborare dati sperimentali, valutare le possibili implicazioni della ricerca effettuata sulla vita quotidiana e sull'ambiente, e, quando possibile, la formulazione di una legge o postulato di tipo generale. Individua ed utilizza gli strumenti di indagine scientifica per spiegare processi e fenomeni. Osservare e descrivere oggetti e fenomeni. Operare classificazioni. Spiega procedimenti e risultati. Conoscere i principali processi tecnologici e le implicazioni chimico-fisiche ad essi correlate. Riconoscere alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili	Realizzare mise en place in base ai menu assegnati, collaborando con il gruppo e rispettando le principali regole comportamentali e deontologiche. Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati. Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi. Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi. Verifiche formative e sommative. Produzione di materiale informativo e pubblicitario. Decodificare brevi testi comunicativi di diversa tipologia (grafici, tabelle, testi scientifici) Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo relativo alla quotidianità e all'indirizzo del corso. Produrre testi per diversi scopi comunicativi: esposizioni, relazioni, relazioni tecniche di laboratorio. Condurre semplici esperimenti in cucina e descriverli mediante relazioni ed elaborati di vario genere (relazioni di laboratorio, presentazioni powerpoint).	

	Visita guidata agli strumenti di cucina: presentazione mediante poster degli strumenti di misura utilizzati in cucina, scegliendo tra caraffa graduata, termometro, bilancia, timer. Realizzare elaborati che tengano conto dei fattori scientifici, tecnologici e sociali legati al fenomeno che viene descritto.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Riconoscere e rispettare i diversi ruoli in base alla gerarchia. Essere in grado di applicare metodologie di base di lavoro in équipe.	Realizzazione di un organigramma di una piccola azienda alberghiera. Realizzare un servizio di pranzo/cena, collaborando con il gruppo e rispettando le principali regole comportamentali e deontologiche	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 3 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.	Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui	Stesura del regolamento di laboratorio. Simulazione del piano di evacuazione della scuola.	

adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa. 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. Essere in grado di applicare le principali precauzioni per evitare infortuni sul lavoro. Conoscere e riconoscere attrezzature e utensili delle diverse aree di lavoro imparando a usarli in modo appropriato. Conoscere e saper utilizzare le preparazioni di base e le salse realizzando vivande e specialità nel rispetto delle tecniche di cucina e delle buone prassi di lavorazione. Conoscere e saper realizzare gli impasti di base nel rispetto delle tecniche di base e delle buone prassi di lavorazione. Conoscere e saper utilizzare gli ortaggi in cucina realizzando pietanze nel rispetto delle tecniche di cucina, delle norme relative alla conservazione e delle buone prassi di lavorazione.	Svolgere le operazioni preliminari di lavaggio, taglio e cottura degli alimenti nel rispetto delle principali regole del lavoro di cucina e di sicurezza igienica. Realizzazione di preparazioni di base dei diversi settori della cucina scegliendo le giuste attrezzature. Realizzazione delle principali salse e fondi di base e delle preparazioni complesse derivate, maneggiando adeguatamente i prodotti e secondo le principali norme igieniche. Realizzare preparazioni con impasti di base di cucina e pasticceria con adeguate tecniche di lavorazione. Realizzare fondi ,salse, e minestre attraverso l'utilizzo degli ortaggi e i principali tagli delle verdure ,riconoscendo la tipologia e le tecniche di cottura più adatte. Realizzare piatti a base di pasta secca,fresca,riso o preparazioni speciali(gnocchi,crepes etc) Realizzare piatti a base di uova tra i principali in uso in Italia e in Europa anche per il Breakfast,conoscendo le tecniche di cottura adeguate alle singole preparazioni Realizzare semplici preparazioni a base di pesce attraverso tecniche di lavorazione semplici e nel rispetto delle norme igieniche.	Formazione HACCP Progetto Proteo Corso sulla sicurezza

Conoscere e saper realizzare i primi piatti nel rispetto delle tecniche di cucina e delle buone prassi di lavorazione. Conoscere e saper utilizzare le uova e i principali prodotti ittici in cucina nel rispetto delle tecniche di base e delle buone prassi di lavorazione. Saper applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Essere in grado di adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Saper utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Conoscere le modalità di relazione tra i reparti per rapportarsi positivamente con i colleghi. Essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Comprendere il carattere sperimentale della disciplina, ed acquisire il metodo scientifico nei passaggi concernenti l'ipotesi, la verifica e la formulazione di una teoria. Utilizzare un linguaggio appropriato di tipo scientifico	Realizzare semplici preparazioni a base di carne riconoscendo la tecnica di cottura più adatta e nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza Simulare un servizio di Ristorante a partire dalla prenotazione. Applicare le norme di igiene e sicurezza nell'ambiente scolastico ed extrascolastico. Applicare le tecniche di ripasso e sterilizzazione della posateria, della porcellana e della cristalleria nel rispetto delle norme igieniche. Conoscere la segnaletica di sicurezza e le nozioni di primo soccorso. Produzione di materiale informativo e pubblicitario. Decodificare brevi testi comunicativi di diversa tipologia (grafici, tabelle, testi scientifici) Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo relativo alla quotidianità e all'indirizzo del corso. Produrre testi per diversi scopi comunicativi, usando anche canali e supporti diversi (musica, immagini): esposizioni, relazioni, relazioni tecniche di laboratorio. Condurre semplici esperimenti in cucina e descriverli mediante relazioni ed elaborati di vario genere.	

Rielaborare dati sperimentali, valutare le possibili implicazioni della ricerca effettuata sulla vita quotidiana e sull'ambiente, e , quando possibile, la formulazione di una legge o postulato di tipo generale. 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.	Visita guidata agli strumenti di cucina: presentazione mediante poster degli strumenti di misura utilizzati in cucina, scegliendo tra caraffa graduata, termometro, bilancia, timer.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.

		Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Essere in grado di classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente. Essere in grado di descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.	Realizzazione di preparazioni di base dei diversi settori della cucina scegliendo le giuste attrezzature. Elaborazione di menù semplici indicando le portate nella giusta sequenza e predisponendo la giusta mise en place di attrezzature e materie prime in laboratorio. Realizzazione di preparazioni semplici quali impasti di base di cucina e pasticceria, pulizia degli ortaggi, applicazione dei diversi tipi di taglio delle verdure, applicazione dei principali metodi di cottura. Realizzazione di preparazioni semplici con utilizzo degli scarti alimentari. Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali, schemi e grafici relativi ai principi nutritivi, le relative fonti e i corretti fabbisogni. Realizzare mise en place in base ai menu assegnati, rispettando gli stili di vita del target di riferimento.	

Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Saper identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale.	Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi. Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. Principi di base di scienze e tecnologie alimentari
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e	Realizzazione di impasti e creme di base di pasticceria.	

produzione dolciaria. Saper riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio. Essere in grado di descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale. Osservare e descrivere oggetti e fenomeni. Operare classificazioni. Analizzare un fenomeno naturale attraverso la raccolta di dati, l'analisi e la rappresentazione; individuare grandezze e relazioni che entrano in gioco nel fenomeno stesso. Individuare e utilizzare strumenti di indagine scientifica per la spiegazione di processi e di fenomeni. Spiegare procedimenti e risultati. Conoscere i principali processi tecnologici e le implicazioni chimico-fisiche ad essi correlate. Riconoscere alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili.	Realizzazione di impasti lievitati per pizza e panini con tecnica di lievitazione diretta. Studio e simulazione di vendita dei prodotti inerenti alla panificazione. Ricostruire attraverso testi, elaborazioni Grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati. Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi. Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi. Video ricetta sui mille volti dello zucchero: preparazione del caramello utilizzando zuccheri diversi, illustrando le caratteristiche chimico-fisiche dello zucchero utilizzato e delle trasformazioni in atto. Esperto di energia negli alimenti: preparazione di una presentazione in cui si descrive come viene elaborato il valore energetico degli elementi, mediante esempi, grafici e tabelle	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	Presentarsi in modo professionale. Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. Il rapporto tra alimentazione, cultura e società
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Conoscere e utilizzare correttamente i diversi stili comunicativi. Conosce la terminologia di settore base e la utilizza nelle esercitazioni pratiche.	Compilazione della modulistica di settore. Uso del software gestionale. Simulazioni al Front Office.	Un giorno in divisa

Essere in grado di presentarsi in modo professionale; Essere in grado di controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale Saper usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Essere in grado di individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	Role play con utilizzo di linguaggio specifico di settore. Gestione delle fasi del ciclo clienti. Studio delle varie tipologie di clientela. Simulare un dialogo con il cliente (anche in lingua straniera) durante un servizio di sala, sapendo gestire i reclami e la comunicazione di base con il cliente.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali,	Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.

	enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconoscere le peculiarità enogastronomiche del territorio di riferimento. Utilizza in modo corretto le TIC per la creazione di itinerari. Espone in modo chiaro il frutto delle ricerche effettuate. Saper individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.	Ricerca di prodotti tipici, di tradizioni, usi e costumi del territorio di riferimento. Progettazione di itinerari turistici enogastronomici. Realizzare un menu che tenga conto della zona geografica di provenienza e dei suoi principali prodotti/preparazioni gastronomiche. Studio delle preparazioni presenti all'interno del menu. Ricostruire attraverso testi, elaborazioni	

Saper fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità enogastronomiche, del territorio. Essere in grado di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Individuare e valorizzare le tradizioni e le tipicità del territorio. Conoscere come vengono rappresentati i diversi tipi di informazione (numeri, testo, immagini, suoni, video) all'interno di un dispositivo elettronico. Comprendere i principali componenti hardware del Computer. Connettere ed utilizzare le più comuni unità di input e output. Conoscere l'interfaccia grafica del Sistema Operativo. Conoscere le funzionalità di base incluse nel Sistema Operativo. Avere una visione chiara del software per l'automazione d'ufficio e delle sue funzionalità. Conoscere strumenti per la presentazione dei dati. Comprendere e produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale,	grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati. Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi. Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi. Saper codificare e decodificare diversi tipi di informazioni: numeri, testi, immagini, suoni, video. Saper riconoscere i principali componenti allocati sulla scheda madre e i dispositivi collegati al calcolatore. Utilizzare le funzioni di base di un Sistema Operativo per comunicare con un computer in particolare saper gestire file e cartelle e creare backup dei dati utilizzando Google Drive. Produzione di elaborati multimediali utilizzando i principali strumenti della G-Suite: Documenti, Fogli, Presentazioni.	

utilizzando software diversi e attingendo anche alle risorse della rete.		

