Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI

CURRICOLO
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO ED ENOGASTRONOMICO CON SEDE A COLLE DI VAL D'ELSA E NELLA CASA DI RECLUSIONE DI S. GIMIGNANO

COMPETENZE DI AREA GENERALE: ASSE LINGUISTICO – ASSE STORICO SOCIALE – ASSE MATEMATICO **(D.D. 1400/2019 all. A)**

1. **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.	Biennio pp. 5-8	Triennio pp. 87-100
2. **Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana** secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	Biennio pp. 9-12	Triennio pp. 101-121
3. **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.**	Biennio pp. 13-15	Triennio pp. 122-129
4. **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.	Biennio pp. 16-19	Triennio pp. 130-136
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.	Biennio pp. 20-25	Triennio pp. 137-162
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei **beni artistici e ambientali**.	Biennio pp. 26-27	Triennio pp. 163-167
7. 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.	Biennio pp. 28-30	Triennio pp. 168-175
8. Utilizzare **le reti e gli strumenti informatici** nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	Biennio pp. 28-30	Triennio pp. 168-175
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.	Biennio pp. 31-32	Triennio pp. 176-205
10. **Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia**, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	Biennio pp. 33-34	Triennio pp. 206-213
11. **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.	Biennio pp.35-36	Triennio pp. 214-217
12. **Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali** per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	Biennio p. 37-41	Triennio pp. 218-226

COMPETENZE DI AREA PROFESSIONALE: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGI **(DD 1400/2019 all. G, *enogastronomia e ospitalità alberghiera*)**

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di **lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera**, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Biennio pp. 42-48	Triennio pp. 227-239
2. 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 pp. 49-50	Triennio pp. 240-249
3. Applicare correttamente il **sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza** e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Biennio pp. 51-56	Triennio pp. 250-258
4. **Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela** (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Biennio pp. 57-61	Triennio pp. 259-272
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di **prodotti dolciari e di panificazione** locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Biennio pp. 62-65	Triennio pp. 273-281
6. **Curare tutte le fasi del ciclo cliente** nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Biennio pp. 66-68	Triennio pp. 282-293
7. **Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali** che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.	Biennio pp. 69-73	Triennio pp. 294-303
8. **Realizzare pacchetti di offerta turistica** integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Biennio pp. 74-77	Triennio pp. 304-316
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee **tecniche professionali di *Hospitality Management***, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Biennio pp. 78-80	Triennio pp. 317-328
10. Supportare le attività di ***budgeting-reporting*** **aziendale** e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di *marketing*.	Biennio pp. 81-82	Triennio pp. 329-335
11. Contribuire alle **strategie di *Destination Marketing*** attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Biennio pp. 83-86	Triennio pp. 336-346

Il documento che segue, tenendo come orizzonte di riferimento le *Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi per l'istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)*, richiama in forma sintetica le competenze che si sviluppano nel corso di cinque anni all'Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico "B. Ricasoli" con sede a Colle di Val d'Elsa e nella Casa di reclusione di S. Gimignano. In tal senso vi sono riportati i saperi, le abilità e i progetti che vengono proposti ad alunne e alunni, nonché i compiti significativi e le evidenze che si tengono presenti nella valutazione. È frutto di un percorso di riflessione e di rinnovamento condiviso dall'intero corpo docente; è un punto di arrivo provvisorio, uno strumento necessariamente *in fieri*, che descrive e organizza, anno dopo anno, la didattica dell'Istituto alberghiero "B. Ricasoli" – o almeno i traguardi a cui è orientata all'altezza cronologica dell'anno scolastico 2025-2026.

È importante precisare che il richiamo alle otto competenze chiave per l'apprendimento permanente della *Raccomandazione del Consiglio europeo* del 18 dicembre 2018, a cui sono ricondotte le competenze di area generale del biennio, è significativo anche delle competenze dettagliate nell'allegato C del D.M. 14/2024 *Schema di decreto di adozione dei modelli di certificazione delle competenze*, che indica le competenze da raggiungere in assolvimento dell'obbligo scolastico: al di là, infatti, di formulazioni lievemente diverse, nella sostanza le indicazioni di quest'ultimo documento e dei risultati di apprendimento per il biennio descritti nelle *Linee guida* sono convergenti.

BIENNIO – COMPETENZE DI AREA GENERALE: ASSE LINGUISTICO – ASSE STORICO SOCIALE – ASSE MATEMATICO

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 (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**
Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. *Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti spirituali delle diverse tradizioni religiose.*	Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana. Riconoscere le funzioni di base dello Stato. Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona, famiglia, società e Stato. Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico. 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. Saper impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.	Costituzione italiana. Organi dello Stato e loro funzioni principali. Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti. Ruolo delle organizzazioni internazionali. Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità. Principali tappe di sviluppo dell'Unione Europea. Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro. Obiettivi dell'Agenda 2030. Di fronte agli interrogativi universali dell'uomo, conoscere le risposte del cristianesimo in confronto con le altre religioni.

	Formulare domande dì senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione. Imparare ad ascoltarsi e conoscersi.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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 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. Saper ragionare e riflettere sulle domande di senso che si pone l'uomo e di conseguenza saper individuare le risposte a tali domande proposte nella storia dalle principali religioni monoteiste.	Elabora per la propria classe un regolamento di norme di comportamento, nel rispetto del dettato del Regolamento di Istituto. Analizza situazioni reali che potrebbero coinvolgere minorenni, persone fisiche con gravi difficoltà e cerca soluzioni giuridicamente valide in base ai concetti appresi. 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. 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; creare una mappa concettuale mettendo in relazione queste domande con le risposte proposte dalle principali religioni monoteiste.	Progetto Peace 2 In aula con papà Legalità è libertà Contrasto al bullismo e al cyberbullismo "Adozione a distanza" "Dona cibo" Insegnamento trasversale dell'Educazione Civica

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza in materia di cittadinanza	Saper riconoscere, comprendere e assumere i valori costituzionali come criteri guida. Essere in grado di cogliere l'organizzazione dello Stato e dell'UE, riconoscendo ruoli e competenze delle Istituzioni nazionali e comunitarie. Saper interpretare le situazioni e gli eventi sociali orientando il proprio comportamento nel rispetto e nei limiti delle leggi e delle regole condivise. Saper ragionare e riflettere sulle domande di senso che si pone l'uomo e di conseguenza saper individuare le risposte a tali domande proposte nella storia dalle principali religioni monoteiste.	A avanzato	Messo a confronto con situazioni ed eventi sociali, è autonomo nel formulare giudizi e collocare il proprio comportamento in base ai valori e ai principi della carta costituzionale e nel quadro più ampio delle disposizioni normative; è autonomo nel cogliere l'organizzazione dello stato; è autonomo nel confrontare l'ordinamento della Repubblica italiana con l'organizzazione dell'Unione Europea.
		B intermedio	Messo a confronto con situazioni ed eventi sociali, non è ancora pienamente autonomo nel formulare giudizi e collocare il proprio comportamento in base ai valori e ai principi della carta costituzionale e nel quadro più ampio delle disposizioni normative; è ancora pienamente autonomo nel cogliere l'organizzazione dello stato; non è ancora pienamente autonomo nel confrontare l'ordinamento della Repubblica italiana con l'organizzazione dell'Unione Europea.
		C base	Messo a confronto con situazioni ed eventi sociali, con il contributo dell'insegnante e/o dei compagni, sa formulare giudizi e collocare il proprio comportamento in base ai valori e ai principi della carta

			costituzionale e nel quadro più ampio delle disposizioni normative; è in grado di cogliere l'organizzazione dello stato; sa confrontare l'ordinamento della Repubblica italiana con l'organizzazione dell'Unione Europea.
		D iniziale	Messo a confronto con situazioni ed eventi sociali, solo se guidato sa formulare giudizi e collocare il proprio comportamento in base ai valori e ai principi della carta costituzionale e nel quadro più ampio delle disposizioni normative; solo se guidato è in grado di cogliere l'organizzazione dello stato; solo se guidato sa confrontare l'ordinamento della Repubblica italiana con l'organizzazione dell'Unione Europea.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2 (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**
Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. ***Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.***	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 comunicativi ed espressivi di un testo. Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario.	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 contesti diversi. Tecniche di lettura analitica e sintetica.

	Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo. Prendere appunti e redigere sintesi, riassunti e relazioni. Rielaborare in forma chiara le informazioni. Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.	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**
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	Riconoscere le parti del discorso e la sintassi della frase semplice e complessa. Comprensione di brevi testi non letterari, scritti e orali, di diversa tipologia (lezioni, colloqui, testi regolativi, articoli di giornale). Individuazione della struttura di un testo argomentativo (tesi, antitesi, argomentazioni, confutazione). Scrittura di riassunti, lettere (formali e informali), di articoli di giornale, di testi	Potenziamento linguistico di italiano L2 nel quadro del PEZ. Blog *Scriviamo con gusto* Laboratorio di scrittura creativa nel quadro del PEZ

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.	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).	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza alfabetica funzionale	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).	A avanzato	L'alunno utilizza correttamente le strutture della lingua italiana, è autonomo nella comprensione, nell'analisi di testi scritti e orali, nella produzione di testi scritti coerenti e coesi, nella preparazione e nell'esposizione di testi orali.
		B intermedio	L'alunno è consapevole dell'uso corretto delle strutture della lingua italiana, nella comprensione, nell'analisi di testi scritti e orali, nella produzione di testi scritti coerenti e coesi, nella preparazione e nell'esposizione di testi orali.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, riesce a usare correttamente le strutture della lingua italiana, a

	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. Realizzare forme di scrittura creativa in base a differenti scopi comunicativi.		comprendere e ad analizzare testi scritti e orali, a produrre testi scritti coerenti e coesi, a preparare e ad esporre testi orali.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, riesce a usare le strutture della lingua italiana, a comprendere e ad analizzare testi scritti e orali, a produrre testi scritti coerenti e coesi, a preparare e ad esporre testi orali.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 3 (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**
Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. ***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* (D.M. 14/2024 all. C).**	Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Saper riconoscere i tratti storico-geografici e ambientali del proprio territorio. 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 spaziotemporali. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.	Concetti di paesaggio, territorio, regione, stato nazione. Conoscenza del proprio territorio. 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 diverse tipologie di fonti. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. Le civiltà antiche e alto-medievali con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Capacità di riconoscere le caratteristiche geomorfologiche del territorio italiano e/o europeo	Elaborazione di ricerche da svolgere sul web riguardanti aree geografiche italiane	Curiosando in Toscana

e/o extraeuropeo. Capacità di riconoscere le caratteristiche della geografia umana del territorio italiano e/o europeo e/o extraeuropeo. Saper descrivere e presentare le caratteristiche della geografia fisica e umana del proprio territorio. 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.	e/o europee e/o extraeuropee. Elaborazione di carte tematiche territoriali usando i sistemi informativi geografici. Realizzazione di elaborati (testi, presentazioni multimediali etc.) individuali e/o collettivi su temi di carattere storico.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Elaborazione di ricerche da svolgere sul web riguardanti aree geografiche italiane e/o europee e/o extraeuropee. Elaborazione di carte tematiche territoriali usando i sistemi informativi geografici. Realizzazione di elaborati (testi, presentazioni multimediali etc.) individuali e/o collettivi su temi di carattere storico.	A avanzato	L'alunno è in grado di produrre in modo autonomo elaborati (testi, presentazioni multimediali, carte tematiche) sui temi legati alla geografia fisica e/o umana. L'alunno è in grado di produrre in modo autonomo elaborati (testi, presentazioni multimediali, carte tematiche) su temi di carattere storico.
		B intermedio	L'alunno è in grado di produrre elaborati (testi, presentazioni multimediali, carte tematiche) sui temi legati alla geografia fisica e/o umana.

			L’alunno è in grado di produrre elaborati (testi, presentazioni multimediali, carte tematiche) su temi di carattere storico.
		C base	L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni, è in grado di produrre elaborati (testi, presentazioni multimediali, carte tematiche) sui temi legati alla geografia fisica e/o umana. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni, è in grado di produrre elaborati (testi, presentazioni multimediali, carte tematiche) su temi di carattere storico.
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, è in grado di produrre elaborati (testi, presentazioni multimediali, carte tematiche) sui temi legati alla geografia fisica e/o umana. L’alunno, solo se guidato, è in grado di produrre elaborati (testi, presentazioni multimediali, carte tematiche) su temi di carattere storico.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 (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	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. ***Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.***	Conoscere il territorio, le regioni e le città dei paesi afferenti alle lingue oggetto di studio. Conoscere a grandi linee il territorio, le regioni e le città principali dei paesi di lingua tedesca. Conoscere alcune tra le principali tradizioni culturali dei paesi di lingua tedesca. Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali.	Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio. Conoscenza di alcuni aspetti del territorio, della cultura e delle tradizioni dei paesi di lingua tedesca in un'ottica multilinguistica e comparativa. Contesti di studio e lavorativi dei paesi europei in generale, e di quelli di cui si studiano le lingue in particolare. Possibilità offerte dalla scuola e dall'UE per lo scambio di esperienze lavorative all'interno dell'Italia e all'estero.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Saper collegare le varie tradizioni culturali e gastronomiche ai rispettivi luoghi di origine e individuarne le differenze e le analogie. Saper collocare geograficamente le regioni e le città principali dei paesi di lingua tedesca o inglese o francese. Utilizzare le informazioni e le conoscenze acquisite per orientarsi nella scelta dell'indirizzo di studio e di progetti di scambio culturali e lavorativi. Mettere in pratica, all'interno del luogo di studio e/o di stage, in situazioni simulate o reali, le conoscenze acquisite inerenti alla promozione del proprio territorio e delle tradizioni locali.	Presentare, anche mediante l'ausilio di strumenti informatici, il proprio territorio e il luogo in cui si vive, mettendone in luce gli aspetti peculiari. Presentare le tradizioni culturali e gastronomiche dei paesi di lingua tedesca, inglese o francese, anche mettendole in relazione con quelle del proprio paese di origine.	Progetti di internazionalizzazione dell'Istituto PCTO all'estero

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 4 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali	Sa collegare le varie tradizioni culturali e gastronomiche ai rispettivi luoghi di origine e individuarne le differenze e le analogie. Sa collocare geograficamente le regioni e le città principali dei paesi di lingua tedesca o inglese o francese. Utilizzare le informazioni e le conoscenze acquisite per orientarsi nella scelta dell'indirizzo di studio e di progetti di scambio culturali e lavorativi. Mettere in pratica, all'interno del luogo di studio e/o di stage, in situazioni simulate o reali, le conoscenze acquisite inerenti alla promozione del proprio territorio e delle tradizioni locali.	A avanzato	L'alunno sa collegare in modo del tutto autonomo le varie tradizioni culturali e gastronomiche ai rispettivi luoghi di origine e individuarne le differenze e le analogie. L'alunno sa collocare geograficamente in modo del tutto autonomo le regioni e le città principali dei paesi di lingua tedesca o inglese o francese. L'alunno sa utilizzare in modo autonomo le informazioni e le conoscenze acquisite per orientarsi nella scelta dell'indirizzo di studio e di progetti di scambio culturali e lavorativi. L'alunno sa mettere in pratica, in modo autonomo, all'interno del luogo di studio e/o di stage, in situazioni simulate o reali, le conoscenze acquisite inerenti alla promozione del proprio territorio e delle tradizioni locali.
		B intermedio	L'alunno sa collegare le varie tradizioni culturali e gastronomiche ai rispettivi luoghi di origine e individuarne le differenze e le analogie.

			L’alunno sa collocare geograficamente le regioni e le città principali dei paesi di lingua tedesca o inglese o francese. L’alunno sa utilizzare le informazioni e le conoscenze acquisite per orientarsi nella scelta dell’indirizzo di studio e di progetti di scambio culturali e lavorativi. L’alunno sa mettere in pratica, all’interno del luogo di studio e/o di stage, in situazioni simulate o reali, le conoscenze acquisite inerenti alla promozione del proprio territorio e delle tradizioni locali.
		C base	L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni, sa collegare le varie tradizioni culturali e gastronomiche ai rispettivi luoghi di origine e individuarne le differenze e le analogie. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni, sa collocare geograficamente le regioni e le città principali dei paesi di lingua tedesca o inglese o francese.