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 8 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata. Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale. Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica. Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	Il concetto di sostenibilità ambientale. Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconosce le principali caratteristiche del turismo sostenibile.	Ricerca di strutture ricettive ecosostenibili nel territorio di riferimento e in Italia e delle loro caratteristiche.	

Riconosce l’impatto negativo e positivo del turismo sull’ambiente. Conoscere le funzioni e caratteristiche della rete Internet, della posta elettronica e dei servizi di clouding per la condivisione dei dati. Distinguere i vari tipi e architetture di rete. Possedere un quadro dei protocolli utilizzati dalla rete Internet. Acquisire consapevolezza dell’importanza della sicurezza in rete e delle tecniche da usare. Conoscere i comportamenti da tenere per un uso corretto di internet, conoscere le basi della normativa sulla privacy e sul diritto d’autore. Conoscere il funzionamento di un motore di ricerca. Riconoscere le peculiarità del Web e dei social network.	Stilare un decalogo dell'eco sostenibilità delle strutture ricettive. Stilare un decalogo delle regole del Turista Sostenibile. Costruzione di piccoli itinerari sostenibili. Realizzare prodotti turistici ed enogastronomici da diffondere con l’utilizzo di QR Code in sostituzione degli elementi cartacei. Utilizzare le potenzialità di una rete per i fabbisogni scolastici. Condividere e utilizzare risorse nella rete attraverso i servizi di clouding. Riconoscere e rispettare gli aspetti giuridici connessi all’uso delle reti con particolare attenzione alla sicurezza dei dati, la privacy e la netiquette. Utilizzare il browser web Chrome.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 9 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.	Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	La comunicazione in fase di check in e check out. Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente. Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Interagire in modo pertinente in diverse situazioni comunicative, rispettando le regole della conversazione e adattandole ai diversi target di clientela. Usa in modo corretto la comunicazione professionale in situazioni di simulazione delle diverse fasi del ciclo cliente.	Role play nelle diverse fasi del ciclo cliente. Compilazione della modulistica di settore. Uso corretto del software gestionale. Simulazione al Front Office e al back office. Gestione delle fasi del ciclo cliente.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 10 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.	Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi	Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconoscere le differenze tra ricevuta e fattura. Riconoscere la diversa aliquota IVA applicata ai servizi alberghieri. Saper effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi. Identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive. Individuare i vantaggi della digitalizzazione. Promuovere la propria attività anche grazie ad attività digitali.	Gestione del check - out. Simulazione di situazione di check - out. Compilazione della maincourante. Scorporo dell'IVA e compilazione della fattura. Applicare operazioni di calcolo al settore di caffetteria, bar e nella realizzazione dei menu. Utilizzare i principali software applicativi per l'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.	Un giorno in divisa

	Individuare e risolvere problemi; assumere decisioni.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza. Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche.	Il concetto di bene culturale e ambientale. Tecniche di base di marketing dei servizi turistici

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Riconosce le peculiarità e le caratteristiche principali dei territori di riferimento. Utilizza i principali software di creazione digitale. Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Saper adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza. Saper utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.	Brochure di promozione del territorio. Presentazioni canva o powerpoint su destinazioni regionali, nazionali e europee. Ricerca sui principali prodotti e piatti della tradizione regionale Italiana e realizzazione degli stessi in laboratorio. Studio delle etichette alimentari attraverso i principali canali di comunicazione.	

Competenze d'asse.

COMPETENZA AL TERMINE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO DM 139/2007	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	
Biennio		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. Organizzare e rappresentare i dati raccolti. Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli. Presentare i risultati dell'analisi. Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento. Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema. Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda considerato come sistema.	Concetto di misura e sua approssimazione Errore sulla misura Principali Strumenti e tecniche di misurazione Sequenza delle operazioni da effettuare,. Fondamentali Meccanismi di catalogazione Utilizzo dei principali programmi software Concetto di sistema e di complessità Schemi, tabelle e grafici Principali Software dedicati. Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo. Concetto di ecosistema. Impatto ambientale limiti di tolleranza. Concetto di sviluppo sostenibile.

	Analizzare in maniera sistemica un determinato ambiente al fine di valutarne i rischi per i suoi fruitori. Analizzare un oggetto o un sistema artificiale in termini di funzioni o di architettura.	Schemi a blocchi Concetto di input-output di un sistema artificiale. Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Osserva e descrivere oggetti e fenomeni. Opera classificazioni. Analizza un fenomeno attraverso la raccolta di dati, analisi e rappresentazione. individua grandezze e relazioni che entrano in gioco nel fenomeno stesso. Individua ed utilizza gli strumenti di indagine scientifica per spiegare processi e fenomeni. Spiega procedimenti e risultati.	Produzione di materiale informativo e pubblicitario. Decodificare brevi testi comunicativi di diversa tipologia (grafici, tabelle, testi scientifici). Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo relativo alla quotidianità e all'indirizzo del corso. Produrre testi per diversi scopi comunicativi: esposizioni, relazioni, relazioni tecniche di laboratorio. Condurre semplici esperimenti in cucina e descriverli mediante relazioni ed elaborati di vario genere (relazioni di laboratorio, presentazioni powerpoint).	

COMPETENZA AL TERMINE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO: DM 139/2007	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	Interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale dal punto di vista energetico distinguendo le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano. Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia nell'ambito quotidiano.	Concetto di calore e di temperatura. Limiti di sostenibilità delle variabili di un ecosistema.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Analizza un fenomeno attraverso la raccolta di dati, analisi e rappresentazione. Individua grandezze e relazioni che entrano in gioco nel fenomeno stesso. Riconoscere alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili	Produrre testi per diversi scopi comunicativi: esposizioni, relazioni, relazioni tecniche di laboratorio. Condurre semplici esperimenti in cucina e descriverli mediante relazioni ed elaborati di vario genere (relazioni di laboratorio, presentazioni powerpoint). Videoricetta sui mille volti dello zucchero: preparazione del caramello utilizzando zuccheri diversi, illustrando le caratteristiche chimico-fisiche dello zucchero utilizzato e delle trasformazioni in atto. Esperto di energia negli alimenti: preparazione di una presentazione in cui si descrive come viene elaborato il valore energetico degli elementi, mediante esempi, grafici e tabelle	

COMPETENZA AL TERMINE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO: DM 139/2007	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	
BIENNIO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società. Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici. Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici. Saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici e software. Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.	Strutture concettuali di base del sapere tecnologico Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" all' "prodotto"). Il metodo della progettazione. Architettura del computer Struttura di Internet Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.). Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Comprendere i principali componenti hardware del Computer. Connettere ed utilizzare le più comuni unità di input e output. Conoscere l'interfaccia grafica del Sistema Operativo. Conoscere le funzionalità di base incluse nel Sistema Operativo. Avere una visione chiara del software per l'automazione d'ufficio e delle sue funzionalità. Conoscere strumenti per la presentazione dei dati. Comprendere e produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale, utilizzando software diversi e attingendo anche alle risorse della rete.	Codificare e decodificare diversi tipi di informazioni: numeri, testi, immagini, suoni, video. Utilizzo di Google Drive. Produzione di elaborati multimediali utilizzando i principali strumenti della G-Suite: Documenti, Fogli, Presentazioni	

TRIENNIO

Asse linguistico e storico – sociale

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA n.	Competenza in materia di cittadinanza	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 (D.M. 92/2018 all. A e successive Linee Guida)	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei	Lessico delle scienze storico-sociali. Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del X secolo e il

	confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altri sistemi di pensiero. Confrontare i valori proposti dal Cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.	secolo XVII, in Italia, in Europa e nel mondo. Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva religiosa ed esistenziale. Orientamenti della dottrina cristiana sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. Comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici.	Lettura e analisi di articoli giornalistici e brevi saggi relativi a problematiche attinenti temi di carattere etico e di attualità (la sicurezza sul lavoro, le migrazioni etc.). Esposizioni orali anche col supporto di elaborati concepiti autonomamente o in gruppo (power point, relazioni) su temi di attualità e di ordine etico. Attività di dibattito su temi predefiniti di attualità o di ordine etico.	Progetto Legalità "Legalità è libertà… galeotto fu l'incontro". PCTO

COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.	Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire.	Lessico delle scienze storico-sociali. Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di

	Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.	riferimento e ai contenuti. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del XVII e il secolo XIX, in Italia, in Europa e nel mondo. Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà etica rispetto alla persona, alla società alla economia e alla tecnologia. Elaborazione di un personale progetto di vita anche alla luce dei valori cristiani: scelte di vita, vocazione e professione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. Comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. Saper individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato.	Lettura e analisi di articoli giornalistici e brevi saggi relativi a problematiche attinenti temi di carattere etico e di attualità (la sicurezza sul lavoro, le migrazioni etc.). Esposizioni orali anche col supporto di elaborati concepiti autonomamente o in gruppo (power point, relazioni) su temi di attualità e di ordine etico. Attività di dibattito su temi predefiniti di attualità o di ordine etico. Individua le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti	Progetto Legalità "Legalità è libertà… galeotto fu l'incontro" Progetto PATHS Progetto Legalità PCTO
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale, quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e

	e dei servizi, il loro contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali anche in funzione dell'orientamento. Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti dei fabbisogni formativi e professionali. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.	movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro. Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà etica rispetto alla persona, alla società alla economia e alla tecnologia.

		Elaborazione di un personale progetto di vita anche alla luce dei valori cristiani: scelte di vita, vocazione e professione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. Comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. Riconoscere il valore della memoria delle violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato.	Lettura e analisi di articoli giornalistici e brevi saggi relativi a problematiche attinenti temi di carattere etico e di attualità (la sicurezza sul lavoro, le migrazioni etc.). Esposizioni orali anche col supporto di elaborati concepiti autonomamente o in gruppo (power point, relazioni) su temi di attualità e di ordine etico. Attività di dibattito su temi predefiniti di attualità o di ordine etico. Individuare e confrontare notizie e documenti da fonti diverse.	Orientamento Curriculum vitae.

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. Individuare il ruolo che le strutture organizzative della civiltà (familiare, sociale, politica, economica) hanno nella vita umana e il rilievo delle dimensioni religiosa, culturale e tecnologica, analizzarne le trasformazioni nel tempo e le diverse configurazioni nello spazio geografico. Analizzare le esperienze lavorative affrontate alla luce dei saperi acquisiti dal punto di vista professionale e sul piano etico (ruolo sociale del proprio lavoro, consapevolezza dei diritti dei lavoratori, valutazione dell'impatto sociale, culturale ed economico della propria attività lavorativa).	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. Realizzazione di un elaborato sui PCTO affrontati nel corso del triennio e in particolare dell'ultimo anno.	

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza alfabetico funzionale	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo al Rinascimento. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.	Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'età al Rinascimento. Affinità e differenze tra la lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. Comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. Interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. Cogliere la struttura di un testo argomentativo. Scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). Preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. Applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.	Scrittura di testi argomentativi coerenti e coesi sul modello delle tipologie di scrittura della prima prova dell'Esame di Stato (temi di tipologia A, B e C). Esporre relazioni e illustrare presentazioni anche multimediali su temi scelti autonomamente, indicati dall'insegnante e/o legati alle discipline di indirizzo (es. relazione dei PCTO) realizzando eventuali collegamenti interdisciplinari. Scritture e riscritture creative di brevi testi letterari in relazione a situazioni professionali (simulate o reali).	PCTO

Realizzare forme di scrittura creativa in base a differenti scopi comunicativi.		
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.	Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dall'età della Controriforma all'Unità d'Italia. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.	

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. Comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. Interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. Cogliere la struttura di un testo argomentativo. Scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). Preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. Applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.	Scrittura di testi argomentativi coerenti e coesi sul modello delle tipologie di scrittura della prima prova dell'Esame di Stato (temi di tipologia A, B e C). Esporre relazioni e illustrare presentazioni anche multimediali su temi scelti autonomamente, indicati dall'insegnante e/o legati alle discipline di indirizzo (es. relazione dei PCTO) realizzando eventuali collegamenti interdisciplinari. Scritture e riscritture creative di brevi testi letterari in relazione a situazioni professionali (simulate o reali).	**PCTO** Curiosando in Toscana

Realizzare forme di scrittura creativa in base a differenti scopi comunicativi.		
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento. Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.	Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. Comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. Interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. Cogliere la struttura di un testo argomentativo. Scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). Preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. Applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.	Scrittura di testi argomentativi coerenti e coesi sul modello delle tipologie di scrittura della prima prova dell'Esame di Stato (temi di tipologia A, B e C). Scritture e riscritture creative di brevi testi letterari in relazione a situazioni professionali (simulate o reali). Esporre relazioni e illustrare presentazioni anche multimediali su temi scelti autonomamente, indicati dall'insegnante e/o legati alle discipline di indirizzo (es. relazione dei PCTO) realizzando eventuali collegamenti interdisciplinari.	PCTO Curiosando in Toscana

Realizzare forme di scrittura creativa in base a differenti scopi comunicativi.		

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA N. 6	**Competenza in materia di cittadinanza**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 3 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	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.	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XVII in Italia, in Europa e nel mondo. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Capacità di leggere la carta geografica.	Individuazione sulla carta geografica di elementi del territorio funzionali al tema trattato.	Trekking urbano.

Selezione delle informazioni significative in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).	Realizzazione di elaborati (testi, presentazioni multimediali etc.) individuali e/o collettivi a partire da materiale librario e documentario fornito dall'insegnante.	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XVII e il secolo XIX in Italia, in Europa e nel mondo. Strumenti della divulgazione storica. Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti).
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Individuazione dei rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo. Lettura e comprensione di dati statistici.	Realizzazione di elaborati (testi, presentazioni multimediali etc.) individuali e/o collettivi sul rapporto tra le risorse del territorio e lo sviluppo di un determinato tessuto produttivo e sociale. Relazione a partire da dati statistici da reperire da fonti qualificate (ISTAT Camera di commercio etc.).	Trekking urbano

COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali.	Riconoscere le relazioni fra dimensione dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. Misurare l'impatto ambientale delle attività di settore ed ideare soluzioni in chiave ecosostenibile.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche. Concetto di sostenibilità ambientale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Individuazione dei rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo; ideazione di soluzioni innovative sulla base dei saperi acquisiti. Lettura e comprensione di dati statistici.	Realizzazione di elaborati (testi, presentazioni multimediali etc.) individuali e/o collettivi sul rapporto tra le risorse del territorio e lo sviluppo di un determinato tessuto produttivo e sociale. Relazione a partire da dati statistici da reperire da fonti qualificate (ISTAT, Camera di commercio etc.).	Trekking urbano

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA n. 8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Sapersi relazionare con gli altri all'interno e all'esterno della comunità scolastica. Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini significativi delle proprie	Interviste alla comunità scolastica, a figure esterne alla scuola (in Italiano e in lingua straniera). Realizzazione di repertori di termini tecnici e scientifici da utilizzare negli ambiti professionali.	Intercultura Viaggio d'istruzione in UK Stage in Irlanda Conosciamo il Kobe

professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).		Vite parallele a scuola (Confronto con alunni del centro CPIA 1) Sostegno a distanza
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.	Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).	Realizzazione di repertori di termini tecnici e scientifici da utilizzare negli ambiti professionali. Scrittura di testi in italiano e/o in lingua straniera per finalità legate al proprio settore professionale	Intercultura Viaggio d'istruzione in UK Stage in Irlanda Conosciamo il Kobe

Scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale.	(presentazione di prodotti, attività ricettive, percorsi artistici, enogastronomici etc.).	Vite parallele a scuola (Confronto con alunni del centro CPIA 1) Sostegno a distanza
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue. Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).	Realizzazione di repertori di termini tecnici e scientifici da utilizzare negli ambiti professionali. Scrittura di testi in italiano e/o in lingua straniera per finalità legate al proprio settore professionale (presentazione di prodotti, attività ricettive, percorsi artistici, enogastronomici etc.).	Intercultura Viaggio d'istruzione in UK Stage in Irlanda Conosciamo il Kobe Vite parallele a scuola (Confronto con alunni del centro CPIA 1)

		Sostegno a distanza

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	Competenza multilinguistica	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.	Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Ortografia, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fonetica, struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale. Aspetti extralinguistici, culturali e letterari dei paesi anglofoni e germanofoni. Aspetti socio-linguistici.

	Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere correttamente testi di varia tipologia, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti della sfera personale e della vita quotidiana e di testi orali attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con sufficiente autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti della sfera personale e della vita quotidiana e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Esprimersi ed interagire oralmente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti della sfera personale e della vita quotidiana e su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di	

	appartenenza. Fare brevi descrizioni e presentazioni, utilizzando il lessico specifico, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti specifici di interesse generale e di attualità o attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere in un linguaggio sufficientemente corretto semplici testi di varia tipologia, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Leggere e comprendere le informazioni principali di semplici testi scritti, riguardanti argomenti di interesse personale e di vita quotidiana o il settore d'indirizzo, utilizzando appropriate strategie di comprensione. Interagire con gli strumenti espressivi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni	Leggere e comprendere le informazioni principali da testi autentici o didatticizzati relativamente agli ambiti di indirizzo. Individuare le informazioni "chiave" in un testo a presentazione multimediale (es. PPT). Leggere e comprendere le indicazioni contenute in istruzioni varie (ricette). Redigere appunti in forma di scaletta ai fini di una relazione orale o scritta.	PCTO First Certificate

e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale e di vita quotidiana. Utilizzare il lessico del linguaggio quotidiano secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Leggere e comprendere le informazioni principali di semplici testi scritti, relativi al campo di indirizzo. Interagire con strumenti espressivi ed argomentativi adeguati a gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali. Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della microlingua di settore.	Interagire in una conversazione simulata (assunzione di ruoli). Presentare, con strumenti multimediali un evento, un'azienda, un prodotto ecc.. Riferire oralmente su informazioni tratte da fonti diverse in un contesto simulato (es. relazione, presentazione, ecc.)	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi	(LS1 / LS2) Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di	Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Ortografia, lessico, incluso quello specifico

discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere correttamente testi di varia tipologia, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fonologia, pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale. Aspetti extralinguistici, culturali e letterari dei paesi anglofoni e germanofoni. Aspetti socio-linguistici.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Leggere, comprendere e interpretare le informazioni principali di testi scritti, relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità,storia, letteratura o il settore d'indirizzo, utilizzando appropriate strategie di comprensione. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale e d'attualità. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. EVIDENZE DI INDIRIZZO Leggere, comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti	Leggere e comprendere le informazioni principali da testi autentici relativamente agli ambiti di indirizzo. Redigere appunti in forma di scaletta ai fini di una relazione orale o scritta. Scrivere lettere formali, anche di carattere professionale su traccia. Interagire in una conversazione simulata (assunzione di ruoli). Simulare al telefono conversazioni di carattere professionale (es. richieste di informazioni o di materiali). COMUNI AI TRE INDIRIZZI: - Relazioni orali su argomenti attinenti l'indirizzo professionale di appartenenza - Presentazione ed esposizione di elaborati multimediali, con l'ausilio delle tecnologie digitali, su temi attinenti all'indirizzo professionale di appartenenza. ENOGASTRONOMIA : - Traduzione di testi scritti in microlingua dalla LS verso la lingua madre - esposizione di ricette della tradizione italiana in LS2 usando il lessico specifico di settore - ricerca in rete di piatti tipici della cucina dei paesi	PCTO First Certificate Esperienza di Stage all'Estero (Irlanda)

nativi. Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della microlingua di settore.	germanofoni ed elaborazione di menù tipici	
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per	(LS1 / LS2) Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.	Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Ortografia, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fonologia, pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.

interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.	Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere correttamente testi di varia tipologia, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Aspetti extralinguistici, culturali e letterari dei paesi anglofoni e germanofoni. Aspetti socio-linguistici.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

(L2) Leggere, comprendere e interpretare le informazioni principali di testi scritti, relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo, utilizzando appropriate strategie di comprensione. (L1) Leggere, comprendere e interpretare le informazioni i di testi scritti, relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo, utilizzando appropriate strategie di comprensione. (L1/L2) Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale e d'attualità. (L1) Produrre testi di media lunghezza, coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, letterario e d'attualità. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	(L2) Leggere e comprendere le informazioni principali da testi autentici relativamente agli ambiti di indirizzo. (L1) Leggere e comprendere le informazioni da testi autentici relativamente agli ambiti di indirizzo. Redigere appunti in forma di scaletta ai fini di una relazione orale o scritta. Scrivere lettere formali, anche di carattere professionale su traccia. Interagire in una conversazione simulata (assunzione di ruoli). Presentare, con ausili multimediali (es PPT) un evento, un'azienda, un prodotto ecc. Simulare al telefono conversazioni di carattere professionale (ad es. 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. Riferire oralmente su informazioni tratte da fonti diverse in un contesto simulato (es. relazione, presentazione, ecc.)	PCTO First Certificate Esperienza di Stage all'Estero (Irlanda)

Leggere, comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della microlingua di settore.		