			L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa utilizzare le informazioni e le conoscenze acquisite per orientarsi nella scelta dell'indirizzo di studio e di progetti di scambio culturali e lavorativi. L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni mettere in pratica, all'interno del luogo di studio e/o di stage, in situazioni simulate o reali, le conoscenze acquisite inerenti alla promozione del proprio territorio e delle tradizioni locali.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa collegare le varie tradizioni culturali e gastronomiche ai rispettivi luoghi di origine e individuarne le differenze e le analogie. L'alunno, solo se guidato, sa collocare geograficamente le regioni e le città principali dei paesi di lingua tedesca o inglese o francese. L'alunno, solo se guidato, sa utilizzare le informazioni e le conoscenze acquisite per orientarsi nella scelta dell'indirizzo di studio e di progetti di scambio culturali e lavorativi.

			L’alunno, solo se guidato, sa mettere in pratica, all’interno del luogo di studio e/o di stage, in situazioni simulate o reali, le conoscenze acquisite inerenti alla promozione del proprio territorio e delle tradizioni locali.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**COMPETENZA MULTILINGUISTICA**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 (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.***	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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.	LS1/LS2 (La LS2, il cui studio inizia al secondo anno, non prevede lo sviluppo di abilità linguistiche in ambito professionale). 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. Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.	LS1 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. LS2 Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. Strutture linguistiche ed elementi di base del discorso e della comunicazione. Conoscenza di tutte le regole di pronuncia.

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI
LS1 Utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e 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. LS2 Utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare le informazioni principali di semplici testi scritti su argomenti inerenti la sfera personale e la vita quotidiana. Produrre brevi testi su argomenti inerenti la sfera personale e della vita quotidiana. Interagire in contesti comunicativi verbali inerenti la sfera personale e la vita quotidiana.	LS1 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. Comunicare per iscritto, anche con strumenti informatici, semplici valutazioni sulle proprie esperienze, anche per e-mail. Esprimere oralmente un'idea, un pensiero, 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	Corsi di lingua inglese per studenti per il conseguimento delle certificazioni linguistiche internazionali del Cambridge Institut (B1/B2).

	segnalare non comprensione. Rappresentare tesi pro o contro in una discussione guidata, anche con l'aiuto di un frasario precostituito.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5/1 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza multilinguistica	LS1 Leggere, comprendere e 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.	A avanzato	L'alunno in modo autonomo legge, comprende e interpreta le informazioni principali di testi scritti; produce testi chiari e dettagliati di vario tipo; interagisce con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati.
		B intermedio	L'alunno legge, comprende e interpreta le informazioni principali di testi scritti; produce testi di vario tipo; interagisce con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in modo consapevole.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, legge, comprende e interpreta le informazioni principali di testi scritti; produce testi di vario tipo; interagisce con gli strumenti espressivi ed argomentativi.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, legge, comprende e interpreta le informazioni principali di testi scritti; produce testi di vario tipo; interagisce con gli strumenti espressivi ed argomentativi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5/2 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza multilinguistica	LS2 Leggere, individuare e comprendere le informazioni principali di semplici testi scritti su argomenti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana. Produrre brevi testi su argomenti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana. Interagire in contesti comunicativi verbali inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana.	A avanzato	L'alunno in modo autonomo legge, individua e comprende le informazioni principali di semplici testi scritti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana; produce brevi testi su argomenti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana; interagisce in contesti comunicativi verbali inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana.
		B intermedio	L'alunno legge, individua e comprende le informazioni principali di semplici testi scritti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana; produce brevi testi su argomenti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana; interagisce in contesti comunicativi verbali inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana in modo consapevole.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, legge, individua e comprende le informazioni principali di semplici testi scritti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana; produce brevi testi su argomenti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana; interagisce in contesti comunicativi verbali inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, legge, individua e comprende le

			informazioni principali di semplici testi scritti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana; produce brevi testi su argomenti inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana; interagisce in contesti comunicativi verbali inerenti alla sfera personale e alla vita quotidiana.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*)	***Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici.***	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali, paesaggistiche e storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale.	I principali monumenti storico-artistici e gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale, urbanistico e paesaggistico del proprio territorio. Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema etc.).
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Saper individuare e conoscere gli aspetti notevoli, dal punto di vista ambientale e storico-artistico, del proprio territorio e saperli collocare nel loro contesto culturale.	Elaborare una presentazione, anche nella forma di brochure o di power point, relativa alle attrattive ambientali e storico-artistiche del proprio territorio.	Curiosando in Toscana.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 6 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Saper individuare e conoscere gli aspetti notevoli, dal punto di vista ambientale, paesaggistico e storico-artistico, del proprio territorio e saperli collocare nel loro contesto culturale.	A avanzato	L'alunno, in modo del tutto autonomo, sa individuare e conoscere gli aspetti notevoli, dal punto di vista ambientale, paesaggistico e storico-artistico del proprio territorio e li sa collocare nel loro contesto culturale.
		B intermedio	L'alunno sa individuare e conoscere gli aspetti notevoli, dal punto di vista ambientale, paesaggistico e storico-artistico del proprio territorio e li sa collocare nel loro contesto culturale con consapevolezza.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa

			individuare e conoscere gli aspetti notevoli, dal punto di vista ambientale, paesaggistico e storico-artistico del proprio territorio e li sa collocare nel loro contesto culturale.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa individuare e conoscere gli aspetti notevoli, dal punto di vista ambientale, paesaggistico e storico-artistico del proprio territorio e li sa collocare nel loro contesto culturale.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**COMPETENZA DIGITALE**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*) **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 8 (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.*** ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.***	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. *Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.*	Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva. Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni. Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale. Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete. Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica.	Informazioni, dati e codifica. Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni. Elementi fondamentali dei sistemi informativi. Tecniche di presentazione. Tecniche di comunicazione. Forme di comunicazione commerciale e pubblicità. La rete Internet. Funzioni e caratteristiche della rete Internet. I motori di ricerca. Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail. Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore. Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus,

		crittografia, protezione dell'identità. Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Saper realizzare prodotti multimediali, anche sfruttando le potenzialità della rete, essendo consapevoli dei rischi e delle conseguenze dei propri comportamenti ed azioni.	Realizzazione di prodotti multimediali su temi d'interesse scolastico. Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ecc.), anche con tecnologie digitali come i programmi di videoscrittura e di creazione di presentazioni.	Contrasto al bullismo e al cyberbullismo Blog *Scriviamo con gusto* ICDL

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 7-8 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza digitale	Saper realizzare prodotti multimediali, anche sfruttando le potenzialità della rete, essendo consapevoli dei rischi e delle conseguenze dei propri comportamenti ed azioni.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper realizzare prodotti multimediali, anche sfruttando le potenzialità della rete, essendo consapevole dei rischi e delle conseguenze dei propri comportamenti ed azioni.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel saper realizzare prodotti multimediali, anche sfruttando le potenzialità della rete, essendo consapevole dei rischi e delle conseguenze dei propri comportamenti ed azioni.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di realizzare prodotti multimediali, anche sfruttando le potenzialità della rete, essendo consapevole dei rischi e delle conseguenze dei propri comportamenti ed azioni.
		D iniziale	Solo se guidato lo studente è in grado

			di realizzare prodotti multimediali, anche sfruttando le potenzialità della rete, essendo consapevole dei rischi e delle conseguenze dei propri comportamenti ed azioni.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 (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	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.	Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Eseguire azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto e alle proprie potenzialità. Esprimere con creatività azioni, emozioni e sentimenti con finalità comunicativo - espressiva, utilizzando più tecniche a livello individuale o collettivamente.	Prove pratiche, svolte individualmente e/o in modo collettivo e personalizzate se opportuno. Verifiche oggettive con misurazione della prestazione. Colloqui esplorativi delle conoscenze acquisite.	Pattinaggio sul ghiaccio Studente-Atleta di Alto Livello Tiro con l'arco Tennis Competizioni Scolastiche Sportive

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 9 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Eseguire azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto e alle proprie potenzialità. Esprimere con creatività azioni,	A avanzato	Sa seguire in piena autonomia azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto e alle proprie potenzialità. Sa esprimere autonomamente e con creatività azioni, emozioni e

	emozioni e sentimenti con finalità comunicativo - espressiva, utilizzando più tecniche a livello individuale o collettivamente.		sentimenti con finalità comunicativo - espressiva, utilizzando più tecniche a livello individuale o collettivamente.
		B intermedio	Sa seguire con consapevolezza azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto e alle proprie potenzialità. Sa esprimere con consapevolezza e creatività azioni, emozioni e sentimenti con finalità comunicativo - espressiva, utilizzando più tecniche a livello individuale o collettivamente.
		C base	Con lo stimolo dell'insegnante sa seguire azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto e alle proprie potenzialità. Con lo stimolo dell'insegnante sa esprimere con creatività azioni, emozioni e sentimenti con finalità comunicativo - espressiva, utilizzando più tecniche a livello individuale o collettivamente.
		D iniziale	Solo se guidato, sa seguire azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto e alle proprie potenzialità. Solo se guidato, sa esprimere con creatività azioni, emozioni e sentimenti con finalità comunicativo - espressiva, utilizzando più tecniche a livello individuale o collettivamente.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**COMPETENZA IMPRENDITORIALE**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*)	***Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.***	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.	Individuare le principali organizzazioni economiche e dei mercati. Individuare gli obiettivi e gli strumenti delle politiche economiche. Individuare le ricadute delle norme giuridiche in ambito economico. Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica.	Principali teorie economiche (liberismo, socialismo, keynesianesimo). Le strutture dei mercati, delle merci e della moneta. Concetto di PIL.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Saper individuare gli effetti delle politiche economiche espansionistiche o restrittive.	Questionario sul funzionamento e l'iter di approvazione delle leggi di bilancio.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 10 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza imprenditoriale	Saper individuare gli effetti delle politiche economiche espansionistiche o restrittive.	A avanzato	L'alunno è in grado di individuare gli effetti delle politiche economiche espansionistiche o restrittive in piena autonomia.
		B intermedio	L'alunno è in grado di individuare gli effetti delle politiche economiche espansionistiche o restrittive con consapevolezza.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di individuare gli effetti delle politiche economiche

			espansionistiche o restrittive.
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, è in grado di individuare gli effetti delle politiche economiche espansionistiche o restrittive.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 (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	**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. Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.	Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera. Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus). I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine. L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2. Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope. 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**
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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 11 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza in materia di cittadinanza	Saper richiamare la normativa specifica sulla sicurezza sul lavoro e l'HACCP in contesti professionali.	A avanzato	Lo studente conosce in maniera approfondita la normativa ed è in grado di applicarla autonomamente al contesto di riferimento.
		B intermedio	Lo studente conosce la normativa ed è in grado di applicarla al contesto di riferimento.
		C base	Lo studente conosce sufficientemente la normativa e riesce a richiamarla ed applicarla al contesto di riferimento.
		D iniziale	Solo se guidato lo studente riesce a richiamare ed applicare parzialmente la normativa al contesto di riferimento.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 (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	**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 rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.*	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. 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	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.

	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. 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	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.

	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**
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.	Elaborati multimediali (video mp4, ppt, Geogebra, software di geometria dinamica, Canva, …). Approfondimenti scientifici.	Ristorante didattico Bar didattico Pasticciamo

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 per analizzare ed interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici.	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.	Ricasoli cocktail competition Insegnamento trasversale dell'Educazione Civica.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 12 – AREA GENERALE			
COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.	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 e del linguaggio naturale a carattere scientifico.	A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. E` di supporto agli altri in tutte le circostanze. Riconosce e risolve problemi in contesti diversi valutando le informazioni e la loro coerenza. Spiega il procedimento seguito, anche in forma scritta, padroneggiando in maniera critica e consapevole sia il processo risolutivo che i risultati. Confronta procedimenti diversi e produce formalizzazioni che gli consentono di passare da un problema specifico e situato ad una classe di problemi

	Utilizzare i concetti, i modelli noti ed il linguaggio matematico per analizzare ed interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici.		(processo di generalizzazione e induzione).
		B intermedio	È consapevole nello svolgere il compito in situazioni codificate, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. E` di supporto agli altri. Risolve problemi di esperienza nella realtà quotidiana e applicati alle discipline professionalizzanti, utilizzando le conoscenze apprese e riconoscendo i dati utili alla risoluzione. Sa descrivere il procedimento seguito e le strategie adottate.
		C base	Ha un'autonomia limitata e parziale nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e talvolta necessita di spiegazioni integrative e di guida. Si orienta in situazioni elementari e note. Riesce a risolvere facili problemi in ambiti codificati di contenuto, mantenendo il controllo sia sul processo risolutivo, sia sui risultati. Spiega il procedimento e riconosce strategie di risoluzione analoghe alla propria.
		D iniziale	Nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni procede solo se supportato e guidato. Risolve semplici problemi matematici relativi ad ambiti di esperienza noti con tutti i dati esplicitati e la supervisione del docente.

BIENNIO – COMPETENZE D'INDIRIZZO: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

COMPETENZE D'INDIRIZZO – BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 (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**
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.	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**
Essere in grado di riconoscere le peculiarità delle diverse strutture ricettive, delle figure professionali della filiera enogastronomica, dei differenti target di	Ricerca delle diverse tipologie di strutture ricettive presenti nel territorio.	Pasticciamo – corso di pasticceria e panificazione

clientela e le peculiarità del territorio di riferimento. Saper distinguere i principali prodotti alimentari e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica. Saper utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Osservare e descrivere oggetti e fenomeni scientifici, operare classificazioni, spiegare procedimenti e risultati, conoscere i principali processi tecnologici e le implicazioni chimico-fisiche ad essi correlate, per riconoscere alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili.	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. 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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Gare e competizioni. Progetto "Eventi".

	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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di	Essere in grado di riconoscere le peculiarità delle diverse strutture	A avanzato	Lo studente è autonomo nel riconoscere le peculiarità delle

organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	ricettive, delle figure professionali della filiera enogastronomica, dei differenti target di clientela e le peculiarità del territorio di riferimento. Saper distinguere i principali prodotti alimentari e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica e saper utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Osservare e descrivere oggetti e fenomeni scientifici, operare classificazioni, spiegare procedimenti e risultati, conoscere i principali processi tecnologici e le implicazioni chimico-fisiche ad essi correlate, per riconoscere alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili.		diverse strutture ricettive, delle figure professionali della filiera enogastronomica, dei differenti target di clientela e le peculiarità del territorio di riferimento. Lo studente è autonomo nel saper distinguere i principali prodotti alimentari e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica e nel saper utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Lo studente è autonomo nell'osservare e descrivere oggetti e fenomeni scientifici, operare classificazioni, spiegare procedimenti e risultati, conoscere i principali processi tecnologici e le implicazioni chimico-fisiche ad essi correlate, per riconoscere alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel riconoscere le peculiarità delle diverse strutture ricettive, delle figure professionali della filiera enogastronomica, dei differenti target di clientela e le peculiarità del territorio di riferimento. Lo studente è consapevole nel saper distinguere i principali prodotti

			alimentari e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica e nel saper utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Lo studente è consapevole nell'osservare e descrivere oggetti e fenomeni scientifici, operare classificazioni, spiegare procedimenti e risultati, conoscere i principali processi tecnologici e le implicazioni chimico-fisiche ad essi correlate, per riconoscere alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili.
		C base	Lo studente riconosce parzialmente le peculiarità delle diverse strutture ricettive, delle figure professionali della filiera enogastronomica, dei differenti target di clientela e le peculiarità del territorio di riferimento. Lo studente sa distinguere parzialmente i principali prodotti alimentari e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica e sa utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.