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA n. 8	**Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali**

COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera. (PECUP) Comprendere il simbolismo dell'arte cristiana.	I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi. (PECUP) Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc.). (PECUP)
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte in relazione all'ambito culturale di riferimento.	Comunicare attraverso brevi filmati il valore culturale dei beni storico-artistici, applicando le conoscenze acquisite.	Ambasciatori digitali dell'arte Curiosando in Toscana
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**

Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato. (PECUP) Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza Contestualizzare l'arte sacra del territorio alla storia.	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio. (PECUP) Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche. L'arte sacra presente nel nostro territorio, musei, chiese etc.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte in relazione all'ambito culturale di riferimento, al territorio.	Comunicare efficacemente attraverso brevi filmati il valore culturale dei beni storico-artistici.	Ambasciatori digitali dell'arte Curiosando in Toscana Progetto Cinema

COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale. (PECUP) Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica. Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni.	Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche. Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte in relazione all'ambito culturale di riferimento, al territorio, ai movimenti di pensiero coevi.	Elaborare un percorso storico-artistico sul territorio da presentare alla clientela.	Curiosando in Toscana

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA n. 8	**Competenza digitale**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.**	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera	Fonti dell'informazione e della documentazione. Social network e new media come fenomeno comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.

	nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Sapersi servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. Saper realizzare video e/o presentazioni multimediali. Saper scrivere per la rete.	Realizzazione di ricerche sul web e uso degli strumenti digitali per finalità professionali e di studio (OPAC delle biblioteche del territorio, dizionari online, DOP online etc.). Realizzazione di video e/o di presentazioni multimediali su temi d'interesse professionale o scolastico. Scrittura di blog didattici.	ICDL – patente europea del computer Progetto blog "Scriviamo con gusto" Ambasciatori dell'arte
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.	Fonti dell'informazione e della documentazione. Social network e new media come fenomeno comunicativo.

e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Caratteri comunicativi di un testo multimediale. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Sapersi servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. Saper realizzare video e/o presentazioni multimediali. Saper scrivere per la rete.	Realizzazione di ricerche sul web e uso degli strumenti digitali per finalità professionali e di studio (OPAC delle biblioteche del territorio, dizionari online, DOP online etc.). Realizzazione di video e/o di presentazioni multimediali su temi d'interesse professionale o scolastico.	ICDL – patente europea del computer Progetto blog "Scriviamo con gusto" Ambasciatori dell'arte

	Scrittura di blog didattici.	
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Fonti dell'informazione e della documentazione. Social network e new media come fenomeno comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Sapersi servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. Saper realizzare video e/o presentazioni multimediali. Saper scrivere per la rete.	Realizzazione di ricerche sul web e uso degli strumenti digitali per finalità professionali e di studio (OPAC delle biblioteche del territorio, dizionari online, DOP online etc.). Realizzazione di video e/o di presentazioni multimediali su temi d'interesse professionale o scolastico. Scrittura di blog didattici.	ICDL – patente europea del computer Progetto blog "Scriviamo con gusto"

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.	MOVIMENTO. Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni.	MOVIMENTO. Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteriali e standardizzate. Conoscere il ritmo nelle/delle azioni

	Organizzare e applicare attività/percorsi motori e sportivi individuali e in gruppo nel rispetto dell'ambiente. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi; autovalutarsi con l'utilizzo delle tecnologie. LINGUAGGI DEL CORPO. Saper dare significato al movimento (semantica). Esprimere con il movimento le emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio (musicale, visivo, poetico, pittorico…) Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni. GIOCO SPORT. Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni anche proponendo varianti. Trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive.	motorie e sportive complesse. Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardi. Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. LINGUAGGI DEL CORPO. Conoscere codici della comunicazione corporea. Conoscere tecniche mimico-gestuali, di espressione corporea e le analogie emotive dei vari linguaggi. Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento. GIOCO SPORT. Conoscere teoria e pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali, di squadra dei

	Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. SALUTE E BENESSERE. Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività; applicare le procedure del primo soccorso. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia dalle sostanze illecite. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.	giochi e degli sport. Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport. Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. SALUTE E BENESSERE. Conoscere le procedure per la sicurezza e per il primo soccorso. Conoscere i danni di una scorretta alimentazione e i pericoli legati all'uso di sostanze che inducono dipendenza. Conoscere le problematiche legate alla sedentarietà dal punto di vista fisico e sociale
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi. Pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. E' consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento Comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce i principali aspetti comunicativi , culturali e relazionali dell'espressività corporea. Pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e	Progetto ed esecuzione di un percorso adattando il proprio corpo all'ambiente circostante. Trasformazione di un breve testo letterario o musicale in azione scenica. Realizzare i fondamentali tecnici dei vari sport individuali e di squadra trattati. Minitorneo di classe o d'istituto relativo agli sport trattati. Ideazione ed esecuzione di un piano personale di allenamento. Arbitraggio di una partita. Minitorneo di classe o d'istituto con assegnazione di ruoli ben precisi.	'Val D'Elsa Multisport' 'Neve a scuola'

strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. Padroneggia le abilità tecnico-tattiche specifiche, con un personale apporto interpretativo del fair play e dei fenomeni sportivi, sviluppa e orienta le attitudini personali, sa assumere ruoli organizzativi. Pratica autonomamente le attività sportive con fair play scegliendo tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto sociale e organizzativo. E' in grado di praticare autonomamente alcune attività sportive scegliendo semplici tattiche e strategie, con fair play e attenzione all'aspetto sociale, partecipando all'aspetto organizzativo. Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti. Assume autonomamente stili di vita attivi di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei vari ambienti, migliorando il proprio benessere. Adotta stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva.		

Guidato, adotta comportamenti orientati a stili di vita attivi, alla prevenzione e alla sicurezza		
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	MOVIMENTO. Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. Organizzare e applicare attività/percorsi motori e sportivi individuali e in gruppo nel rispetto dell'ambiente. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi; autovalutarsi con l'utilizzo delle tecnologie. LINGUAGGI DEL CORPO. Saper dare significato al movimento (semantica).	MOVIMENTO. Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteriali e standardizzate. Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse. Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardi. Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. LINGUAGGI DEL CORPO.

	MOVIMENTO. Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. Organizzare e applicare attività/percorsi motori e sportivi individuali e in gruppo nel rispetto dell'ambiente. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi; autovalutarsi con l'utilizzo delle tecnologie. LINGUAGGI DEL CORPO. Saper dare significato al movimento (semantica). Esprimere con il movimento le emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio (musicale, visivo, poetico, pittorico…) Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni.	Conoscere codici della comunicazione corporea. Conoscere tecniche mimico-gestuali, di espressione corporea e le analogie emotive dei vari linguaggi. Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento. GIOCO SPORT. Conoscere teoria e pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali, di squadra dei giochi e degli sport. Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport. Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. SALUTE E BENESSERE.

	GIOCO SPORT. Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni anche proponendo varianti. Trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive. Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. SALUTE E BENESSERE. Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività; applicare le procedure del primo soccorso. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia dalle sostanze illecite. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.	Conoscere le procedure per la sicurezza e per il primo soccorso. Conoscere i danni di una scorretta alimentazione e i pericoli legati all'uso di sostanze che inducono dipendenza. Conoscere le problematiche legate alla sedentarietà dal punto di vista fisico e sociale

EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi. Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi. Pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in	Progetto ed esecuzione di un percorso adattando il proprio corpo all'ambiente circostante. Trasformazione di un breve testo letterario o musicale in azione scenica. Realizzare i fondamentali tecnici dei vari sport individuali e di squadra trattati. Minitorneo di classe o d'istituto relativo agli sport trattati. Ideazione ed esecuzione di un piano personale di allenamento. Arbitraggio di una partita. Minitorneo di classe o d'istituto con assegnazione di ruoli ben precisi.	**‘**Val D'Elsa Multisport' 'Neve a scuola'

autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. E' consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento Comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce i principali aspetti comunicativi , culturali e relazionali dell'espressività corporea. Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi. Pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi.		

Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. E' consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento Comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce i principali aspetti comunicativi , culturali e relazionali dell'espressività corporea. Pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. Padroneggia le abilità tecnico-tattiche specifiche, con un personale apporto interpretativo del fair play e dei fenomeni sportivi, sviluppa e orienta le attitudini personali, sa assumere ruoli organizzativi. Pratica autonomamente le attività sportive con fair play scegliendo tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto sociale e organizzativo.		