			Lo studente è in grado parzialmente di osservare e descrivere oggetti e fenomeni scientifici, operare classificazioni, spiegare procedimenti e risultati, conoscere i principali processi tecnologici e le implicazioni chimico-fisiche ad essi correlate, per riconoscere alcune problematiche scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili.
		D iniziale	Lo studente solo se guidato sa riconoscere le peculiarità delle diverse strutture ricettive, delle figure professionali della filiera enogastronomica, dei differenti target di clientela e le peculiarità del territorio di riferimento. Lo studente solo se guidato sa distinguere i principali prodotti alimentari e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica e sa utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. Lo studente solo se guidato è in grado di osservare e descrivere oggetti e fenomeni scientifici, operare classificazioni, spiegare procedimenti e risultati, conoscere i principali processi tecnologici e le implicazioni chimico-fisiche ad essi correlate, per riconoscere alcune problematiche

			scientifiche di attualità e utilizzare le conoscenze acquisite per assumere comportamenti responsabili.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2 (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**
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**
Riconoscere e rispettare i diversi ruoli in base alla gerarchia ed applicare metodologie di base di lavoro in équipe.	Realizzare un servizio di pranzo/cena, collaborando con il gruppo e rispettando le principali regole comportamentali e deontologiche.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Progetto "Eventi".

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Realizzare un servizio di pranzo/cena, collaborando con il gruppo e rispettando le principali regole comportamentali e deontologiche.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel riconoscere e rispettare i diversi ruoli in base alla gerarchia ed applicare metodologie di base di lavoro in équipe.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel riconoscere e rispettare i diversi ruoli in base alla gerarchia ed applicare metodologie di base di lavoro in

			équipe.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di riconoscere e rispettare i diversi ruoli in base alla gerarchia ed applicare metodologie di base di lavoro in équipe.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa riconoscere e rispettare i diversi ruoli in base alla gerarchia ed applicare metodologie di base di lavoro in équipe.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 3 (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**
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**
Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, utilizzando la normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro e sapendo utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Saper applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.	Stesura del regolamento di laboratorio. Simulazione del piano di evacuazione della scuola. 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.	Corso sulla sicurezza sul lavoro Corso HACCP

	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, crêpes 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. 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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, utilizzando la normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro e sapendo utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Saper applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, utilizzando la normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro e sapendo utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Lo studente è autonomo nel saper applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, utilizzando la normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro e sapendo utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Lo studente è consapevole nel saper applicare pratiche inerenti l'igiene

			personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, utilizzando la normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro e sapendo utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Lo studente è parzialmente in grado di applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
		D iniziale	Lo studente, solo es guidato, sa riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, utilizzando la normativa vigente in fatto di sicurezza sul posto di lavoro e sapendo utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Lo studente, solo se guidato, sa applicare pratiche inerenti l'igiene

			personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature e essere in grado di individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 (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.***	
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**
Saper eseguire le principali fasi di lavorazione, di servizi e menù nella corretta sequenza e saper adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Saper 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	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	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Progetto "Eventi". Pasticciamo – corso di pasticceria e panificazione.

alla funzione prevalente, saper descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.	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. Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali situazioni relative 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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 4 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Predisporre prodotti, servizi e	Saper eseguire le principali fasi di	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper eseguire le principali fasi di

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.	lavorazione, di servizi e menù nella corretta sequenza e saper adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Saper 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, saper descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.		lavorazione, di servizi e menù nella corretta sequenza e saper adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Lo studente è autonomo nel saper identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Lo studente è autonomo nel saper classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente, nel saper descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel saper eseguire le principali fasi di lavorazione, di servizi e menù nella corretta sequenza e saper adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Lo studente è consapevole nel saper identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Lo studente è consapevole nel saper classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente, nel saper descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la

			funzione nutrizionale.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado eseguire le principali fasi di lavorazione, di servizi e menù nella corretta sequenza e saper adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Lo studente è parzialmente in grado di identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Lo studente è parzialmente in grado di classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente, nel saper descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa eseguire le principali fasi di lavorazione, di servizi e menù nella corretta sequenza e saper adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Lo studente, solo se guidato, sa identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Lo studente, solo se guidato, sa classificare gli alimenti in base alla

			funzione prevalente, nel saper descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 (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**
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. 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.	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**
Saper applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.	Realizzazione di impasti e creme di base di pasticceria. Realizzazione di impasti lievitati per	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico.

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.	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 relative agli argomenti studiati. Preparazione di una presentazione in cui si descrive come viene elaborato il valore energetico degli elementi, mediante esempi, grafici e tabelle.	Pasticciamo – corso di pasticceria e panificazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Saper applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. Saper riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio. Saper applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper eseguire procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. Lo studente è autonomo nel saper riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio. Lo studente è autonomo nel saper applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.

		B intermedio	Lo studente è sa eseguire consapevolmente procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. Lo studente è consapevole nel saper riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio. Lo studente sa applicare con consapevolezza tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.
		C base	Lo studente con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa eseguire procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. Lo studente con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio. Lo studente con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di

			panificazione.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa eseguire procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. Lo studente, solo se guidato, sa riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio. Lo studente, solo se guidato, sa applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 (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**
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**
Conoscere e utilizzare correttamente i diversi stili comunicativi. Conosce la terminologia di settore base e la utilizza nelle esercitazioni pratiche. 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	Compilazione della modulistica di settore. Uso del software gestionale. *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	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Progetto "Eventi".

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.	comunicazione di base con il cliente.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 6 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Conoscere la terminologia di settore base e la utilizza nelle esercitazioni pratiche. Essere in grado di presentarsi in modo professionale. 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.	A avanzato	Lo studente dimostra autonomia operativa, conosce e utilizza la terminologia di base del settore, si presenta in modo professionale e comunica efficacemente con il cliente. È inoltre in grado di riconoscere in modo autonomo aspetti sociali, religiosi e dietetici legati alle diverse culture nel ciclo di relazione con il cliente.
		B intermedio	Lo studente è consapevole del proprio ruolo professionale, dimostra abilità operativa, conosce e utilizza la terminologia di base del settore, si presenta in modo professionale e comunica con il cliente. È inoltre in grado di riconoscere conn consapevolezza gli aspetti sociali, religiosi e dietetici legati alle diverse culture nel ciclo di relazione con il cliente.
		C base	Lo studente è in grado di definire parzialmente il proprio ruolo professionale, dimostra una modesta abilità operativa, conosce e utilizza la terminologia di base

			del settore, si presenta in modo professionale e comunica con il cliente. È inoltre in grado di riconoscere parzialmente aspetti sociali, religiosi e dietetici legati alle diverse culture nel ciclo di relazione con il cliente.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di definire il proprio ruolo professionale; dimostra una scarsa abilità operativa, non conosce e non utilizza, se non guidato, la terminologia di base del settore; non si presenta in modo professionale e comunica poco con il cliente. Inoltre non è in grado di riconoscere, se non guidato, aspetti sociali, religiosi e dietetici legati alle diverse culture nel ciclo di relazione con il cliente.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 (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.**	
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, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al 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**
Saper riconoscere e valorizzare le peculiarità enogastronomiche e le tradizioni storiche del territorio di riferimento, anche utilizzando in modo corretto le TIC per produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale. Essere in grado di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico e saper comunicare correttamente le informazioni al cliente, anche in relazione alle opportunità enogastronomiche del territorio.	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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Progetto "Eventi".

	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. 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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 7 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Saper riconoscere e valorizzare le peculiarità enogastronomiche e le tradizioni storiche del territorio di riferimento, anche utilizzando in modo corretto le TIC per produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale. Essere in grado di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico e saper comunicare correttamente le informazioni al cliente, anche in relazione alle opportunità enogastronomiche del territorio.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper riconoscere e valorizzare le peculiarità enogastronomiche e le tradizioni storiche del territorio di riferimento, anche utilizzando in modo corretto le TIC per produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale. Lo studente è autonomo nel controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico e nel saper comunicare correttamente le informazioni al cliente, anche in relazione alle opportunità enogastronomiche del territorio.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel saper riconoscere e valorizzare le peculiarità enogastronomiche e le tradizioni storiche del territorio di riferimento, anche utilizzando in modo corretto le TIC per produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale. Lo studente è consapevole nel controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico e nel saper

			comunicare correttamente le informazioni al cliente, anche in relazione alle opportunità enogastronomiche del territorio.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di riconoscere e valorizzare le peculiarità enogastronomiche e le tradizioni storiche del territorio di riferimento, anche utilizzando in modo corretto le TIC per produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale. Lo studente è parzialmente in grado di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico e nel saper comunicare correttamente le informazioni al cliente, anche in relazione alle opportunità enogastronomiche del territorio.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa riconoscere e valorizzare le peculiarità enogastronomiche e le tradizioni storiche del territorio di riferimento, anche utilizzando in modo corretto le TIC per produrre testi e strumenti di comunicazione visiva e multimediale. Lo studente, solo se guidato, sa controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale

			e gastronomico e nel saper comunicare correttamente le informazioni al cliente, anche in relazione alle opportunità enogastronomiche del territorio.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 8 (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.***	
COMPETENZE SPECIFICHE	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità 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. Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Riconoscere le principali caratteristiche del turismo sostenibile, l'impatto negativo e positivo del turismo sull'ambiente, anche utilizzando le peculiarità del Web e dei social network. Saper usare le funzioni e caratteristiche della rete Internet, della posta elettronica, dei servizi di clouding per realizzare e promuovere pacchetti di offerta turistica.	Ricerca di strutture ricettive ecosostenibili nel territorio di riferimento e in Italia e delle loro caratteristiche. 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	Progetto *Ricasoli Competition*.

	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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 8 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Riconoscere le principali caratteristiche del turismo sostenibile, l'impatto negativo e positivo del turismo sull'ambiente, anche utilizzando le peculiarità del Web e dei social network. Saper usare le funzioni e caratteristiche della rete Internet, della posta elettronica, dei servizi di clouding per realizzare e promuovere pacchetti di offerta turistica.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel riconoscere le principali caratteristiche del turismo sostenibile, l'impatto negativo e positivo del turismo sull'ambiente, anche utilizzando le peculiarità del Web e dei social network. Lo studente è autonomo nel saper usare le funzioni e caratteristiche della rete Internet, della posta elettronica, dei servizi di clouding per realizzare e promuovere pacchetti di offerta turistica.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel riconoscere le principali caratteristiche del turismo sostenibile,

			l'impatto negativo e positivo del turismo sull'ambiente, anche utilizzando le peculiarità del Web e dei social network. Lo studente è consapevole nel saper usare le funzioni e caratteristiche della rete Internet, della posta elettronica, dei servizi di clouding per realizzare e promuovere pacchetti di offerta turistica.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di riconoscere le principali caratteristiche del turismo sostenibile, l'impatto negativo e positivo del turismo sull'ambiente, anche utilizzando le peculiarità del Web e dei social network. Lo studente è parzialmente in grado di saper usare le funzioni e caratteristiche della rete Internet, della posta elettronica, dei servizi di clouding per realizzare e promuovere pacchetti di offerta turistica.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa riconoscere le principali caratteristiche del turismo sostenibile, l'impatto negativo e positivo del turismo sull'ambiente, anche utilizzando le peculiarità del Web e dei social network. Lo studente, solo se guidato, sa usare le funzioni e caratteristiche della rete Internet, della posta elettronica, dei servizi di clouding per realizzare e

			promuovere pacchetti di offerta turistica.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 (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**
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**
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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Progetto "Eventi".

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 9 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality	Interagire in modo pertinente in diverse situazioni comunicative, rispettando le regole della	A avanzato	L'alunno è autonomo nell'interagire in modo pertinente in diverse situazioni comunicative,

Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	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.		rispettando le regole della conversazione e adattandole ai diversi target di clientela. L'alunno usa in modo autonomo e corretto la comunicazione professionale in situazioni di simulazione delle diverse fasi del ciclo cliente.
		B intermedio	L'alunno è consapevole nell'interagire in modo pertinente in diverse situazioni comunicative, rispettando le regole della conversazione e adattandole ai diversi target di clientela. L'alunno usa in modo consapevole e corretto la comunicazione professionale in situazioni di simulazione delle diverse fasi del ciclo cliente.
		C base	L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa interagire in modo pertinente in diverse situazioni comunicative, rispettando le regole della conversazione e adattandole ai diversi target di clientela. L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni usa in modo corretto la comunicazione professionale in situazioni di simulazione delle

			diverse fasi del ciclo cliente.
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, sa interagire in modo pertinente in diverse situazioni comunicative, rispettando le regole della conversazione e adattandole ai diversi target di clientela. L’alunno, solo se guidato, usa in modo autonomo e corretto la comunicazione professionale in situazioni di simulazione delle diverse fasi del ciclo cliente.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 (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**
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**
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. Individuare e risolvere problemi; assumere decisioni.	Formazione Scuola-Lavoro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 10 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e	Riconoscere le differenze tra ricevuta e fattura.	A avanzato	Lo studente dimostra autonomia nel riconoscere le differenze tra ricevuta e fattura, nel riconoscere la diversa

collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Riconoscere la diversa aliquota IVA applicata ai servizi alberghieri. Identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive. Promuovere la propria attività anche grazie ad attività digitali.		aliquota IVA applicata ai servizi alberghieri, nel saper identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive, nel saper promuovere la propria attività anche grazie ad attività digitali.
		B intermedio	Lo studente è in grado di riconoscere le differenze tra ricevuta e fattura, di riconoscere la diversa aliquota IVA applicata ai servizi alberghieri, di saper identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive, di saper promuovere la propria attività anche grazie ad attività digitali.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di riconoscere le differenze tra ricevuta e fattura, di riconoscere la diversa aliquota IVA applicata ai servizi alberghieri, di saper identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive, di saper promuovere la propria attività anche grazie ad attività digitali.
		D iniziale	Lo studente solo se guidato è in grado di riconoscere le differenze tra ricevuta e fattura, di riconoscere la diversa aliquota IVA applicata ai servizi alberghieri, di saper identificare problemi e applicare corrette procedure risolutive, di saper promuovere la propria attività anche grazie ad attività digitali.

COMPETENZA D'INDIRIZZO - BIENNIO		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 (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**
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. Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Marchio Biologico. Marchi di qualità.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Riconoscere le peculiarità e le caratteristiche principali dei territori di riferimento e individuare i prodotti enogastronomici regionali, i piatti della tradizione e i prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). 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	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.	Formazione Scuola-Lavoro.

rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 11 – COMPETENZE D'INDIRIZZO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Riconoscere le peculiarità e le caratteristiche principali dei territori di riferimento e individuare i prodotti enogastronomici regionali, i piatti della tradizione e i prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). 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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper riconoscere le peculiarità e le caratteristiche principali dei territori di riferimento e individuare i prodotti enogastronomici regionali, i piatti della tradizione e i prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Lo studente è autonomo nel saper adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza. Lo studente è autonomo nel saper utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel saper riconoscere le peculiarità e le caratteristiche principali dei territori di riferimento e individuare i prodotti enogastronomici regionali, i piatti della tradizione e i prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di

			origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Lo studente è consapevole nel saper adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza. Lo studente è consapevole nel saper utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di riconoscere le peculiarità e le caratteristiche principali dei territori di riferimento e individuare i prodotti enogastronomici regionali, i piatti della tradizione e i prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Lo studente è parzialmente in grado di adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza. Lo studente è parzialmente in grado di utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su

			prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.
		D iniziale	Lo studente solo se guidato sa riconoscere le peculiarità e le caratteristiche principali dei territori di riferimento e individuare i prodotti enogastronomici regionali, i piatti della tradizione e i prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Lo studente solo se guidato sa adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza. Lo studente solo se guidato sa utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	**COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA**	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 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	Lessico delle scienze storico-sociali. Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. La Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. Aspetti etici legati alle grandi ideologie: giustizia sociale, sostenibilità ambientale, pacifismo, nonviolenza etc. Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva religiosa ed esistenziale. Dare valore alle relazioni umane e sociali alla luce delle grandi rivelazioni religiose favorendo la costruzione di un dialogo ecumenico tra gli studenti.

	fine ultimo con quello di altri sistemi di pensiero. Comprendere, attraverso lo studio delle religioni monoteiste e politeiste più importanti, il valore della vita umana e la dignità della persona; riconoscendo i principali problemi di bioetica per scoprire in che modo le religioni si pongono nei confronti di questi argomenti.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. Comprendere i contenuti fondamentali degli articoli della Costituzione. Comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici.	Attività di dibattito, confronto di gruppo e brainstorming su tematiche di bioetica. Esposizioni orali anche col supporto di elaborati concepiti autonomamente o in gruppo (power point, relazioni) su temi di attualità e di ordine etico. 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.) con eventuale produzione scritta di riflessioni congruenti.	Progetto Legalità "Legalità è libertà… galeotto fu l'incontro". Formazione Scuola-Lavoro
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.	Lessico delle scienze storico-sociali. Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. La Costituzione.

	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 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 il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.	I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Aspetti etici legati alle grandi ideologie: giustizia sociale, sostenibilità ambientale, pacifismo, nonviolenza etc. Il pensiero delle principali religioni su aspetti peculiari della realtà etica rispetto alla persona, alla società, all' economia e alla tecnologia.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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	Progetto Legalità "Legalità è libertà… galeotto fu l'incontro". Formazione Scuola-Lavoro

Saper individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato. Individua le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti.	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.	
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.	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 confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle	Lessico delle scienze storico-sociali. Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. La Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Aspetti etici legati alle grandi ideologie: giustizia sociale, sostenibilità ambientale, pacifismo, nonviolenza etc. Il pensiero delle principali religioni su aspetti peculiari della realtà etica rispetto alla persona, alla società, all'economia e alla tecnologia. Problematiche economiche, sociali ed etiche

	relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. 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.	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. Aspetti etici legati alle grandi ideologie: giustizia sociale, sostenibilità ambientale, pacifismo, nonviolenza etc.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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. Individua le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti. Riconoscere il valore della memoria delle	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. Elaborazione di un personale progetto di vita anche alla luce dei valori religiosi compresi nel percorso scolastico, utili alla definizione del proprio futuro.	Progetto Legalità "Legalità è libertà… galeotto fu l'incontro". Formazione Scuola-Lavoro

violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato.	Realizzazione di un elaborato sui PCTO affrontati nel corso del triennio e in particolare dell'ultimo anno.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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	Dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. Comprendere i contenuti fondamentali degli articoli della Costituzione. Comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici.	A avanzato	L'alunno è autonomo nel dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. L'alunno è autonomo nel comprendere i contenuti fondamentali degli articoli della Costituzione. L'alunno è autonomo nel comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici.
		B intermedio	L'alunno sa dibattere consapevolmente, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. L'alunno è consapevole nel comprendere i contenuti fondamentali degli articoli della Costituzione.

			L’alunno è consapevole nel comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici.
		C base	L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante, sa dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall’insegnante. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante, sa comprendere i contenuti fondamentali degli articoli della Costituzione. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante, sa comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici.
		D iniziale	L’alunno sa dibattere, solo se guidato, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall’insegnante. L’alunno sa comprendere, solo se guidato, i contenuti fondamentali degli articoli della Costituzione. L’alunno sa comprendere, solo se

			guidato, i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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. Individua le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti.	A avanzato	L'alunno è autonomo nel dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. L'alunno è autonomo nel comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. L'alunno è autonomo nel saper individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato. L'alunno è autonomo nell'individuare le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti.
		B intermedio	L'alunno con consapevolezza dibatte, seguendo turni di parola e

			argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. L'alunno sa comprendere con consapevolezza i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. L'alunno sa individuare con consapevolezza le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato. L'alunno individua con consapevolezza le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici.

			L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante, sa individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante, sa individuare le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti.
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, sa dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall’insegnante. L’alunno, solo se guidato, sa comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. L’alunno, solo se guidato, sa individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato.

			L'alunno, solo se guidato, sa individuare le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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. Individua le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti. Riconoscere il valore della memoria delle violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli	A avanzato	L'alunno è autonomo nel dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. L'alunno è autonomo nel comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. L'alunno è autonomo nel saper individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato. L'alunno è autonomo nell'individuare le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti.

	errori del passato.		L’alunno è autonomo nel riconoscere il valore della memoria delle violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato.
		B intermedio	L’alunno con consapevolezza dibatte, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall’insegnante. L’alunno sa comprendere con consapevolezza i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. L’alunno sa individuare con consapevolezza le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato. L’alunno individua con consapevolezza le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti. L’alunno è consapevole nel riconoscere il valore della memoria delle violazioni di diritti

			dei popoli per non ripetere gli errori del passato.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa individuare le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti. L'alunno con lo stimolo dell'insegnante riconosce il valore della memoria delle violazioni di

			diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa dibattere, seguendo turni di parola e argomentando civilmente, su problematiche di attualità suggerite dall'insegnante. L'alunno, solo se guidato, sa comprendere i contenuti fondamentali e gli snodi argomentativi di articoli di giornale e testi saggistici. L'alunno, solo se guidato, sa individuare le problematiche etiche del mondo contemporaneo e valutarle alla luce dei valori cristiani a confronto con gli altri sistemi di significato. L'alunno, solo se guidato, sa individuare le problematiche morali emergenti e sa applicare i principi di libertà e coscienza in base ai principi morali proposti. L'alunno, solo se guidato, riconosce il valore della memoria delle violazioni di diritti dei popoli per non ripetere gli errori del passato.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA		COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.		***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. Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.	Tappe fondamentali della cultura letteraria italiana ed europea dal Medioevo al Rinascimento. 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. Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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.	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	Formazione Scuola-Lavoro. Curiosando in Toscana. Ricasoli Competition.

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.	della Formazione Scuola-Lavoro) realizzando eventuali collegamenti interdisciplinari.	
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,*	Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ed occidentale dall'età della Controriforma al XIX secolo. 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	Tappe fondamentali della cultura letteraria italiana ed occidentale dall'età della Controriforma al XIX secolo. Autori ed opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dalla Controriforma al XIX secolo. Elementi identificativi della cultura italiana ed occidentale. Immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.

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.*	conto anche dello scenario europeo. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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.	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 realizzando eventuali collegamenti interdisciplinari. Scrittura di testi in relazione a situazioni professionali (simulate o reali).	Formazione Scuola-Lavoro. Curiosando in Toscana. Ricasoli Competition.

Applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.		
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. L'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana e occidentale dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**

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. Scrittura di testi in relazione a situazioni professionali (simulate o reali).	Formazione Scuola-Lavoro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto	Usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico,	A avanzato	L'alunno è autonomo nel saper usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di

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.*	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.		vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno è autonomo nel saper comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno è autonomo nel saper interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno sa cogliere in autonomia la struttura di un testo argomentativo. L'alunno è autonomo nel saper scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno è autonomo nel saper preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte.

			L’alunno è autonomo nel saper applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell’analisi del testo letterario.
		B intermedio	L’alunno è consapevole nel saper usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L’alunno è consapevole nel saper comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L’alunno è consapevole nel saper interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L’alunno sa cogliere con consapevolezza la struttura di un testo argomentativo. L’alunno sa scrivere con consapevolezza testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi

			descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno sa preparare ed esporre con consapevolezza in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno sa applicare con consapevolezza le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa interagire in situazioni comunicative di front-

			office e più in generale con il cliente. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa cogliere la struttura di un testo argomentativo. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista

			fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno, solo se guidato, sa comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno, solo se guidato, sa interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno, solo se guidato, sa cogliere la struttura di un testo argomentativo. L'alunno, solo se guidato, sa scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno, solo se guidato, sa preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte.

			L'alunno, solo se guidato, sa applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.*	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	A avanzato	L'alunno è autonomo nel saper usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno è autonomo nel saper comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno è autonomo nel saper interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno sa cogliere in autonomia la struttura di un testo argomentativo. L'alunno è autonomo nel saper

	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.		scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno è autonomo nel saper preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno è autonomo nel saper applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.
		B intermedio	L'alunno è consapevole nel saper usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno è consapevole nel saper comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno è consapevole nel saper

			interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno sa cogliere con consapevolezza la struttura di un testo argomentativo. L'alunno sa scrivere con consapevolezza testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno sa preparare ed esporre con consapevolezza in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno sa applicare con consapevolezza le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista

			fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa cogliere la struttura di un testo argomentativo. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa preparare ed esporre in modo chiaro e coerente

			un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno, solo se guidato, sa comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno, solo se guidato, sa interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno, solo se guidato, sa cogliere la struttura di un testo argomentativo. L'alunno, solo se guidato, sa

			scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno, solo se guidato, sa preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno, solo se guidato, sa applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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*	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	A avanzato	L'alunno è autonomo nel saper usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno è autonomo nel saper comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non

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.*	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.		letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno è autonomo nel saper interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno sa cogliere in autonomia la struttura di un testo argomentativo. L'alunno è autonomo nel saper scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno è autonomo nel saper preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno è autonomo nel saper applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.

		B intermedio	L’alunno è consapevole nel saper usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L’alunno è consapevole nel saper comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L’alunno è consapevole nel saper interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L’alunno sa cogliere con consapevolezza la struttura di un testo argomentativo. L’alunno sa scrivere con consapevolezza testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L’alunno sa preparare ed esporre con consapevolezza in modo chiaro e coerente un testo orale

			anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno sa applicare con consapevolezza le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa cogliere la struttura di un testo

			argomentativo. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa usare correttamente le strutture della lingua italiana dal punto di vista fonologico, ortografico, morfologico, sintattico e lessicale. L'alunno, solo se guidato, sa comprendere messaggi scritti e orali di testi letterari e non

			letterari, individuandone il contenuto, lo scopo, il registro comunicativo prevalente. L'alunno, solo se guidato, sa interagire in situazioni comunicative di front-office e più in generale con il cliente. L'alunno, solo se guidato, sa cogliere la struttura di un testo argomentativo. L'alunno, solo se guidato, sa scrivere testi coerenti e coesi di diversa forma e tipologia, per diversi scopi comunicativi (riassunti, lettere, articoli di giornale, relazioni, temi descrittivi, espositivi, argomentativi). L'alunno, solo se guidato, sa preparare ed esporre in modo chiaro e coerente un testo orale anche con l'ausilio di presentazioni multimediali autoprodotte. L'alunno, solo se guidato, sa applicare le conoscenze di ordine narratologico, retorico e metrico nella comprensione e nell'analisi del testo letterario.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA		COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 3 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.		***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.	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. Richiamare e collocare secondo coordinate spazio-temporali le trasformazioni e gli eventi storici avvenuti in Italia, in Europa e nel mondo tra XI e XVII secolo. Collocare i principali eventi storici del proprio territorio. Individuare la correlazione nel corso del tempo tra elementi naturali e antropici nel paesaggio.	Lessico delle scienze storico-sociali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra l'XI e il XVII secolo, in Italia, in Europa e nel mondo. Storia del proprio territorio. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Capacità di leggere e utilizzare le carte geografiche. 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 dal libro di testo o da materiali forniti dall'insegnante.	Curiosando in Toscana.
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.	Lessico delle scienze storico-sociali. Principali persistenze e processi di

in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Richiamare e collocare secondo coordinate spazio-temporali le trasformazioni e gli eventi storici avvenuti in Italia, in Europa e nel mondo tra XI e XVII secolo. Collocare i principali eventi storici del proprio territorio. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	trasformazione tra la fine del XVII e il secolo XIX, in Italia, in Europa e nel mondo. Storia del proprio territorio. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Capacità di leggere e utilizzare le carte geografiche. Individuazione dei rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo 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 sul rapporto tra le risorse del territorio e lo sviluppo di un determinato tessuto produttivo e sociale.	Curiosando in Toscana.
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.	Richiamare e collocare secondo coordinate spazio-temporali le trasformazioni e gli eventi storici avvenuti in Italia, in Europa e nel mondo tra XIX e XXI secolo. Collocare i principali eventi storici del proprio territorio. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci	Lessico delle scienze storico-sociali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il XIX e il XXI secolo, in Italia, in Europa e nel mondo. Storia del proprio territorio. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.

	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.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Individuazione dei rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.). Ideazione di soluzioni innovative ed ecosostenibili 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.). Verifiche orali su temi storiografici sul modello di quelle dell'Esame di Maturità.	Formazione Scuola-Lavoro PCTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Capacità di leggere e utilizzare le carte geografiche. Selezione delle informazioni significative in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).	A avanzato	L'alunno è capace di leggere e utilizzare autonomamente le carte geografiche. L'alunno sa selezionare autonomamente delle informazioni significative in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).

		B intermedio	L’alunno è capace di leggere e utilizzare con consapevolezza le carte geografiche. L’alunno sa selezionare con consapevolezza delle informazioni significative in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).
		C base	L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante, è capace di leggere e utilizzare le carte geografiche. L’alunno con lo stimolo dell’insegnante è in grado di selezionare delle informazioni significative in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, è capace di leggere e utilizzare le carte geografiche. L’alunno solo se guidato è in grado di selezionare delle informazioni significative in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Capacità di leggere e utilizzare le carte geografiche. Individuazione dei rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).	A avanzato	L'alunno è capace di leggere e utilizzare autonomamente le carte geografiche. L'alunno sa individuare autonomamente i rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).
		B intermedio	L'alunno è capace di leggere e utilizzare con consapevolezza le carte geografiche. L'alunno sa individuare con consapevolezza i rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, è capace di leggere e utilizzare le carte geografiche.