E’ in grado di praticare autonomamente alcune attività sportive scegliendo semplici tattiche e strategie, con fair play e attenzione all’aspetto sociale, partecipando all’aspetto organizzativo. Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti. Assume autonomamente stili di vita attivi di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei vari ambienti, migliorando il proprio benessere. Adotta stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all’attività fisica e sportiva. Guidato, adotta comportamenti orientati a stili di vita attivi, alla prevenzione e alla sicurezza		
COMPETENZE SPECIFICHE 5 ° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Agire l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche	MOVIMENTO.	MOVIMENTO.

responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	Avere consapevolezza delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva. Padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci. Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning. Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati testati anche con la strumentazione tecnologica e multimediale. LINGUAGGI DEL CORPO. Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari. Individuare fra le diverse tecniche espressive quella più congeniale alla propria moda. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, a coppie, in gruppo, in modo fluido e personale.	Riconoscere le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo. Riconoscere il ritmo personale nelle/delle azioni motorie e sportive. Conoscere le caratteristiche del territorio e le azioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della vita. Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici; conoscere e decodificare tabelle di allenamento con strumenti tecnologici. LINGUAGGI DEL CORPO. Conoscere possibili interazioni fra linguaggi espressivi e altri contesti (letterario, artistico, musicale, teatrale, filmico…) Conoscere la comunicazione non verbale per migliorare l'espressività nelle relazioni interpersonali.

	GIOCO SPORT. Trasferire autonomamente tecniche sportive proponendo varianti. Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tattiche nelle attività sportive. Svolgere ruoli di direzione, organizzazione e gestione di eventi sportivi. Interpretare con senso critico fenomeni di massa del mondo sportivo (tifo, doping, scommesse). SALUTE E BENESSERE. Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli di primo soccorso. Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita.	Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento e delle sue possibilità di utilizzo. GIOCO SPORT. Approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi e degli sport. Sviluppare le strategie tecnico-tattiche dei giochi e degli sport. Padroneggiare terminologia, regolamento tecnico, fair play e modelli organizzativi (tornei, feste sportive…). Conoscere i fenomeni di massa legati al mondo sportivo. SALUTE E BENESSERE. Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni.

	Adottare autonomamente stili di vita attivi che durino nel tempo.	Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e delle sostanze illecite. Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio-relazionale della persona.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi. Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi.	Progetto ed esecuzione di un percorso adattando il proprio corpo all'ambiente circostante. Trasformazione di un breve testo letterario o musicale in azione scenica. Realizzare i fondamentali tecnici dei vari sport individuali e di squadra trattati. Minitorneo di classe o d'istituto relativo agli sport trattati. Ideazione ed esecuzione di un piano personale di allenamento. Arbitraggio di una partita. Minitorneo di classe o d'istituto con assegnazione di ruoli ben precisi.	'Val D'Elsa Multisport'. 'Neve a scuola'. 'BLS-D'.

Pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. E' consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento Comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce i principali aspetti comunicativi , culturali e relazionali dell'espressività corporea. Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi. Pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse.		

Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. E' consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento Comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce i principali aspetti comunicativi , culturali e relazionali dell'espressività corporea. Pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. Padroneggia le abilità tecnico-tattiche specifiche, con un personale apporto interpretativo del fair play e dei fenomeni sportivi, sviluppa e orienta le attitudini		

personali, sa assumere ruoli organizzativi. Pratica autonomamente le attività sportive con fair play scegliendo tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto sociale e organizzativo. E' in grado di praticare autonomamente alcune attività sportive scegliendo semplici tattiche e strategie, con fair play e attenzione all'aspetto sociale, partecipando all'aspetto organizzativo. Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti. Assume autonomamente stili di vita attivi di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei vari ambienti, migliorando il proprio benessere. Adotta stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva. Guidato, adotta comportamenti orientati a stili di vita attivi, alla prevenzione e alla sicurezza.		

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**Competenza Matematica**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 ALL. A DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche	Saper utilizzare correttamente i simboli matematici e il linguaggio specifico della Matematica. Saper rappresentare punti e rette nel piano cartesiano Saper riconoscere l'equazione di una retta Sapere il significato geometrico del coefficiente angolare e dell'intercetta della retta. Saper costruire il grafico di una retta data la sua equazione e viceversa Saper risolvere problemi sul piano cartesiano che implichino l'utilizzo della retta mediante la modellizzazione di situazioni problematiche applicate alla realtà e al futuro ambito lavorativo (modelli matematici lineari) Saper risolvere un sistema di due equazioni in due incognite e darne la relativa interpretazione grafica.	Concetto di sistema di riferimento. Piano cartesiano, coordinate dei punti. Distanza tra due punti, punto medio di un segmento, poligoni nel piano cartesiano. Retta nel piano cartesiano. Rette particolari. I sistemi lineari (metodo del confronto e grafico). Problemi di realtà che si descrivono mediante modelli lineari. La parabola: definizione come luogo geometrico e rappresentazione nel piano cartesiano. Sistema tra retta e parabola.

con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Saper riconoscere sistemi determinati, indeterminati, impossibili dal punto di vista grafico e algebrico. Saper analizzare, impostare, risolvere problemi mediante l'utilizzo di sistemi di primo grado Saper modellizzare le situazioni problematiche reali con l'utilizzo dei sistemi lineari. Saper interpretare graficamente ed algebricamente il significato di un sistema di primo grado Sapere rappresentare graficamente una parabola, data la sua equazione e viceversa Riconoscere i vari tipi di parabole in base al valore dei coefficienti a, b, c Saper risolvere un sistema tra retta e parabola Saper risolvere problemi sul piano cartesiano mediante la modellizzazione di situazioni problematiche applicate alla realtà e al futuro ambito lavorativo che prevedano l'utilizzo di parabole Potenziare le capacità di modellizzazione matematica. Applicare le tecniche del problem solving	Problemi di realtà descrivibili attraverso modelli quadratici di secondo grado.

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Modellizzare le situazioni problematiche della realtà circostante riconoscendo in contesti multiformi gli strumenti matematici noti che si possono adottare al fine di operare scelte, decisioni in modo consapevole e critico. Riconoscere e risolvere problemi valutando le informazioni e le condizioni a disposizione, operando nella realtà e padroneggiando le molteplici rappresentazioni grafiche, tabulari, numeriche, simbolico-algebriche, del linguaggio naturale a carattere scientifico. Utilizzare i concetti, i modelli noti ed il linguaggio matematico (piano cartesiano, retta, parabola, punti, …) per interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici.	Elaborati multimediali (video mp4, ppt, Geogebra, software di geometria dinamica, …), approfondimenti scientifici, compiti di realtà situati, esposizione orale tematica, *Gamification* a gruppo. Contesto di realtà situata in cui i concetti matematici coinvolti modellizzino la realtà circostante e siano trasferiti in modo coerente a situazioni analoghe. Processi di generalizzazione e di induzione delle competenze matematiche acquisite in contesti diversi da quello in cui sono stati appresi e sviluppati.	PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (stage e partecipazione ad eventi) Legalità è libertà ... "Galeotto" fu l'incontro Educazione Civica ICDL – patente europea del computer Ambasciatori digitali dell'arte (indirizzo Accoglienza) Ricasoli cocktail competition

COMPETENZE SPECIFICHE (4^ANNO)	ABILITA'	CONOSCENZE
Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Utilizzare i concetti e i modelli della matematica per interpretare dati 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	Saper utilizzare correttamente i simboli matematici e il linguaggio specifico della Matematica Saper risolvere disequazioni di primo grado e secondo grado verificando la correttezza dei procedimenti utilizzati Sapere risolvere una disequazione di secondo grado sia attraverso la scomposizione del polinomio che attraverso il metodo grafico della parabola Saper risolvere disequazioni di grado superiore al secondo attraverso la fattorizzazione del polinomio di partenza Saper risolvere sistemi di disequazioni Saper tradurre le informazioni fornite dal problema in disequazioni lineari e di secondo grado, mediante la modellizzazione del compito di realtà contestualizzato all'interno delle discipline professionalizzanti e situato nella realtà circostante Saper risolvere problemi che implichino l'utilizzo di sistemi di disequazioni mediante la modellizzazione di situazioni problematiche applicate alla realtà e al futuro ambito lavorativo (modelli matematici)	Gli intervalli di valori nelle loro tre rappresentazioni simboliche. Le disequazioni intere di primo e secondo grado. Le disequazioni di grado superiore al primo scomposte in fattori. Le disequazioni fratte di primo e secondo grado. I sistemi di disequazioni. Il concetto di funzione come relazione binaria. Definizione di funzione e sua rappresentazione grafica e mediante diagrammi di Eulero-Venn. Funzioni iniettive, suriettive e biettive. Classificazione delle varie tipologie di funzioni in base al loro dominio. Individuazione del dominio delle funzioni. Funzioni polinomiali, intere e fratte, irrazionali intere e fratte.

applicazioni specifiche di tipo informatico. 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Saper classificare le funzioni in base alle loro proprietà Saper determinare il dominio, il codominio ed il segno di una funzione Saper tracciare il grafico delle principali funzioni elementari Saper riconoscere le caratteristiche generali della funzione dal grafico (dominio, codominio, immagine e controimmagine di un punto, punti di intersezione con gli assi cartesiani, eventuali simmetrie pari/dispari, intervalli di positività/negatività, funzioni crescenti, decrescenti e costanti). Dalla rappresentazione grafica o forma insiemistica di una funzione stabilire se è iniettiva, suriettiva o biiettiva. Saper risolvere problemi sul piano cartesiano mediante la modellizzazione di situazioni problematiche applicate alla realtà e al futuro ambito lavorativo che prevedano l'utilizzo di funzioni Potenziare le capacità di modellizzazione matematica. Applicare le tecniche del problem solving.	