			L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa individuare i rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, è capace di leggere e utilizzare le carte geografiche. L'alunno, solo se guidato, sa individuare i rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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	Individuazione dei rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione	A avanzato	L'alunno sa individuare autonomamente i rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una

strutture demografiche, economiche, sociali, culturali.	di una relazione, di una presentazione multimediale etc.). Ideazione di soluzioni innovative ed ecosostenibili sulla base dei saperi acquisiti. Lettura e comprensione di dati statistici.		determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.). L'alunno sa ideare autonomamente soluzioni innovative ed ecosostenibili sulla base dei saperi acquisiti. L'alunno sa leggere e comprendere autonomamente i dati statistici.
		B intermedio	L'alunno sa individuare con consapevolezza i rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.). L'alunno sa ideare consapevolmente soluzioni innovative ed ecosostenibili sulla base dei saperi acquisiti. L'alunno sa leggere e comprendere consapevolmente i dati statistici.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante, sa individuare i rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un

			territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.). L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa ideare soluzioni innovative ed ecosostenibili sulla base dei saperi acquisiti. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa leggere e comprendere i dati statistici.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa individuare i rapporti di causa-effetto tra l'aspetto geomorfologico di un territorio e il tessuto produttivo e sociale nel corso del tempo in relazione a una determinata finalità (realizzazione di una relazione, di una presentazione multimediale etc.). L'alunno, solo se guidato, sa ideare soluzioni innovative ed ecosostenibili sulla base dei saperi acquisiti. L'alunno, solo se guidato, sa leggere e comprendere i dati statistici.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA		**COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI.**
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.		***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. Saper confrontare le abitudini alimentari dei vari paesi di cui si studia la lingua con quelle del proprio paese di origine e/o di residenza. Saper individuare le caratteristiche salienti e i punti di forza del territorio in cui si vive in un'ottica turistica e ricettiva. Sapersi orientare tra le varie opportunità di studio e di lavoro all'estero.	Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio. La cultura del mangiar sano: le abitudini alimentari in Italia e nei paesi di lingua tedesca. Conoscenza del territorio in cui si vive dal punto di vista geografico, ricettivo e produttivo. I giovani si incontrano in Europa: lo scambio culturale, il soggiorno-studio, il progetti Erasmus, il PCTO all'estero, i campi estivi di volontariato.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Sapersi relazionare con gli altri all'interno e all'esterno della comunità scolastica. Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).	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.	Progetti di internazionalizzazione dell'Istituto.
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Il pensiero delle principali religioni su aspetti	Individuare, in prospettiva interculturale, gli	Elementi di identità e di diversità tra la cultura

peculiari della realtà etica rispetto alla persona, alla società, all'economia e alla tecnologia. *Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.*	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.	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**
Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.). Scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale.	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.).	Progetti di internazionalizzazione dell'Istituto. Formazione Scuola-Lavoro.
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**
Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini	Realizzazione di repertori di termini tecnici e	Progetti di internazionalizzazione dell'Istituto.

significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.). Scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale.	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.).	Formazione Scuola-Lavoro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 4 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.***	Sapersi relazionare con gli altri all'interno e all'esterno della comunità scolastica. Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).	A avanzato	L'alunno sa relazionarsi autonomamente con gli altri all'interno e all'esterno della comunità scolastica. L'alunno sa scegliere e tradurre autonomamente in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		B intermedio	L'alunno sa relazionarsi in modo consapevole con gli altri all'interno e all'esterno della comunità scolastica. L'alunno sa scegliere e tradurre con consapevolezza in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		C base	L'alunno, con lo stimolo

			dell'insegnante e/o dei compagni, si sa relazionare con gli altri all'interno e all'esterno della comunità scolastica. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sceglie e traduce in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, si sa relazionare con gli altri all'interno e all'esterno della comunità scolastica. L'alunno, solo se guidato, sceglie e traduce in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 4 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Il pensiero delle principali religioni su aspetti peculiari della realtà etica rispetto alla persona, alla società, all'economia e alla tecnologia. ***Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria***	Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.). Scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio	A avanzato	L'alunno sa scrivere autonomamente in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale. L'alunno sa scegliere e tradurre autonomamente in lingua straniera i termini significativi delle proprie

cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	settore professionale.		professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		B intermedio	L'alunno sa scrivere con consapevolezza in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale. L'alunno sa scegliere e tradurre con consapevolezza in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sceglie e traduce in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale. L'alunno, solo se guidato, sceglie e traduce in lingua straniera i termini significativi delle proprie

			professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 4 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Scegliere e tradurre in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.). Scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale.	A avanzato	L'alunno sa scrivere autonomamente in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale. L'alunno sa scegliere e tradurre autonomamente in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		B intermedio	L'alunno sa scrivere con consapevolezza in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale. L'alunno sa scegliere e tradurre con consapevolezza in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale. L'alunno, con lo stimolo

			dell'insegnante e/o dei compagni, sceglie e traduce in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa scrivere in italiano o in lingua straniera testi legati al proprio settore professionale. L'alunno, solo se guidato, sceglie e traduce in lingua straniera i termini significativi delle proprie professioni (pratiche, ambienti lavorativi, concetti cardinali etc.).

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA		
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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.	**LS1** 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 all'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 all'ambito professionale di appartenenza. Esprimersi ed interagire oralmente con sufficiente scioltezza, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine	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.

	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 all'ambito professionale di appartenenza. Scrivere correttamente testi di varia tipologia, inclusi testi specifici dell'ambito professionale di appartenenza. **LS2** Comprendere le informazioni principali di testi orali didattici su argomenti di carattere personale, di interesse generale o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale testi scritti didattici di diversa tipologia, su argomenti relativi alla sfera personale, di interesse generale o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Esprimersi ed interagire oralmente, utilizzando un lessico adeguato, su argomenti di carattere personale, di interesse generale o attinenti all'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista.	

	Fare brevi descrizioni e presentazioni utilizzando il lessico specifico e anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale e attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Produrre brevi testi di varia tipologia, inclusi testi specifici dell'ambito professionale di appartenenza.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
LS1 Comprendere le informazioni principali di testi scritti di varia tipologia, riguardanti argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità, utilizzando appropriate strategie di comprensione. Utilizzare il lessico del linguaggio quotidiano e/o settoriale secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità. **LS2** Comprendere e interpretare le informazioni principali di semplici testi scritti, riguardanti	**LS1** Leggere e comprendere le informazioni principali da testi autentici o didattici 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. Redigere un glossario di termini tecnici basilari inerenti l'indirizzo professionale di appartenenza.	Progetti di internazionalizzazione dell'Istituto. Corsi di lingua per il conseguimento di certificazioni linguistiche. Formazione Scuola-Lavoro all'estero.

argomenti di interesse personale, sociale o il settore d'indirizzo. Utilizzare la lingua straniera per interagire in modo adeguato in vari contesti della vita quotidiana e sociale. Utilizzare il lessico di base del settore di indirizzo per interagire a livello verbale in contesti professionali. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e descrivere esperienze di carattere personale e/o di vita quotidiana. Interagire con strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali e scritte dell'ambito professionale di appartenenza. Utilizzare la microlingua di settore per elaborare e/o presentare prodotti e/o attività attinenti all'ambito professionale di appartenenza.	**LS2** Leggere semplici testi di varia tipologia, orientandosi nel contenuto e identificando le informazioni principali. Ricercare e selezionare informazioni contenute in un sito web. Comprendere le informazioni fornite in un semplice messaggio orale inerente la sfera personale e la vita quotidiana o l'ambito di studio e/o di lavoro. Scrivere brevi testi descrittivi inerenti la sfera personale e la vita quotidiana, anche con strumenti informatici. Interagire in un dialogo su argomenti noti di interesse personale, generale o riguardanti l'ambito lavorativo, rispondendo e formulando domande.	
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 discussioni, utilizzando un registro adeguato. ***Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti***	**LS1/LS2** Comprendere i punti principali di materiali orali autentici di varia complessità, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi	**LS1/LS2** Tipi e generi testuali di varia complessità, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Strutture linguistiche ed elementi del discorso e della comunicazione di livello intermedio e avanzato, compresi quelli più utilizzati nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

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.	scritti autentici di varia complessità, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza.	Lessico inerente argomenti di interesse generale, di attualità e di storia. Lessico specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti extralinguistici, culturali e storico-letterari dei paesi anglofoni e germanofoni. Aspetti socio-linguistici.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
LS1/LS2 Utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare, in modo globale e analitico, informazioni contenute in testi scritti di varia complessità riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, di storia e letteratura. Utilizzare la lingua straniera per interagire a livello verbale, con strumenti espressivi adeguati e con le conoscenze acquisite, in vari contesti della vita sociale. Produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	**LS1/LS2** Individuare, comprendere e interpretare le informazioni principali da testi scritti e/o orali autentici su argomenti di interesse generale e di attualità e/o relativi 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 di carattere professionale (es. richieste di informazioni o di materiali). Fare ricerche ed esporre su argomenti attinenti l'indirizzo professionale di appartenenza.	Progetti di internazionalizzazione dell'Istituto. Corsi di lingua per il conseguimento di certificazioni linguistiche. Formazione Scuola-Lavoro all'estero.

EVIDENZE D'INDIRIZZO Individuare, comprendere ed interpretare le informazioni 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 nativi. Produrre testi di vario genere attinenti il campo di indirizzo, utilizzando la terminologia tecnica di settore.	Presentare ed esporre elaborati multimediali, con l'ausilio delle tecnologie digitali, su temi attinenti all'indirizzo professionale di appartenenza.	
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 interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.***	**LS1 / LS2** Comprendere i punti principali di testi orali abbastanza complessi, su argomenti di interesse generale, di attualità e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere, su argomenti di interesse generale, di attualità e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Interagire a livello verbale, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti all'ambito	Tipi e generi testuali di varia complessità, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Strutture linguistiche ed elementi del discorso e della comunicazione di livello avanzato, compresi quelli più utilizzati nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Lessico inerente argomenti di interesse generale, di attualità e di storia. Lessico specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti extralinguistici, culturali e storico-letterari dei paesi anglofoni e germanofoni. Aspetti socio-linguistici.

	professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
LS1/LS2 Utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare le informazioni contenute in testi scritti autentici relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, in testi di carattere storico-letterario e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti. Produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze, eventi e/o prodotti, analizzare e commentare testi giornalistici o letterari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	**LS1/LS2** Leggere e comprendere le informazioni contenute in testi scritti autentici su argomenti di interesse generale, di attualità, in testi di carattere storico-letterario e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. 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. Esporre oralmente una relazione su un argomento specifico di attualità, su un argomento storico, letterario e/o attinente all'ambito professionale di appartenenza, anche con l'ausilio di strumenti multimediali. Simulare al telefono conversazioni di	Progetti di internazionalizzazione dell'Istituto. Corsi di lingua per il conseguimento di certificazioni linguistiche. Formazione Scuola-Lavoro all'estero.

	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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5 LS1 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Comprendere le informazioni principali di testi scritti di varia tipologia, riguardanti argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità, utilizzando appropriate strategie di comprensione. Utilizzare il lessico del linguaggio quotidiano e/o settoriale secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità.	A avanzato	L'alunno comprende in modo autonomo le informazioni principali di testi scritti di varia tipologia, riguardanti argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità, utilizzando appropriate strategie di comprensione. L'alunno sa utilizzare autonomamente il lessico del linguaggio quotidiano e/o settoriale secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. L'alunno sa produrre in modo autonomo testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità.
		B intermedio	L'alunno è consapevole nel comprendere le informazioni

			principali di testi scritti di varia tipologia, riguardanti argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità, utilizzando appropriate strategie di comprensione. L'alunno è consapevole nell'utilizzare il lessico del linguaggio quotidiano e/o settoriale secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. L'alunno è consapevole nel produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, comprende le informazioni principali di testi scritti di varia tipologia, riguardanti argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità, utilizzando appropriate strategie di comprensione. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa utilizzare il lessico del linguaggio quotidiano e/o settoriale secondo le esigenze

			comunicative nei vari contesti. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, comprende le informazioni principali di testi scritti di varia tipologia, riguardanti argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità, utilizzando appropriate strategie di comprensione. L'alunno, solo se guidato, sa utilizzare il lessico del linguaggio quotidiano e/o settoriale secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. L'alunno, solo se guidato, sa produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5 LS2 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Comprendere e interpretare le informazioni principali di semplici testi scritti, riguardanti argomenti di interesse personale, sociale o il settore d'indirizzo. Utilizzare la lingua straniera per interagire in modo adeguato in vari contesti della vita quotidiana e sociale. Utilizzare il lessico di base del settore di indirizzo per interagire a livello verbale in contesti professionali. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e descrivere esperienze di carattere personale e/o di vita quotidiana. Interagire con strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali e scritte dell'ambito professionale di appartenenza. Utilizzare la microlingua di settore per elaborare e/o presentare prodotti e/o attività attinenti all'ambito professionale di	A avanzato	L'alunno sa comprendere e interpretare in modo autonomo le informazioni principali di semplici testi scritti, riguardanti argomenti di interesse personale, sociale o il settore d'indirizzo. L'alunno sa utilizzare in modo autonomo la lingua straniera per interagire in modo adeguato in vari contesti della vita quotidiana e sociale. L'alunno sa utilizzare in modo autonomo il lessico di base del settore di indirizzo per interagire a livello verbale in contesti professionali. L'alunno sa produrre in modo autonomo testi brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e descrivere esperienze di carattere personale e/o di vita quotidiana. L'alunno sa interagire in modo autonomo con strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali e scritte dell'ambito professionale di appartenenza.

	appartenenza.		L'alunno sa utilizzare in modo autonomo la microlingua di settore per elaborare e/o presentare prodotti e/o attività attinenti all'ambito professionale di appartenenza.
		B intermedio	L'alunno sa comprendere e interpretare con consapevolezza le informazioni principali di semplici testi scritti, riguardanti argomenti di interesse personale, sociale o il settore d'indirizzo. Utilizzare la lingua straniera per interagire in modo adeguato in vari contesti della vita quotidiana e sociale. L'alunno sa utilizzare con consapevolezza il lessico di base del settore di indirizzo per interagire a livello verbale in contesti professionali. L'alunno è consapevole nel produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e descrivere esperienze di carattere personale e/o di vita quotidiana. L'alunno sa interagire con consapevolezza con strumenti espressivi ed argomentativi

			adeguati in situazioni comunicative verbali e scritte dell'ambito professionale di appartenenza. L'alunno sa utilizzare consapevolmente la microlingua di settore per elaborare e/o presentare prodotti e/o attività attinenti all'ambito professionale di appartenenza.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa comprendere e interpretare le informazioni principali di semplici testi scritti, riguardanti argomenti di interesse personale, sociale o il settore d'indirizzo. L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa utilizzare la lingua straniera per interagire in modo adeguato in vari contesti della vita quotidiana e sociale. L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa utilizzare il lessico di base del settore di indirizzo per interagire a livello verbale in contesti professionali. L'alunno con lo stimolo

			dell'insegnante e/o dei compagni sa produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e descrivere esperienze di carattere personale e/o di vita quotidiana. L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa interagire con strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali e scritte dell'ambito professionale di appartenenza. L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa utilizzare la microlingua di settore per elaborare e/o presentare prodotti e/o attività attinenti all'ambito professionale di appartenenza.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa comprendere e interpretare le informazioni principali di semplici testi scritti, riguardanti argomenti di interesse personale, sociale o il settore d'indirizzo. L'alunno, solo se guidato, sa utilizzare la lingua straniera per interagire in modo adeguato in vari contesti della vita quotidiana e sociale.

			L'alunno, solo se guidato, sa utilizzare il lessico di base del settore di indirizzo per interagire a livello verbale in contesti professionali. L'alunno, solo se guidato, sa produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e descrivere esperienze di carattere personale e/o di vita quotidiana. L'alunno, solo se guidato, sa interagire con strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali e scritte dell'ambito professionale di appartenenza. L'alunno, solo se guidato, sa utilizzare la microlingua di settore per elaborare e/o presentare prodotti e/o attività attinenti all'ambito professionale di appartenenza.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5 LS1/LS2 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di	Utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare, in modo globale e analitico, informazioni contenute	A avanzato	L'alunno sa utilizzare in modo autonomo la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare, in modo globale e

studio e di lavoro.	in testi scritti di varia complessità riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, di storia e letteratura. Utilizzare la lingua straniera per interagire a livello verbale, con strumenti espressivi adeguati e con le conoscenze acquisite, in vari contesti della vita sociale. Produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. ***EVIDENZE D'INDIRIZZO*** Individuare, comprendere ed interpretare le informazioni di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni		analitico, informazioni contenute in testi scritti di varia complessità riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, di storia e letteratura. L'alunno sa utilizzare in modo autonomo la lingua straniera per interagire a livello verbale, con strumenti espressivi adeguati e con le conoscenze acquisite, in vari contesti della vita sociale. L'alunno sa produrre in modo autonomo testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità. L'alunno sa utilizzare in modo autonomo il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. ***EVIDENZE D'INDIRIZZO*** L'alunno sa individuare, comprendere ed interpretare in modo autonomo le informazioni di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo

	comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. Produrre testi di vario genere attinenti il campo di indirizzo, utilizzando la terminologia tecnica di settore.		di indirizzo. L'alunno sa interagire in modo autonomo con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. L'alunno sa produrre in modo autonomo testi di vario genere attinenti il campo di indirizzo, utilizzando la terminologia tecnica di settore.
		B intermedio	L'alunno sa utilizzare con consapevolezza la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare, in modo globale e analitico, informazioni contenute in testi scritti di varia complessità riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, di storia e letteratura. L'alunno sa utilizzare con consapevolezza la lingua straniera per interagire a livello verbale, con strumenti espressivi adeguati e con le conoscenze acquisite, in vari contesti della vita sociale. L'alunno sa produrre con consapevolezza testi chiari e

			coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità. L'alunno sa utilizzare con consapevolezza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. ***EVIDENZE D'INDIRIZZO*** L'alunno è consapevole nel saper individuare, comprendere ed interpretare le informazioni di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. L'alunno, con lo st sa interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa produrre testi di vario genere attinenti il campo di indirizzo, utilizzando la terminologia tecnica

			di settore.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare, in modo globale e analitico, informazioni contenute in testi scritti di varia complessità riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, di storia e letteratura. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa utilizzare la lingua straniera per interagire a livello verbale, con strumenti espressivi adeguati e con le conoscenze acquisite, in vari contesti della vita sociale. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze

			comunicative nei vari contesti. ***EVIDENZE D'INDIRIZZO*** L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa individuare, comprendere ed interpretare le informazioni di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa produrre testi di vario genere attinenti il campo di indirizzo, utilizzando la terminologia tecnica di settore.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, sa utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare, in modo globale e analitico, informazioni contenute in testi scritti di varia complessità riguardanti argomenti di interesse

			generale, d'attualità, di storia e letteratura. L'alunno, solo se guidato, sa utilizzare la lingua straniera per interagire a livello verbale, con strumenti espressivi adeguati e con le conoscenze acquisite, in vari contesti della vita sociale. L'alunno, solo se guidato, sa produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi, riferire su argomenti di interesse personale, generale e/o d'attualità. L'alunno, solo se guidato, sa utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. ***EVIDENZE D'INDIRIZZO*** L'alunno, solo se guidato, sa individuare, comprendere ed interpretare le informazioni di testi scritti, su argomenti di carattere tecnico, relativi al campo di indirizzo. L'alunno, solo se guidato, sa

			interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. L'alunno, solo se guidato, sa produrre testi di vario genere attinenti il campo di indirizzo, utilizzando la terminologia tecnica di settore.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5 LS1/LS2 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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 per individuare, comprendere e interpretare le informazioni contenute in testi scritti autentici relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, in testi di carattere storico-letterario e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti.	A avanzato	L'alunno sa utilizzare autonomamente la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare le informazioni contenute in testi scritti autentici relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, in testi di carattere storico-letterario e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. L'alunno sa interagire autonomamente con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari

	Produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze, eventi e/o prodotti, analizzare e commentare testi giornalistici o letterari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.		contesti. L'alunno sa produrre autonomamente testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze, eventi e/o prodotti, analizzare e commentare testi giornalistici o letterari. L'alunno sa utilizzare autonomamente il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
		B intermedio	L'alunno sa utilizzare consapevolmente la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare le informazioni contenute in testi scritti autentici relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse generale, d'attualità, in testi di carattere storico-letterario e/o attinenti all'ambito professionale di appartenenza. L'alunno sa interagire consapevolmente con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti.

			L’alunno sa produrre consapevolmente testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze, eventi e/o prodotti, analizzare e commentare testi giornalistici o letterari. L’alunno sa utilizzare consapevolmente il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
		C base	L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, sa utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare le informazioni contenute in testi scritti autentici relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse generale, d’attualità, in testi di carattere storico-letterario e/o attinenti all’ambito professionale di appartenenza. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, sa interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti.

			L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, sa produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze, eventi e/o prodotti, analizzare e commentare testi giornalistici o letterari. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, sa utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, sa utilizzare la lingua straniera per individuare, comprendere e interpretare le informazioni contenute in testi scritti autentici relativamente complessi riguardanti argomenti di interesse generale, d’attualità, in testi di carattere storico-letterario e/o attinenti all’ambito professionale di appartenenza. L’alunno, solo se guidato, sa interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati in situazioni comunicative verbali in vari contesti.

			L’alunno, solo se guidato, sa produrre testi chiari e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni, descrivere esperienze, eventi e/o prodotti, analizzare e commentare testi giornalistici o letterari. L’alunno, solo se guidato, sa utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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. Comprendere il simbolismo dell'arte cristiana.	I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi. Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc.).
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.	Comunicare attraverso testi, presentazioni o brevi filmati il valore culturale dei beni storico-artistici e del patrimonio ambientale e paesaggistico, applicando le conoscenze acquisite. Elaborare un percorso storico-artistico sul territorio da presentare alla clientela. Illustrare beni storico-artistici, ambientali o paesaggistici nel quadro di un'uscita didattica.	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. Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio. Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia.

	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.	Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche. L'arte sacra presente nel nostro territorio, musei, chiese etc.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.	Comunicare attraverso testi, presentazioni o brevi filmati il valore culturale dei beni storico-artistici e del patrimonio ambientale e paesaggistico, applicando le conoscenze acquisite. Elaborare un percorso storico-artistico sul territorio da presentare alla clientela. Illustrare beni storico-artistici, ambientali o paesaggistici nel quadro di un'uscita didattica.	Curiosando in Toscana.
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. Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica. Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e	Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche. Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.

	l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.	Comunicare attraverso testi, presentazioni o brevi filmati il valore culturale dei beni storico-artistici e del patrimonio ambientale e paesaggistico, applicando le conoscenze acquisite. Elaborare un percorso storico-artistico sul territorio da presentare alla clientela. Illustrare beni storico-artistici, ambientali o paesaggistici nel quadro di un'uscita didattica.	Curiosando in Toscana.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 6 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.	A avanzato	L'alunno ha autonomia nella lettura e nell'analisi analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		B intermedio	L'alunno dimostra consapevolezza nella lettura e nell'analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o degli alunni, ha capacità di lettura e analisi

			dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, ha capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 6 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.	A avanzato	L'alunno ha autonomia nella lettura e nell'analisi analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		B intermedio	L'alunno dimostra consapevolezza nella lettura e nell'analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o degli alunni, ha capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, ha

			capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 6 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	Capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.	A avanzato	L'alunno ha autonomia nella lettura e nell'analisi analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		B intermedio	L'alunno dimostra consapevolezza nella lettura e nell'analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o degli alunni, ha capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, ha capacità di lettura e analisi dell'opera d'arte e del patrimonio ambientale e paesaggistico in relazione all'ambito culturale di riferimento.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA		COMPETENZA DIGITALE
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.		***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.***
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 8 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.		***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.***
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. ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.***	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**
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 presentazioni multimediali o video su temi di carattere professionale o scolastico.	Blog *Scriviamo con gusto* Formazione Scuola-Lavoro

	Scrittura di blog didattici.	
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 e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera. ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.***	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**
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 presentazioni multimediali o video su temi di carattere professionale o scolastico. Scrittura di blog didattici.	Blog *Scriviamo con gusto* Formazione Scuola-Lavoro
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	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.	Fonti dell'informazione e della documentazione.

multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.***	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.	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**
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 presentazioni multimediali o video su temi di carattere professionale o scolastico. Scrittura di blog didattici.	Blog *Scriviamo con gusto* Formazione Scuola-Lavoro

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 7-8 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici	Sapersi servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti.	A avanzato	L'alunno si sa servire in modo autonomo degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti.

della comunicazione in rete. ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.***	Saper realizzare video e/o presentazioni multimediali. Saper scrivere per la rete.		L'alunno sa realizzare video e/o presentazioni multimediali in modo autonomo. L'alunno sa scrivere per la rete in modo autonomo.
		B intermedio	L'alunno si sa servire con consapevolezza degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. L'alunno sa realizzare con consapevolezza video e/o presentazioni multimediali. L'alunno sa scrivere per la rete con consapevolezza.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o degli alunni, si sa servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o degli alunni, sa realizzare video e/o presentazioni multimediali. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o degli alunni, sa scrivere per la rete.

		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, si sa servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. L'alunno, solo se guidato, sa realizzare video e/o presentazioni multimediali. L'alunno, solo se guidato, sa scrivere per la rete.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 7-8 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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. ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.***	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.	A avanzato	L'alunno si sa servire in modo autonomo degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. L'alunno sa realizzare video e/o presentazioni multimediali in modo autonomo. L'alunno sa scrivere per la rete in modo autonomo.
		B intermedio	L'alunno si sa servire con consapevolezza degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti.

			L’alunno sa realizzare con consapevolezza video e/o presentazioni multimediali. L’alunno sa scrivere per la rete con consapevolezza.
		C base	L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, si sa servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l’attendibilità delle fonti. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, sa realizzare video e/o presentazioni multimediali. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, sa scrivere per la rete.
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, si sa servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l’attendibilità delle fonti. L’alunno, solo se guidato, sa realizzare video e/o presentazioni multimediali. L’alunno, solo se guidato, sa scrivere per la rete.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 7-8 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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. ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.***	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.	A avanzato	L'alunno si sa servire in modo autonomo degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. L'alunno sa realizzare video e/o presentazioni multimediali in modo autonomo. L'alunno sa scrivere per la rete in modo autonomo.
		B intermedio	L'alunno si sa servire con consapevolezza degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti. L'alunno sa realizzare con consapevolezza video e/o presentazioni multimediali. L'alunno sa scrivere per la rete con consapevolezza.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o degli alunni, si sa servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l'attendibilità delle fonti.

			L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, sa realizzare video e/o presentazioni multimediali. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o degli alunni, sa scrivere per la rete.
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, si sa servire degli strumenti di ricerca e di studio presenti in rete, vagliando criticamente l’attendibilità delle fonti. L’alunno, solo se guidato, sa realizzare video e/o presentazioni multimediali. L’alunno, solo se guidato, sa scrivere per la rete.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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. 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 e, più in generale, in chiave interdisciplinare).	MOVIMENTO. Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità). 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 salvaguardia. 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. GIOCO SPORT. Conoscere teoria e pratica delle tecniche e dei fondamentali giochi e sport, individuali e di squadra.

	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. 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.	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**
Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Rielabora autonomamente con senso critico 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.	Pattinaggio sul ghiaccio. Studente-Atleta di Alto Livello. Tiro con l'arco. Tennis.

Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. È 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. 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. Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti, dimostrando di conoscere le norme di primo soccorso. Adotta stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva.	Realizzare i fondamentali tecnici dei vari sport individuali e di squadra trattati. Minitorneo di classe o d'istituto relativo agli sport trattati con assegnazione di ruoli ben precisi. Arbitraggio di una partita.	Competizioni Scolastiche Sportive.

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. 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.	Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. 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. 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.

	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. Assumere autonomamente diversi ruoli e	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.

	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.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Pianifica e realizza risposte motorie personalizzate in situazioni complesse utilizzando con senso critico varie informazioni e assumendo in autonomia i diversi ruoli; pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. È consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento.	Progetto ed esecuzione di un percorso adattando il proprio corpo all'ambiente circostante. Trasformazione di un breve testo letterario 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. Minitorneo di classe o d'istituto con assegnazione di ruoli ben precisi,	Pattinaggio sul ghiaccio Studente-Atleta di Alto Livello Tiro con l'arco Tennis Competizioni Scolastiche Sportive

Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. È 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. 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.	compreso quello dell'arbitro.	
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche 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.	MOVIMENTO. 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.	MOVIMENTO. 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.

	Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati. LINGUAGGI DEL CORPO. Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, a coppie, in gruppo, in modo fluido e personale. 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).	Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici. 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. 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.

	SALUTE E BENESSERE. Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli di primo soccorso. Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita. Adottare autonomamente stili di vita attivi che durino nel tempo.	Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni. 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**
Pianifica e rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi ed attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse; assume in autonomia i diversi ruoli. Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto. È 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.	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 con assegnazione di ruoli ben precisi, compreso quello di arbitro.	Pattinaggio sul ghiaccio Studente-Atleta di Alto Livello Tiro con l'arco Tennis Competizioni Scolastiche Sportive Corso BLSD

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 attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei diversi ambienti, migliorando il proprio benessere.		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 9 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti	A avanzato	L'alunno elabora e attua in autonomia risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. L'alunno rielabora in autonomia e con senso critico percorsi motori e sportivi. L'alunno realizza in autonomia risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli. L'alunno rielabora in autonomia e

	differenti. È 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. 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. Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti, dimostrando di conoscere le norme di primo		creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. L'alunno è autonomo nel favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. L'alunno assegna in autonomia significato e qualità al movimento. L'alunno comunica in autonomia attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. L'alunno pratica in autonomia attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. L'alunno padroneggia in autonomia 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. L'alunno assume in autonomia comportamenti orientati a stili di

	soccorso. Adotta stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva.		vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti, dimostrando di conoscere le norme di primo soccorso. L'alunno adotta in autonomia stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva.
		B intermedio	L'alunno elabora e attua consapevolmente risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. L'alunno rielabora consapevolmente e con senso critico percorsi motori e sportivi. L'alunno realizza consapevolmente risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli. L'alunno rielabora consapevolmente e creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. L'alunno è consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non

			verbale. L’alunno assegna consapevolmente significato e qualità al movimento. L’alunno comunica consapevolmente attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. L’alunno pratica consapevolmente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell’organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. L’alunno padroneggia consapevolmente 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. L’alunno assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti, dimostrando di conoscere le norme di primo

			soccorso. L'alunno adotta consapevolmente stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva.
		C base	L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, rielabora percorsi motori e sportivi. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo i diversi ruoli. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, è consapevole di favorire la libera

			espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, assegna significato e qualità al movimento. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, pratica attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. L'alunno, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, 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.

			L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni, assume comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti, dimostrando di conoscere le norme di primo soccorso. L’alunno, con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni, adotta stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all’attività fisica e sportiva.
		D iniziale	L’alunno, solo se guidato, elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell’attività sportiva. L’alunno, solo se guidato, rielabora percorsi motori e sportivi. L’alunno, solo se guidato, realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo i diversi ruoli. L’alunno, solo se guidato, rielabora il linguaggio espressivo in contesti differenti. L’alunno, solo se guidato, è

			consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. L'alunno, solo se guidato, assegna significato e qualità al movimento. L'alunno, solo se guidato, comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. L'alunno, solo se guidato, pratica attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. L'alunno, solo se guidato, assume le abilità tecnico-tattiche specifiche. L'alunno, solo se guidato, assume in maniera comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti, dimostrando di conoscere le norme di primo soccorso. L'alunno, solo se guidato, adotta

			stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 9 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Pianifica e realizza risposte motorie personalizzate in situazioni complesse utilizzando con senso critico varie informazioni e assumendo in autonomia i diversi ruoli; pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti. È consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento. Realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi.	A avanzato	Pianifica e realizza in autonomia risposte motorie personalizzate in situazioni complesse utilizzando con senso critico varie informazioni e assumendo in autonomia i diversi ruoli; pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente e in autonomia il linguaggio espressivo in contesti differenti. È autonomo e consapevole nel favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna in autonomia significato e qualità al movimento. Realizza in autonomia risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e

	È 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. 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.		sportivi. È autonomo e consapevole nel favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna in autonomia significato e qualità al movimento. Comunica in autonomia attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce in autonomia i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. Padroneggia in autonomia 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.
		B intermedio	Pianifica e realizza consapevolmente risposte motorie personalizzate in situazioni complesse utilizzando con senso critico varie informazioni e assumendo consapevolmente i

			diversi ruoli; pianifica percorsi motori e sportivi. Rielabora creativamente e consapevolmente il linguaggio espressivo in contesti differenti. È consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Realizza consapevolmente risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Assegna consapevolmente significato e qualità al movimento. Comunica in autonomia attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce in autonomia i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. Padroneggia in autonomia 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.
		C base	Pianifica e realizza, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, risposte motorie personalizzate in situazioni complesse utilizzando con senso critico varie informazioni e assumendo consapevolmente i diversi ruoli; pianifica percorsi motori e sportivi. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni è in grado di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Assegna consapevolmente significato e qualità al movimento. Con lo stimolo dell'insegnante e/o

			dei compagni comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni riconosce i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni dimostra 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.
		D iniziale	Pianifica e realizza, solo se guidato, risposte motorie personalizzate in situazioni complesse utilizzando con senso critico varie informazioni e assumendo consapevolmente i diversi ruoli; pianifica percorsi motori e sportivi. Solo se guidato è in grado di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale.