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Modellizzare le situazioni problematiche della realtà circostante riconoscendo in contesti multiformi gli strumenti matematici noti che si possono adottare al fine di operare scelte e decisioni in modo consapevole e critico. Trasferire le competenze matematiche acquisite in contesti situati della quotidianità, in particolare nell'ambito delle discipline di indirizzo (lab. Cucina, Sala e Acc. Turistica). Riconoscere e risolvere problemi valutando le informazioni e le condizioni a disposizione, operando nella realtà e padroneggiando le molteplici rappresentazioni grafiche, tabulari, numeriche, simbolico-algebriche e del linguaggio naturale a carattere scientifico. Utilizzare i concetti, i modelli noti ed il linguaggio matematico (disequazioni, funzioni, …) per analizzare ed interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici.	Elaborati multimediali (video mp4, ppt, Geogebra, software di geometria dinamica, …), approfondimenti scientifici, compiti di realtà situati, esposizione orale tematica, *Gamification* a gruppo. Contesto di realtà situata in cui i concetti matematici coinvolti modellizzino la realtà circostante e siano trasferiti in modo coerente a situazioni analoghe. Processi di generalizzazione e di induzione delle competenze matematiche acquisite in contesti diversi da quello in cui sono stati appresi e sviluppati.	Educazione Civica PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (stage e partecipazione ad eventi) Legalità è libertà ... "Galeotto" fu l'incontro ICDL – patente europea del computer Ricasoli cocktail competition Miglior sommelier junior

COMPETENZE SCPECIFICHE 5^ANNO	ABILITA’	CONOSCENZE
Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni; Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Utilizzare i concetti e i modelli della matematica per interpretare dati Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando	Saper utilizzare correttamente i simboli matematici e il linguaggio specifico della Matematica Saper calcolare i limiti di funzioni polinomiali razionali, fratte e irrazionali Saper rappresentare graficamente il limite e saper interpretare dal grafico di una funzione il valore dei limiti Saper risolvere le forme indeterminate dei limiti Saper delineare il grafico di una funzione nei limiti degli strumenti acquisiti: campo di esistenza o dominio, intersezioni con gli assi, segno della funzione, limiti ai bordi del campo di esistenza, asintoti verticali, orizzontali e obliqui Saper leggere e interpretare criticamente le informazioni fornite dal grafico di una funzione nella loro rappresentazione cartesiana e tabulare Saper illustrare e descrivere un fenomeno reale attraverso la lettura e la costruzione di un grafico di funzione	Dominio, intersezioni con gli assi cartesiani e studio del segno di una funzione razionale intera, fratta e irrazionale. Concetto di limite di una funzione reale. Concetto di asintoto di una funzione reale. Lettura ed interpretazione della rappresentazione grafica di una funzione. Studio e analisi delle funzioni (intere, fratte e irrazionali). Cenni sull’andamento esponenziale delle funzioni. Concetto di continuità di una funzione reale. Le tre tipologie di punti di discontinuità di una funzione. Derivata di una funzione reale e sua interpretazione geometrica. Derivate di funzioni elementari. Regole di derivazione.

consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;		
EVIDENZE	**COMPITI SPECIFICI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Modellizzare le situazioni problematiche della realtà circostante riconoscendo in contesti multiformi gli strumenti matematici noti che si possono adottare al fine di operare scelte e decisioni in modo consapevole e critico. Trasferire le competenze matematiche acquisite in contesti situati della quotidianità, in	Elaborati multimediali (video mp4, ppt, Geogebra, software di geometria dinamica, …), approfondimenti scientifici, compiti di realtà situati, esposizione orale tematica, *Gamification* a gruppo. Contesto di realtà situata in cui i concetti matematici coinvolti modellizzino la realtà circostante e siano trasferiti in modo coerente a situazioni analoghe.	Educazione Civica PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (stage e partecipazione ad eventi)

particolare nell'ambito delle discipline di indirizzo (lab. Cucina, Sala e Acc. Turistica). Riconoscere e risolvere problemi valutando le informazioni e le condizioni a disposizione, operando nella realtà e padroneggiando le molteplici rappresentazioni grafiche, tabulari, numeriche, simbolico-algebriche e del linguaggio naturale a carattere scientifico. Utilizzare i concetti, i modelli noti ed il linguaggio matematico (funzioni, grafici di funzioni, limiti, derivate,…) per analizzare ed interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici.	Processi di generalizzazione e di induzione delle competenze matematiche acquisite in contesti diversi da quello in cui sono stati appresi e sviluppati.	Legalità è libertà ... "Galeotto" fu l'incontro ICDL – patente europea del computer Miglior sommelier junior (indirizzo di Sala e Vendita)

Asse scientifico tecnologico

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Utilizza in maniera adeguata le TIC per la creazione di prodotti multimediali. Riconosce le diverse caratteristiche dei vari target di clientela. Riconosce le diverse strutture ricettive e riesce a consigliarle in modo corretto alle diverse tipologie di clientela.	Formulare una proposta di viaggio adeguata al target di clientela proposto individuando le giuste strutture ricettive da proporre. Realizzare prodotti digitali per la promozione e pubblicizzazione dei servizi offerti da strutture ricettive e/o dei pacchetti di viaggio ideati da adv.	• PCTO • CELIACHIA • RISTORANTE DIDATTICO

Saper utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Essere in grado di utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Essere in grado di utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. Riconoscere le peculiarità organizzative e gestionali delle imprese ricettive e ristorative e delle ADV.	Elaborazione di proposte di menu e Realizzazione di preparazioni gastronomiche con utilizzo delle tecniche di cottura e lavorazione tradizionali tenendo conto del contesto in cui ci si trova. Elaborare proposte e piatti per clienti con particolari esigenze dietetiche Partecipazione a piccoli eventi. Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo relativo alla quotidianità e all'indirizzo del corso. Effettuare comunicazioni scientifiche in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali. Interagire nel lavoro di gruppo. Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi. Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi. Verifiche formative e sommative.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**

QUARTO ANNO: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche /culturali territoriali e nazionali
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Utilizza in modo adeguato e corretto le TIC per la produzione di prodotti multimediali e video. Riconosce le peculiarità del territorio di riferimento. Gestisce in modo adeguato le fasi del ciclo cliente applicando tecniche di base per la sua fidelizzazione. Saper pianificare attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.	Prodotto multimediale per la promozione di un determinato territorio che sottolinei il legame con le attrattive e i prodotti enogastronomici. Simulazione di problem solving. Tecniche di fidelizzazione del cliente. Studio e approfondimento dell'enologia regionale e nazionale con riferimento ai marchi di qualità.	LA PANIFICAZIONE MODERNA RISTORANTE RICASOLI GUADAGNARE SALUTE CON LA LILT

Saper identificare il legame dei prodotti e servizio con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali, di lavorazione/ commercializzazione promuovendone la valorizzazione. Utilizzare e valorizzare i prodotti tipici del territorio per il mantenimento delle tradizioni gastronomiche conoscendone l'aspetto storico e culturale. Pianificare attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Essere in grado di individuare le nuove tendenze di filiera Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. Conoscere l'evoluzione del fenomeno turistico e delle caratteristiche del turista. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	Studio e approfondimento della codificazione IBA. Creazione di un ricettario di antiche ricette della regione Toscana in relazione alla micro territorialità con approfondimenti sui principali prodotti a marchio delle singole zone. Realizzazione dei piatti tradizionali toscani con apporto di rivisitazioni che ne valorizzino l'identità storica. Partecipazione ad eventi enogastronomici. Simulazione di un piano di marketing pubblicitario attraverso i nuovi canali, di un'azienda ristorativa con promozione del proprio concept di cucina. Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo relativo alla quotidianità e all'indirizzo del corso. Effettuare comunicazioni scientifiche in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali: visite a istituzioni, interviste a persone; relazioni in pubblico, esposizioni; Interagire nel lavoro di gruppo; Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi	

	Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi. Verifiche formative e sommative. Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
QUINTO ANNO: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli

	Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.	comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.). Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Utilizza abilmente le TIC per la produzione di prodotti multimediali/video per la promozione di strutture ricettive, valorizzazione dei territori di riferimento in base alle diverse tipologie di clientela. E' a suo agio nel comunicare con persone di diversa estrazione sociale e in pubblico, utilizzando un lessico adeguato. Riconosce il grado di soddisfazione della clientela. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	Produzione di prodotti multimediali di promozione e valorizzazione del territorio differenti in base alla tipologia di clientela, anche in lingua straniera. Applicare tecniche di fidelizzazione post - vendita del cliente. Progettare menu da realizzare in laboratorio, anche con l'aiuto di software di settore diversificandoli in base a richieste specifiche di applicazione delle tecniche e alle tendenze alimentari.	

Saper diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Essere in grado di utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Essere in grado di monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Essere in grado di sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care. Individuare la differenza tra marketing strategico e marketing operativo. Riconoscere le fasi del marketing strategico e le leve del marketing operativo. Riconoscere l'importanza del marketing relazionale ai fini della fidelizzazione della clientela. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	Realizzazione di bevande alcoliche/analcoliche con tecniche innovative che possano valorizzare i prodotti del territorio. Studio ed applicazione dei principi di Marketing, degli strumenti di vendita e della segmentazione della domanda. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N2 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.
EVIDENZE	**COMPITI SPECIFICI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Saper individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	Elaborazione di menù contenenti piatti da realizzati tenendo conto di specifiche tecniche di trasformazione e delle nuove tendenze. Studio delle caratteristiche di qualità dei prodotti dell'enografia nazionale. Studio delle caratteristiche di qualità delle bevande alcoliche/analcoliche.	Junior Sommelier

Riconoscere le fasi dell'attività economica: consumo, produzione, scambio, risparmio, investimento. Conoscere l'organizzazione aziendale, i soggetti interni ed esterni all'azienda.	Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Individuare le operazioni di gestione: finanziamento, investimento, produzione, disinvestimento. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>QUARTO ANNO:</u> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto

		e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconosce le principali catene alberghiere a livello internazionale. Presta attenzione al cliente mostrando cortesia e cura dei dettagli. Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Saper identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Saper utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Essere in grado di individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Conoscere la differenza tra costi fissi, variabili, diretti e indiretti nonché le configurazioni di costo.	Associare a varie catene alberghiere la tipologia di clientela a cui potrebbero rivolgersi. Ricerca sui marchi di qualità delle imprese alberghiere. Progettare la realizzazione di un evento o di un'esercitazione in laboratorio identificando materie prime, attrezzature e procedure Studio della gestione del magazzino e della cantina. I canali di approvvigionamento. Studio del drink-cost. Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Analizzare i costi delle imprese del settore turistico.	RISTORANTE DIDATTICO PCTO

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
QUINTO ANNO: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali - quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Saper gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Saper identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	Realizzazione di un evento con la redazione di un ordine di spesa, della job description e del business plan. Pianificare gli obiettivi mediante il piano aziendale (piano dei finanziamenti, piano degli	