			Solo se guidato realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi. Solo se guidato assegna significato e qualità al movimento. Solo se guidato comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Solo se guidato riconosce i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni dimostra 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 9 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e	Pianifica e rielabora autonomamente con senso critico	A avanzato	Pianifica e rielabora autonomamente e con senso

relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	percorsi motori e sportivi ed attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse; assume in autonomia i diversi ruoli. Esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto. È 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. 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		critico percorsi motori e sportivi ed attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse; assume in autonomia i diversi ruoli. Esegue azioni motorie in autonomia in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto. Favorisce in autonomia la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna in autonomia significato e qualità al movimento. Comunica in autonomia attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce in autonomia i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. Padroneggia in autonomia le abilità tecnico-tattiche specifiche, con un personale apporto interpretativo del fair play e dei

	ruoli organizzativi. Pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei diversi ambienti, migliorando il proprio benessere.		fenomeni sportivi; sviluppa e orienta le attitudini personali, sa assumere ruoli organizzativi. Pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. Assume in autonomia comportamenti orientati a stili di vita attivi, di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei diversi ambienti, migliorando il proprio benessere.
		B intermedio	Pianifica e rielabora consapevolmente e con senso critico percorsi motori e sportivi ed attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse; assume in autonomia i diversi ruoli. Esegue azioni motorie consapevolmente in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto. Favorisce consapevolmente la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale.

			Assegna consapevolmente significato e qualità al movimento. Comunica consapevolmente attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Riconosce consapevolmente i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. Padroneggia consapevolmente 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 consapevolmente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. Assume consapevolmente comportamenti orientati a stili di vita attivi, di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei diversi ambienti, migliorando il proprio benessere.

		C base	Pianifica e rielabora, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, percorsi motori e sportivi ed attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse; assume in autonomia i diversi ruoli. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto. Favorisce, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, assegna significato e qualità al movimento. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, riconosce i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali

			dell’espressività corporea. Con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni dimostra 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. Con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni, pratica attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell’organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva. Con lo stimolo dell’insegnante e/o dei compagni, assume comportamenti orientati a stili di vita attivi, di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei diversi ambienti, migliorando il proprio benessere.
		D iniziale	Pianifica e rielabora, solo se guidato, percorsi motori e sportivi ed attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse; assume in autonomia i diversi ruoli. Solo se guidato, esegue azioni motorie in situazioni complesse,

			utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto. Favorisce, solo se guidato, la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Solo se guidato, assegna significato e qualità al movimento. Solo se guidato, comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette. Solo se guidato, riconosce i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. Solo se guidato, dimostra 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. Solo se guidato, pratica attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.

			Solo se guidato, assume comportamenti orientati a stili di vita attivi, di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei diversi ambienti, migliorando il proprio benessere.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA IMPRENDITORIALE	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.***	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.	Individuare le principali strutture e funzioni aziendali.	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Lo studente individua i bisogni come fondamento del sistema economico. Lo studente riconosce gli elementi costitutivi delle aziende ed è in grado di classificarle in base allo scopo, al settore, alla dimensione e alla forma giuridica.	Indagine di caso. Condurre ricerche di tipo tecnico-economico, ecc., individuando problemi e ipotizzando soluzioni.	Formazione Scuola-Lavoro
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.	Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale.	Sistema informativo e sistema informatico.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Lo studente riconosce l'importanza del Sistema informativo aziendale per la raccolta, la memorizzazione e l'analisi dei dati derivanti dalle operazioni di gestione. Lo studente comprende la differenza tra contabilità generale e contabilità gestionale.	Indagine di caso.	Formazione Scuola-Lavoro

Lo studente applica il metodo della Partita doppia. Lo studente analizza i costi e i ricavi al fine della massimizzazione del profitto.		
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.	Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto. Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto.	Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task. Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Lo studente riconosce le fasi del marketing strategico e operativo. Lo studente individua le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan. Lo studente individua le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico. Lo studente analizza gli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e applica interventi correttivi.	Analisi SWOT di casi aziendali. Redigere un progetto aziendale nel settore terziario delineandone tutte le fasi e rendicontando l'esito.	Formazione Scuola-Lavoro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 10 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	Lo studente individua i bisogni come fondamento del sistema economico. Lo studente riconosce gli elementi costitutivi delle aziende ed è in	A avanzato	Lo studente è autonomo: - nell'individuare i bisogni come fondamento del sistema economico; - nel riconoscere gli elementi costitutivi delle aziende e

	grado di classificarle in base allo scopo, al settore, alla dimensione e alla forma giuridica.		nel classificarle in base allo scopo, al settore, alla dimensione e alla forma giuridica.
		B intermedio	Lo studente è consapevole: - nell'individuare i bisogni come fondamento del sistema economico; - nel riconoscere gli elementi costitutivi delle aziende e nel classificarle in base allo scopo, al settore, alla dimensione e alla forma giuridica.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di: - individuare i bisogni come fondamento del sistema economico; - riconoscere gli elementi costitutivi delle aziende e nel classificarle in base allo scopo, al settore, alla dimensione e alla forma giuridica.
		D iniziale	Lo studente solo se guidato sa: - individuare i bisogni come fondamento del sistema economico; - riconoscere gli elementi costitutivi delle aziende e nel classificarle in base

			allo scopo, al settore, alla dimensione e alla forma giuridica.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 10 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	Lo studente riconosce l'importanza del Sistema informativo aziendale per la raccolta, la memorizzazione e l'analisi dei dati derivanti dalle operazioni di gestione. Lo studente comprende la differenza tra contabilità generale e contabilità gestionale. Lo studente applica il metodo della Partita doppia. Lo studente analizza i costi e i ricavi al fine della massimizzazione del profitto.	A avanzato	Lo studente è autonomo: - nel riconoscere l'importanza del Sistema informativo aziendale per la raccolta, la memorizzazione e l'analisi dei dati derivanti dalle operazioni di gestione; - nel comprendere la differenza tra contabilità generale e contabilità gestionale; - nell'applicazione del metodo della Partita doppia; - nell'analizzare i costi e i ricavi al fine della massimizzazione del profitto.
		B intermedio	Lo studente è consapevole: - nel riconoscere l'importanza del Sistema informativo aziendale per la raccolta, la memorizzazione e l'analisi dei dati derivanti dalle operazioni di gestione;

			- nel comprendere la differenza tra contabilità generale e contabilità gestionale; - nell'applicazione del metodo della Partita doppia; - nell'analizzare i costi e i ricavi al fine della massimizzazione del profitto.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di: - riconoscere l'importanza del Sistema informativo aziendale per la raccolta, la memorizzazione e l'analisi dei dati derivanti dalle operazioni di gestione; - comprendere la differenza tra contabilità generale e contabilità gestionale; - applicare il metodo della Partita doppia; - analizzare i costi e i ricavi al fine della massimizzazione del profitto.
		D iniziale	Lo studente solo se guidato sa: - riconoscere l'importanza del Sistema informativo aziendale per la raccolta, la memorizzazione e l'analisi dei dati derivanti dalle

			operazioni di gestione; - comprendere la differenza tra contabilità generale e contabilità gestionale; - applicare il metodo della Partita doppia; - analizzare i costi e i ricavi al fine della massimizzazione del profitto.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 10 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	Lo studente riconosce le fasi del marketing strategico e operativo. Lo studente individua le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan. Lo studente individua le fasi della programmazione strategica e redige un budget economico. Lo studente analizza gli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e applica interventi correttivi.	A avanzato	Lo studente è autonomo: - nel riconoscere le fasi del marketing strategico e operativo; - nell'individuare le fasi della pianificazione strategica e nell'analisi di un business plan; - nell'individuare le fasi della programmazione strategica e nel redigere un budget economico; - nell'analisi degli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e nell'applicazione di interventi correttivi.
		B intermedio	Lo studente è consapevole: - nel riconoscere le fasi del

			marketing strategico e operativo; - nell'individuare le fasi della pianificazione strategica e nell'analisi di un business plan; - nell'individuare le fasi della programmazione strategica e nel redigere un budget economico; - nell'analisi degli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e nell'applicazione di interventi correttivi.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di: - riconoscere le fasi del marketing strategico e operativo; - individuare le fasi della pianificazione strategica e analizzare un business plan; - individuare le fasi della programmazione strategica e redigere un budget economico; - analizzare gli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e applicare interventi correttivi.

		D iniziale	Lo studente solo se guidato sa: - riconoscere le fasi del marketing strategico e operativo; - individuare le fasi della pianificazione strategica e analizzare un business plan; - individuare le fasi della programmazione strategica e redigere un budget economico; - analizzare gli scostamenti tra obiettivi previsti e obiettivi raggiunti e applicare interventi correttivi.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.***	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.	Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Sa applicare le misure di prevenzione e gestire i rischi connessi al lavoro.	Esercitazioni di laboratorio. Open day. Eventi dell'Istituto.	Corso sulla sicurezza sul lavoro. Formazione Scuola-Lavoro.
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Sa operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.	Esercitazioni di laboratorio. Open day. Eventi dell'Istituto.	Corso sulla sicurezza sul lavoro. Formazione Scuola-Lavoro.
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.

vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Sa applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	Esercitazioni di laboratorio. Open day. Eventi dell'Istituto.	Corso sulla sicurezza sul lavoro. Formazione Scuola-Lavoro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 11 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	Sa applicare le misure di prevenzione e gestire i rischi connessi al lavoro.	A avanzato	Lo studente è autonomo nell'applicare le misure di prevenzione e nel gestire i rischi connessi al lavoro.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nell'applicare le misure di prevenzione e nel gestire i rischi connessi al lavoro.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa applicare le misure di prevenzione e gestire i rischi connessi al lavoro.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa applicare le misure di prevenzione e gestire i rischi connessi al lavoro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 11 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	Sa operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.	A avanzato	Lo studente opera autonomamente nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
		B intermedio	Lo studente opera consapevolmente nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 11 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	Sa applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	A avanzato	Lo studente sa applicare in autonomia i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
		B intermedio	Lo studente sa applicare consapevolmente i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni,

			sa applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA.	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12 AREA GENERALE (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 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;*	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. Saper riconoscere sistemi determinati, indeterminati, impossibili dal punto di vista grafico e algebrico.	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. Problemi di realtà descrivibili attraverso modelli quadratici di secondo grado.

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 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.	

EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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, Canva, …), 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.	Ristorante didattico Bar didattico Pasticciamo Ricasoli cocktail competition Insegnamento trasversale dell'Educazione Civica.
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**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;*	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.	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

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 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 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). 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 contro-	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.

	immagine 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.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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	Elaborati multimediali (video mp4, ppt, Geogebra, software di geometria dinamica, Canva, …), 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	Ristorante didattico Bar didattico Pasticciamo Ricasoli cocktail competition Insegnamento trasversale dell'Educazione Civica.

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.	cui sono stati appresi e sviluppati.	
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**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	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.

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.*	Saper illustrare e descrivere un fenomeno reale attraverso la lettura e la costruzione di un grafico di funzione	Derivate di funzioni elementari. Regole di derivazione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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.	Elaborati multimediali (video mp4, ppt, Geogebra, software di geometria dinamica, Canva, …), 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.	Ristorante didattico Bar didattico Pasticciamo Ricasoli cocktail competition Insegnamento trasversale dell'Educazione Civica.

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.		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 12 – COMPETENZE DI AREA GENERALE – 3°, 4° E 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	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.	A avanzato	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. E` di supporto agli altri in tutte le circostanze. Riconosce e risolve problemi in contesti diversi valutando le informazioni e la loro coerenza. Spiega il procedimento seguito, anche in forma scritta, padroneggiando in maniera critica e consapevole sia il processo risolutivo che i risultati. Confronta procedimenti diversi e produce formalizzazioni che gli consentono di passare da un problema specifico e situato ad una classe di problemi (processo di generalizzazione e induzione).
		B intermedio	È consapevole nello svolgere il compito in situazioni codificate, nella scelta degli strumenti e/o

	Utilizzare i concetti, i modelli noti ed il linguaggio matematico per analizzare ed interpretare criticamente la realtà circostante, cogliendo lo stretto legame che intercorre tra situazione reale e descrizione mediante concetti matematici.		delle informazioni. E` di supporto agli altri. Risolve problemi di esperienza nella realtà quotidiana e applicati alle discipline professionalizzanti, utilizzando le conoscenze apprese e riconoscendo i dati utili alla risoluzione. Sa descrivere il procedimento seguito e le strategie adottate.
		C base	Ha un'autonomia limitata e parziale nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e talvolta necessita di spiegazioni integrative e di guida. Si orienta in situazioni elementari e note. Riesce a risolvere facili problemi in ambiti codificati di contenuto, mantenendo il controllo sia sul processo risolutivo, sia sui risultati. Spiega il procedimento e riconosce strategie di risoluzione analoghe alla propria.
		D iniziale	Nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni procede solo se supportato e guidato. Risolve semplici problemi matematici relativi ad ambiti di esperienza noti con tutti i dati esplicitati e la supervisione del docente.

TRIENNIO – COMPETENZE D'INDIRIZZO: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
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. Saper utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di	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. Elaborazione di proposte di menu e Realizzazione di preparazioni	Formazione Scuola-Lavoro Ristorante e Bar didattico

prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Essere in grado di utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. 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 peculiarità organizzative e gestionali delle imprese ricettive e ristorative e delle ADV.	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 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.

contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	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.	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**
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. Saper identificare il legame dei prodotti e servizio con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali, di	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. Studio e approfondimento della codificazione IBA. Creazione di un ricettario di antiche ricette della regione Toscana in relazione alla micro territorialità con	Bar didattico Ristorante didattico Pasticciamo

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.	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 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli 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.

	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.	Il sistema di customer satisfaction. Tecniche di problem solving e gestione reclami.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Lo studente individua le fasi del marketing strategico e redige l'analisi SWOT. Lo studente conosce e applica le leve del marketing operativo (4P). 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. È 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	Studio di caso. Redazione dell'analisi SWOT. 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. Realizzazione di bevande alcoliche/analcoliche con tecniche innovative che possano valorizzare i prodotti del territorio. Studio ed applicazione dei principi di	

tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. 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	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.	

tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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.	A avanzato	Lo studente è completamente autonomo nella realizzazione e pianificazione di prodotti multimediali destinati alla promozione turistica del territorio e delle sue risorse. Lo studente è completamente autonomo nell'utilizzo della terminologia settoriale nei diversi contesti ricettivi.
		B intermedio	Lo studente è competente nella realizzazione e pianificazione di prodotti multimediali destinati alla promozione turistica del territorio e delle sue risorse. Lo studente è competente nell'utilizzo della terminologia settoriale nei diversi contesti ricettivi.
		C base	Lo studente è parzialmente competente nella realizzazione e pianificazione di prodotti multimediali destinati alla promozione turistica del territorio e delle sue risorse.

			Lo studente è parzialmente competente nell'utilizzo della terminologia settoriale nei diversi contesti ricettivi.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, riesce nella realizzazione e pianificazione di prodotti multimediali destinati alla promozione turistica del territorio e delle sue risorse. Lo studente, solo se guidato, riesce ad utilizzare la terminologia settoriale nei diversi contesti ricettivi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.	A avanzato	Lo studente è completamente autonomo nel saper gestire in modo adeguato le fasi del ciclo cliente, applicando tecniche di base per la sua fidelizzazione. Lo studente è completamente autonomo nel saper pianificare attività promozionali delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione per valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

		B intermedio	Lo studente è in grado di saper gestire in modo adeguato le fasi del ciclo cliente, applicando tecniche di base per la sua fidelizzazione. Lo studente è in grado di saper pianificare attività promozionali delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione per valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di saper gestire in modo adeguato le fasi del ciclo cliente, applicando tecniche di base per la sua fidelizzazione. Lo studente è parzialmente in grado di saper pianificare attività promozionali delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione per valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
		D iniziale	Lo studente solo se guidato è in grado di saper gestire in modo adeguato le fasi del ciclo cliente, applicando tecniche di base per la sua fidelizzazione.