Essere in grado di applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Saper applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Saper classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Conoscere le possibili scelte strategiche delle aziende. Riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.	investimenti, piano economico e piano patrimoniale). Programmare le azioni di breve periodo mediante la predisposizione dei budget annuali. Analizzare gli scostamenti tra quanto programmato e quanto realizzato mediante il controllo di gestione.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 3 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs.81/2008).
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconoscere i possibili rischi in situazioni note. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Utilizzare in modo adeguato la comunicazione in ambienti lavorativi. Rispettare le corrette prassi igieniche della persona, degli alimenti e delle lavorazioni Prevenire i rischi d'infortunio e di malattia professionale.	Analisi dei rischi in situazioni note. Realizzazione di una presentazione multimediale sui possibili rischi in hotel. Applicare le norme di igiene e sicurezza nell'ambiente scolastico ed extrascolastico. Esercitazioni in laboratorio con realizzazioni di preparazioni e piatti di vario genere.	RISTORANTE DIDATTICO PCTO

Saper prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Essere in grado di applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione di prodotti e servizi nei luoghi di lavoro. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.	Realizzazione di un vademecum con le principali regole da seguire all'interno dei laboratori durante le esercitazioni pratiche. Ricerca sulle norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, nonché le norme di igiene alimentare.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>QUARTO ANNO:</u> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare	Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.

	riferimento a bambini, anziani, diversamente abili	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità. Saper utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Saper applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. Essere in grado di individuare rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione di prodotti e servizi nei luoghi di lavoro. Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle	Applicare le norme di igiene e sicurezza nell'ambiente scolastico ed extrascolastico. Compito di realtà con analisi di eventuali prodotti non conformi. Realizzazione di prodotti di base della miscelazione rispettando le norme igienico sanitarie. Ricerca e presentazione sulle certificazioni di qualità. Ricerca sulle generalità dei contratti delle imprese del settore turistico.	RISTORANTE DIDATTICO PCTO

produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
QUINTO ANNO: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconosce i possibili rischi in situazioni note e in quelle lavorative.	Applicare le norme di igiene e sicurezza nell'ambiente scolastico ed extrascolastico	

Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli Utilizza in modo corretto i sistemi comunicativi per la diffusione delle conoscenze. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. Essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione di prodotti e servizi nei luoghi di lavoro. Saper applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	Ricerca e confronto sulle misure per la salute e la sicurezza applicate dalle diverse strutture ricettive. Organizzazione di una lezione digitale sul GDPR 2016/679 dedicata ai nuovi addetti alla reception. Progettazione di menù da realizzare in laboratorio con specifiche indicazione dei CCP Problem solving con caso partico e progetto grafico. Conoscere il manuale di autocontrollo. Conoscere le norme ISO 9000, ISO 9001, ISO 22000, la tutela della privacy. Conoscere le certificazioni di qualità. Cenni sulla generalità dei contratti delle imprese del settore turistico.	

Saper applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Essere in grado di garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Saper formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.		

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 4 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTO COLLEGATO**
Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione	Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali, schemi relativi ai vari alimenti. Descrivere il valore nutrizionale dei vari alimenti e il corretto fabbisogno.	RISTORANTE DIDATTICO PCTO INSEGNARE LE ECCELLENZE. MODELLI DI QUALITA' E

del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Saper applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta	Progettare menù da realizzare in laboratorio sulla base di indicazioni fornite dal docente riguardo la tipologia di materie prime da utilizzare, della stagionalità e di specifiche richieste. Realizzare un menù rispettando le caratteristiche organolettiche merceologiche e nutrizionali rispettando la stagionalità e l'ecosostenibilità dei prodotti. Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali, schemi e grafici relativi ai principi nutritivi, le relative fonti e i corretti fabbisogni. Commento di un articolo o di un film inerente a tematiche scientifiche affrontate nel percorso didattico. Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati. Riconoscere le caratteristiche della domanda e dell'offerta di mercato e saperle rappresentare graficamente.	VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO. A SCUOLA CON LA CELIACHIA, PER NON FARNE UNA MALATTIA CONOSCIAMO IL KOBE RISTORANTE RICASOLI GUADAGNARE SALUTE CON LA LILT
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>QUARTO ANNO:</u> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.

filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Saper elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target	Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali, schemi relativi ai vari alimenti. Descrivere il valore nutrizionale dei vari alimenti e il corretto fabbisogno. Progettazione di menù tradizionali rivisitati in chiave moderna attraverso il lavoro di gruppo, utilizzando software di settore. Partecipazione ad eventi Realizzazione di piatti su specifiche richieste dietetiche in cucina. Studio del drink-cost.	RISTORANTE DIDATTICO PCTO RISTORANTE DIDATTICO CELIACHIA MIGLIOR SOMMELIER JUNIOR RICASOLI COCKTAIL COMPETITION (II EDIZIONE)

dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Essere in grado di favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Essere in grado di partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Applicare le principali norme della dieta equilibrata, considerando fabbisogni energetici e calcoli calorici. Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.	Realizzazione di un evento che possa rappresentare il territorio attraverso i prodotti tipici e di nicchia che lo rappresentano. Studio e approfondimento dei fattori dietetici e culturali che influenzano le scelte gastronomiche. Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali, schemi e grafici relativi ai principi nutritivi, le relative fonti e i corretti fabbisogni. Commento di un articolo o di un film inerente a tematiche scientifiche affrontate nel percorso didattico. Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati Esercitazione sul Break Even Point.	GUADAGNARE SALUTE CON LA LILT
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>QUINTO ANNO:</u> Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.

	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	Progettazione di eventi enogastronomici in base a richieste specifiche, utilizzando software specifici per il calcolo nutrizionale, il controllo del food cost, la definizione dei canali di approvvigionamento, la descrizione dei piatti e delle loro caratteristiche storico-culturali e nutrizionali.	A SCUOLA CON LINDT MIGLIOR SOMMELIER JUNIOR GUADAGNARE SALUTE COL LA LILT

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Saper elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Essere in grado di predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Saper apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Saper definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Studio e approfondimento della globalizzazione e della glocalizzazione. Realizzazione di un evento con la redazione di un ordine di spesa, della job description e del business plan. Realizzare un cocktail in base a: fattori dietetici, fattori culturali e nuove tecnologie che influenzano le scelte gastronomiche. Realizzare un'offerta enogastronomica (menu, cocktail list) che possa soddisfare determinate tipologie di clientela. Realizzare un'attività di promozione indirizzata ad un determinato prodotto e/o ad una determinata zona/territorio regionale o nazionale. Realizzare, sulla base di materiali forniti dal docente, mappe concettuali, schemi e grafici relativi ai principi nutritivi, le relative fonti e i corretti fabbisogni Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali situazioni relativi agli argomenti studiati. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	

Essere in grado di attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. Essere in grado di scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Riconoscere le abitudini alimentari e l'economia del territorio.		

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 5 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione	Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.

	Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti	Le materie prime sotto il merceologico, chimico fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Essere in grado di classificare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico. Essere in grado di scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti		

Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>QUARTO ANNO:</u> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale bilanciandole in funzione del prodotto finito.	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Saper curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni	Realizzazione di ricette dolciarie e di arte bianca durante le esercitazioni ad integrazione dei menù previsti. Studio delle principali regole di abbinamento: per contrapposizione, per concordanza e per tradizione. realizzare un abbinamento cibo-vino in relazione al prodotto di panificazione utilizzato.	RISTORANTE DIDATTICO CORSO PANIFICAZIONE ASSOCIAZIONE CUOCHI

gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. Essere in grado di classificare gli alimenti in base alla concentrazione di principi alimentari Essere in grado di individuare le analogie e le differenze tra i diversi alimenti e saperli classificare		
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>QUINTO ANNO:</u> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.	Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste	Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Utilizza in modo adeguato i diversi stili comunicativi. Interagisce in maniera pertinente e corretta in diverse situazioni comunicative, anche professionali, rispettando le regole della conversazione. Utilizza in modo corretto la terminologia di settore in situazioni di simulazione e di messa in situazione. Saper applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. Essere in grado di assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste. Saper riconoscere la turnazione della comunicazione	Uso del software gestionale. Simulazione al front office delle varie fasi del ciclo cliente. Role play con utilizzo di linguaggio tecnico di settore con approccio anche in lingua straniera. Simulare un dialogo con il cliente (anche in lingua straniera) durante un servizio di sala, sapendo gestire i reclami e la comunicazione di base con il cliente. Analisi della domanda e dell'offerta turistica. Lavoro in circle time.	
<u>QUARTO ANNO:</u> Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori	Elementi di antropologia culturale. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.

		Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Utilizza in modo adeguato i diversi stili comunicativi, in riferimento alle diverse tipologie di clientela. Interagisce in maniera pertinente e corretta situazioni comunicative professionali, rispettando le regole della conversazione. Comprende i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione. Essere in grado di applicare tecniche comunicative nei confronti dei clienti anche stranieri e di rilevarne i bisogni anche in relazione alla cultura. Saper gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. Saper applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevare i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.	Simulazione al front office delle varie fasi del ciclo cliente, con attenzione ai clienti con esigenze particolari. Role play con utilizzo di linguaggio tecnico di settore, anche in lingua straniera. Produzione di proposte di soggiorno in linea con le esigenze delle diverse tipologie di clientela. Elaborazione di menù etnici presentazione dei singoli piatti con descrizione delle origini storico culturali. Realizzazione degli stessi in laboratorio con simulazione di servizio reale con partecipazione di clienti di altra cultura e/o nazione. Studio delle regole di comunicazione. Approfondimento sulle tecniche di vendita e comunicazione. Simulazione pratica di una gestione delle comande in base alle esigenze della clientela.	RISTORANTE DIDATTICO AMBASCIATORI DIGITALI DELL'ARTE

Saper adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori. Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Saper essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di un contesto lavorativo, saper riconoscere e utilizzare in modo strategico un lessico adeguato a una comunicazione chiara efficace al fine di ottimizzare la qualità del servizio alla clientela e con i colleghi.	Conoscere le norme a tutela del consumatore, il Codice del consumo e il danno da vacanza rovinata. Gestione della comunicazione attraverso role playing, simulazioni e circle time.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>QUINTO ANNO:</u> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta, anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento del customer Satisfiction. Meccanismi Di fidelizzazione del cliente.

	Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconosce le diverse caratteristiche culturali delle varie tipologie di clienti. Utilizza in modo adeguato e corretto i diversi stili comunicativi, in riferimento alle diverse tipologie di clientela, anche in lingua straniera. Interagisce in maniera pertinente e corretta situazioni comunicative professionali, in forma orale e scritta anche in lingua straniera Comprende i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione. E' interessato e aperto all'ascolto del cliente, soprattutto straniero, comprendendone i bisogni e le esigenze. Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta, anche in lingua straniera. Saper usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.	Simulazione al front office delle varie fasi del ciclo cliente, con attenzione ai clienti con esigenze particolari, anche in lingua straniera. Produzione di proposte di soggiorno in linea con le esigenze delle diverse tipologie di clientela. Elaborazione di menù etnici presentazione dei singoli piatti con descrizione delle origini storico culturali. realizzazione degli stessi in laboratorio con simulazione di servizio reale con partecipazione di clienti di altra cultura e/o nazione. Studio delle regole di comunicazione (anche in lingua straniera) Studio della "customer satisfaction" Approfondimento sulle tecniche di vendita e comunicazione. Simulazione pratica di una gestione delle comande in base alle esigenze della clientela e alla tipologia di target.	

Saper adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Essere in grado di assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Saper gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*. Saper identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Riconoscere l'importanza del marketing strategico e relazionale.	Realizzazione di un sistema di individuazione della qualità percepita. Approfondimento sul marketing strategico e relazionale.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N7 , DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi

noti.	Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Essere in grado di individuare le nuove tendenze di filiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. Saper costruire ed interpretare i documenti fiscali.	Elaborazione di menù con utilizzo di prodotti tipici del territorio e nazionali da proporre per la realizzazione di eventi. Tutte le evidenze possono essere esercitate, confrontate, analizzate e rafforzate nei relativi laboratori di indirizzo Produrre itinerari turistici utilizzando le nuove tecnologie digitali fruibili anche da smartphone e condivisibili in rete. Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo relativo alla quotidianità e all'indirizzo del corso. Effettuare comunicazioni scientifiche in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali: visite a istituzioni, interviste a persone; relazioni in pubblico, esposizioni. Interagire nel lavoro di gruppo.	Evento Calici d'Autunno Ambasciatori digitali dell'arte Curiosando in Toscana

	Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi (immagini, tecnologie, web2.0): esposizioni, relazioni, presentazioni, relazioni tecniche di laboratorio manuali di istruzioni. Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
<u>QUARTO ANNO:</u> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.

		Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
<u>QUINTO ANNO:</u> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità ei tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi di banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.

	Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post-evento.	Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Determinare le modalità ei tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Essere in grado di attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Saper definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Saper applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Essere in grado di determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Saper valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e,	Progettazione e realizzazione di un evento enogastronomico per i territorio di riferimento rispettando la time line. Studio e definizione del catering/ banqueting. Realizzazione di un evento di catering/banqueting con la redazione di un ordine di spesa, della job description e del business plan in base al budget a disposizione e alle esigenze della clientela gestire le tempistiche di servizio e il personale. Applicare tecniche di comunicazione per acquisire informazion utili per la fidelizzazione della clientela.	

in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Saper applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.		

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web. Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali. L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica. Applicare criteri di selezione e di allestimento dei servizi in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Operare in favore dello sviluppo eco sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	Analizzare l'offerta turistica e gli effetti del turismo sul turismo passivo. Ricerca e studio delle caratteristiche del territorio di riferimento. Lavoro multimediale su valorizzazione dell'ecosostenibilità e dell'identità territoriale.	Progetto Ambasciatori Digitale dell'arte. Educazione Civica.
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
<u>QUARTO ANNO:</u> Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.	Mercato turistico e sue tendenze. Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche di redazione del budget del prodotto/servizio/offerta turistica da realizzare. Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**

Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità e rispetto al target d'utenza. Elaborare un'offerta di prodotti servizi, sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali.	Saper effettuare l'analisi dei costi aziendali. Realizzazione di un pacchetto turistico alberghiero di tipo esperienziale rispettando il target di clientela prescelto.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
<u>QUINTO ANNO:</u> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. Realizzare azioni di promozione di tourism certification. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.	Metodologie E strumenti di marketing turistico web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.

	Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.	Modalità di calcolo dei margini di guadagno.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del territorio in base alle aspettative del target di riferimento. Realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari gastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	Conoscere gli elementi di micromarketing, macro marketing, marketing integrato e web marketing. Realizzazione di un marketing plan. Realizzazione di un piano di promozione di un territorio e/o di una struttura alberghiera.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management. Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali	Tecniche di base di Hospitality Management. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. Normativa di settore. Software applicativi.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore.	Esercizi su contabilità generale e bilancio. Esercitazione sulla comunicazione aziendale.	

Individuare gli elementi di contabilità generale e bilancio. Utilizzare correttamente le tecniche di base dell'Hospitality Management in tutte le fasi del ciclo cliente in hotel e in adv.	Compito di realtà: in adv - accoglienza del cliente, formulazione proposte di soggiorno; in hotel - simulazione di prenotazione, check-in, live - in e check out.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
<u>QUARTO ANNO:</u> Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.	Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.

		Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. Riesce a tradurre i dati del customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato. Individuare le principali tecniche di ricettività e di accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e target di clientela. Utilizzare differenti tecniche di comunicazione nei confronti del cliente per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.	Realizzazione di servizio ristorante con preparazione di pietanze precedentemente pubblicizzate all'interno della scuola e rilevamento del grado di soddisfazione tramite questionari. Analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita, nonché delle minacce e delle opportunità dell'ambiente esterno (ANALISI SWOT). Analisi delle caratteristiche di differenti catene alberghiere. Presentazione multimediale con analisi di un determinato target di clientela, sottolineando i bisogni e le necessità che potrebbe esprimere in base anche alla sua cultura. Costruzione di un pacchetto "accessibile".	RISTORANTE DIDATTICO
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**

QUINTO ANNO: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie E tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Riconosce le tecniche e gli strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Individua le procedure e le tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.	

Utilizza metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. Essere in grado di assistere il cliente nella fruizione del servizio, informandolo anche sui servizi extra disponibili, interpretandone preferenze e richieste e rendendo gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.	Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. Creazione di una check list per la qualità del pernottamento e del soggiorno. Role play: l'importanza dell'ascolto durante il soggiorno in struttura.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 10, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.	Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Saper riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza.	Studio del drink cost e delle tipologie di servizio particolari.	

Essere in grado di identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.	Applicare le varie tipologie di servizio in base all'offerta proposta/richiesta. Studio delle tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
QUARTO ANNO: Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione. Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di benchmarking.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno	Calcolo del food cost delle ricette con l'ausilio di software di settore. Studio ed applicazione pratica del drink cost. Studio del collegamento tra il BEP e la redditività d'azienda.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
QUINTO ANNO:	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance.	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e la valutazione della sua sostenibilità.

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.	Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici. Creazione di un questionario per la segmentazione del mercato. Compito di realtà - strategia per la massimizzazione dei profitti.	

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N 11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:	**Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
TERZO ANNO: Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.p.) Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. Essere in grado di individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.	Svolgimento del servizio durante un evento. Studio e approfondimento dell'enologia regionale e nazionale con riferimento ai marchi di qualità. Studio e approfondimento della codificazione IBA.	Evento Calici d'autunno INSEGNARE LE ECCELLENZE. MODELLI DI QUALITA' E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO. A SCUOLA CON LA CELIACHIA, PER NON FARNE UNA MALATTIA

Essere in grado di partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. Essere in grado di individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Partecipazione ad attività e iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Realizzare/collaborare ad eventi di promozione dei prodotti tipici del territorio. Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo relativo alla quotidianità e all'indirizzo del corso. Effettuare comunicazioni scientifiche in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali: visite a istituzioni, interviste a persone; relazioni in pubblico, esposizioni; Interagire nel lavoro di gruppo; Individuare, selezionare e riferire informazioni da testi diversi continui e non continui e organizzarli in sintesi Produrre testi per diversi scopi comunicativi, anche utilizzando a complemento canali e supporti diversi (immagini, tecnologie, web2.0): esposizioni, relazioni, presentazioni, relazioni tecniche di laboratorio manuali di istruzioni. Verifiche formative e sommative Analisi delle caratteristiche della domanda e dell'offerta di mercato. Realizzazione di una presentazione/prodotto multimediale del territorio di riferimento.	CONOSCIAMO IL KOBE RISTORANTE RICASOLI GUADAGNARE SALUTE CON LA LILT 7

COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
<u>QUARTO ANNO:</u> Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio. Essere in grado di partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. Essere in grado di individuare e riconoscere beni culturali e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.	Progettare il menù per un particolare evento del territorio e realizzarne una descrizione accattivante per pubblicizzarlo. Realizzare/collaborare ad eventi di promozione dei prodotti tipici del territorio. Realizzare/collaborare ad eventi di promozione dei prodotti tipici del territorio. Realizzare un itinerario turistico del territorio, tenendo conto delle esigenze del target di clienti, evidenziando leggende e avvenimenti storici significativi, elementi folkloristici della tradizione popolare.	

Essere in grado di raccogliere e analizzare informazioni turistiche e di condividerle sui social.	Analisi e presentazione dei marchi delle regioni italiane. Creazione di una campagna pubblicitaria del territorio di riferimento.	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
<u>QUINTO ANNO:</u> **Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	L'informazione turistica: dall'on site all'online. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Essere in grado di progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Progettare il menù per un particolare evento del territorio con utilizzo dei prodotti delle aziende ad esso appartenenti e realizzarne una descrizione accattivante per pubblicizzarlo.	

Saper applicare tecniche di marketing integrato e destination marketing. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Progettare eventi o attività di promozione che riguardino la filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine. Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	