			Lo studente, solo se guidato, è in grado di saper pianificare attività promozionali delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione per valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	È a suo agio nel comunicare con persone di diversa estrazione sociale e in pubblico, utilizzando un lessico adeguato. Saper diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato Riconoscere l'importanza del marketing relazionale ai fini della fidelizzazione della clientela.	A avanzato	Lo studente è completamente autonomo nel comunicare, utilizzando un lessico adeguato. Lo studente è completamente autonomo nel saper diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Lo studente è completamente autonomo nel saper riconoscere l'importanza del marketing relazionale ai fini della fidelizzazione della clientela.
		B intermedio	Lo studente è competente nella saper comunicare, utilizzando un lessico non sempre adeguato.

			Lo studente è autonomo nel saper diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Lo studente è autonomo nel saper riconoscere l'importanza del marketing relazionale ai fini della fidelizzazione della clientela.
		C base	Lo studente è parzialmente competente nel saper comunicare, utilizzando un lessico non sempre adeguato. Lo studente è parzialmente autonomo nel saper diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Lo studente è parzialmente autonomo nel saper riconoscere l'importanza del marketing relazionale ai fini della fidelizzazione della clientela.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, riesce a comunicare, utilizzando un lessico di base.

			Lo studente, solo se guidato, è in grado nel saper diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Lo studente, solo se guidato, riesce a riconoscere l'importanza del marketing relazionale ai fini della fidelizzazione della clientela.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. 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.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. 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 SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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. Lo studente riconosce le operazioni di gestione di un'azienda e ne determina l'equilibrio economico e monetario.	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. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei	Bar didattico Ristorante didattico Ricasoli competition

Lo studente determina l'ammontare del fabbisogno finanziario di un'azienda, conosce le varie fonti di finanziamento e calcola il costo dell'indebitamento. Lo studente gestisce tutti i documenti della compravendita. Lo studente conosce i vari strumenti di regolamento delle operazioni di gestione.	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. Indagine di caso. Problem solving. Compilazione della fattura.	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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.	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.

	Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Riconosce le principali catene alberghiere a livello internazionale. Saper identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Saper utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 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.	Formazione Scuola-Lavoro Bar didattico Ristorante didattico Eventi dell'Istituto.
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.

vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	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. 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.	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. 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**
Lo studente individua le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan. 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.	Analisi SWOT di casi aziendali. Lettura e analisi di un Business plan. Redazione del budget economico. Realizzazione di un evento con la	**Eventi dell'Istituto**

Saper classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.	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 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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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. Lo studente riconosce le operazioni di gestione di un'azienda e ne determina l'equilibrio economico e monetario.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel 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. Lo studente è autonomo nel saper riconoscere le operazioni di gestione di un'azienda e nel saper determinare l'equilibrio economico e monetario.
		B intermedio	Lo studente è competente nel

			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. Lo studente è competente nel saper riconoscere le operazioni di gestione di un'azienda e nel saper determinare l'equilibrio economico e monetario.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di 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. Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di saper riconoscere le operazioni di gestione di un'azienda e nel saper determinare l'equilibrio economico e monetario.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di 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. Lo studente, solo se guidato, è in grado di riconoscere le operazioni di gestione di un'azienda e nel saper determinare l'equilibrio economico e monetario.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Saper identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Saper utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Conoscere la differenza tra costi fissi, variabili, diretti e indiretti nonché le configurazioni di costo.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato e nel saper utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Lo studente è autonomo nel saper conoscere la differenza tra costi fissi, variabili, diretti e indiretti nonché le configurazioni di costo.
		B intermedio	Lo studente è competente nel saper identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato e nel saper utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

			Lo studente è competente nel saper conoscere la differenza tra costi fissi, variabili, diretti e indiretti nonché le configurazioni di costo.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato e nel saper utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di conoscere la differenza tra costi fissi, variabili, diretti e indiretti nonché le configurazioni di costo.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato e nel saper utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Lo studente, solo se guidato, è in grado di saper conoscere la differenza tra costi fissi, variabili, diretti e indiretti nonché le configurazioni di costo.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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 classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Lo studente è autonomo nel saper classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio e riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.
		B intermedio	Lo studente è competente nel saper applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Lo studente è competente nel saper classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio e riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni,

			è in grado di applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio e riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Lo studente, solo se guidato, è in grado di classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio e riconoscere gli interventi correttivi da applicare in caso di scostamenti significativi dagli obiettivi programmati.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 3 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.***	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
Riconoscere i possibili rischi in situazioni note e individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Rispettare le corrette prassi igieniche della persona, degli alimenti e delle lavorazioni Prevenire i rischi d'infortunio e di malattia professionale. 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. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.	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. Realizzazione di un vademecum con le principali regole da seguire all'interno dei laboratori durante le esercitazioni pratiche. Ricerca sulle norme sulla sicurezza del	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Pasticciamo Formazione Scuola-Lavoro

	lavoro e dei luoghi di lavoro, nonché le norme di igiene alimentare.	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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 riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.	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.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Saper applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. 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 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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Pasticciamo Formazione Scuola-Lavoro Ricasoli competition
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza

	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.	dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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 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,	Formazione Scuola-Lavoro Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico.

	ISO 22000, la tutela della privacy. Conoscere le certificazioni di qualità. Cenni sulla generalità dei contratti delle imprese del settore turistico.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Rispettare le corrette prassi igieniche della persona, degli alimenti e delle lavorazioni al fine di prevenire episodi infortunistici. Essere in grado di riconoscere e applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper individuare i diversi rischi, in un contesto professionale, al fine di prevenire contaminazioni alimentari ed episodi di natura infortunistica Lo studente è autonomo nell'applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.
		B intermedio	Lo studente è in grado di individuare i diversi rischi, in un contesto professionale, al fine di prevenire contaminazioni alimentari ed episodi di natura infortunistica Lo studente è in grado di applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.
		C base	Lo studente è parzialmente autonomo nel saper individuare i diversi rischi, in un contesto

			professionale, al fine di prevenire contaminazioni alimentari ed episodi di natura infortunistica Lo studente è parzialmente autonomo nell'applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, riesce ad individuare i diversi rischi, in un contesto professionale, al finedi prevenire contaminazioni alimentari ed episodi di natura infortunistica. Lo studente, solo se guidato, riesce ad applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Saper applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione di prodotti e servizi nei luoghi di	A avanzato	Lo studente è autonomo nel saper applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. Lo studente è autonomo nel saper rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene

	lavoro.		personale, la preparazione, la cottura e la conservazione di prodotti e servizi nei luoghi di lavoro.
		B intermedio	Lo studente è in grado di applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. Lo studente è in grado di 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.
		C base	Lo studente è parzialmente autonomo nel saper applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. Lo studente è parzialmente autonomo nel saper 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.

		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. Lo studente, solo se guidato, è in grado di 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel 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. Lo studente è autonomo nel 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
		B intermedio	Lo studente è in grado di applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei

			prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Lo studente è in grado di 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.
		C base	Lo studente è parzialmente autonomo nel 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. Lo studente è parzialmente autonomo nel 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.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, riesce ad applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa

			regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Lo studente, solo se guidato, riesce ad 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.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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 ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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 del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	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. 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	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Formazione Scuola-Lavoro

	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.	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	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. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. 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.

	e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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. 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.	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. 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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Formazione Scuola-Lavoro

	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.	
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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. 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.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. 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.

	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.	Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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 economico/ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Essere in grado di attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.	Progettazione e realizzazione 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. Studio e approfondimento della globalizzazione e della glocalizzazione. Realizzare un cocktail in base a: fattori dietetici, fattori culturali e nuove tecnologie che influenzano le scelte gastronomiche. Realizzare un'attività di promozione indirizzata ad un determinato prodotto e/o ad una determinata zona/territorio regionale o nazionale.	**Eventi dell'Istituto.** **UdA Organizziamoci.**

	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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 4 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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 del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	A avanzato	Lo studente è autonomo nell'individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli, nell'indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute e nell'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.
		B intermedio	Lo studente è competente nell'individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli, nell'indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute e nell'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.
		C base	Lo studente, con il contributo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli, di indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute e di 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.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli, di indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute e di 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 4 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le	Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.	A avanzato	Lo studente è autonomo nell'individuare analogie e

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.	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. 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.		differenze tra i diversi alimenti e classificarli, nell'indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Lo studente è autonomo nell'elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, nel partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Lo studente è autonomo nel favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
		B intermedio	Lo studente è competente nell'individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli, nell' indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Lo studente è competente nell'elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, nel partecipare alla predisposizione di

			prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Lo studente è competente nel favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
		C base	Lo studente, con il contributo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di: - individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e di classificarli; è in grado di indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute; - di elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, di partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari; - di favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di individuare analogie e

			differenze tra i diversi alimenti e di classificarli; solo se guidato, è in grado di indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Lo studente, solo se guidato, è in grado di elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, di partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. Lo studente, solo se guidato, è in grado di favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 4 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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	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 economico/ambientale.	A avanzato	Lo studente è autonomo: - nell'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 economico/ambientale;

vita sostenibili ed equilibrati.	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Essere in grado di attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.		- nel predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela; - nell'apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; - nell'attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.
		B intermedio	Lo studente è competente: - nell'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 economico/ambientale; - nel predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche

			e/o disturbi e limitazioni alimentari, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela; - nell'apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; - nell'attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.
		C base	Lo studente, con il contributo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di: - 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 economico/ambientale; - predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili

			alimentari del target di clientela; - apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; - attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di: - 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 economico/ambientale; - predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela; - apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni

			culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; - attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 5 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.***	
COMPETENZE SPECIFICHE 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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. 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.	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. 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**
Essere in grado di classificare ed utilizzare gli	Realizzazione di ricette dolciarie e di arte	Pasticciamo

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.	bianca durante le esercitazioni.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico.
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciando le funzioni del prodotto finito. Saper curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. Essere in grado di classificare gli alimenti in base	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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Pasticciamo Formazione Scuola-Lavoro

alla concentrazione di principi alimentari. Essere in grado di individuare le analogie e le differenze tra i diversi alimenti e saperli classificare.		
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e alle richieste/esigenze della clientela e in base ai gusti del target di riferimento.	Organizzazione e realizzazione di prodotti dolciari e da forno utilizzando materie prime del territorio in base al loro valore nutrizionale. Organizzazione e realizzazione di ricette	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Pasticciamo

	tradizionali di un prodotto dolciario o da forno apportando variazioni personali in base alle particolari esigenze della clientela. Realizzazione di prodotti finiti in base ai gusti e alle tendenze del target di riferimento.	Formazione Scuola-Lavoro UdA Organizziamoci

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel riconoscere e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico. Lo studente è autonomo nel saper gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel riconoscere e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico. Lo studente è consapevole di essere in grado di scegliere i metodi di conservazione e di

			cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado nel riconoscere e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico. Lo studente è parzialmente in grado di scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti.
		D iniziale	Solo se guidato lo studente è in grado classificare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico, fisico, nutrizionale, organolettico, gastronomico e merceologico. Solo se guidato lo studente è in grado di scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale bilanciandole in

	Saper curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni 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.		funzione del prodotto finito. Lo studente è autonomo nel saper curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. Lo studente è autonomo nel classificare gli alimenti in base alla concentrazione di principi alimentari. Lo studente è autonomo nel individuare le analogie e le differenze tra i diversi alimenti e saperli classificare.
		B intermedio	Lo studente è consapevole nel preparare prodotti dolciari e di arte bianca selezionando gli ingredienti in base alla loro qualità, tipicità e valore nutrizionale, equilibrandoli in relazione al risultato finale. Lo studente è consapevole nel conoscere come migliorare l'aspetto estetico per mettere in risalto le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. Lo studente è consapevole di essere in grado di categorizzare gli alimenti in funzione dei loro

			principi nutritivi. Lo studente è consapevole di essere in grado di individuare le analogie e le differenze tra i diversi alimenti e saperli classificare.
		C base	Lo studente è parzialmente in grado di riconoscere le preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale. Lo studente è parzialmente in grado saper curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. Lo studente è parzialmente in grado di classificare gli alimenti in base alla concentrazione di principi alimentari. Lo studente è parzialmente in grado di individuare le analogie e le differenze tra i diversi alimenti e saperli classificare.
		D iniziale	Solo se guidato lo studente è in grado di riconoscere preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in

			base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale. Solo se guidato lo studente è in grado di curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. Solo se guidato lo studente è in grado di classificare gli alimenti in base alla concentrazione di principi alimentari. Solo se guidato lo studente è in grado di individuare le analogie e le differenze tra i diversi alimenti e saperli classificare.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 5 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e alle richieste/esigenze della clientela e in base ai gusti del target di riferimento.	A avanzato	L'alunno è autonomo nella predisposizione di preparazioni dolciarie e di arte bianca di cui sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al valore nutrizionale tenendo conto delle richieste/esigenze della clientela anche in base ai gusti del target di riferimento.
		B intermedio	L'alunno è consapevole nella predisposizione di preparazioni

			dolciarie e di arte bianca di cui sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al valore nutrizionale tenendo conto delle richieste/esigenze della clientela anche in base ai gusti del target di riferimento.
		C base	L'alunno è in grado con il contributo del docente e/o dei compagni di predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca di cui sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al valore nutrizionale tenendo conto delle richieste/esigenze della clientela anche in base ai gusti del target di riferimento.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, è in grado di predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca di cui sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al valore nutrizionale tenendo conto delle richieste/esigenze della clientela anche in base ai gusti del target di riferimento.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
Utilizza in modo adeguato i diversi stili comunicativi in base ai vari contesti. Interagisce in maniera pertinente e corretta in diverse situazioni comunicative, anche professionali, rispettando le regole della conversazione. È in grado di assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.	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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Formazione Scuola-Lavoro

	Lavoro in circle time.	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
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 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.	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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Formazione Scuola-Lavoro.

	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. 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 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento del *customer satisfaction*. Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

	soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Comprende i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione. 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 gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care.* Riconoscere l'importanza del marketing strategico e relazionale.	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	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Formazione Scuola-Lavoro Eventi dell'Istituto

	comande in base alle esigenze della clientela e alla tipologia di target. Realizzazione di un sistema di individuazione della qualità percepita. Approfondimento sul marketing strategico e relazionale.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 6 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Utilizza in modo adeguato i diversi stili comunicativi in base ai vari contesti. Interagisce in maniera pertinente e corretta in diverse situazioni comunicative, anche professionali, rispettando le regole della conversazione. È in grado di assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.	A avanzato	Lo studente è autonomo: - nell'utilizzare in modo adeguato i diversi stili comunicativi in base ai vari contesti; - nell'interagire in maniera pertinente e corretta in diverse situazioni comunicative, anche professionali, rispettando le regole della conversazione; - nell'assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.
		B intermedio	Lo studente è competente: - nell'utilizzare in modo adeguato i diversi stili comunicativi in base ai vari contesti; - nell'interagire in maniera pertinente e corretta in diverse

			situazioni comunicative, anche professionali, rispettando le regole della conversazione; - nell'assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.
		C base	Lo studente, con il contributo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di: - utilizzare in modo adeguato i diversi stili comunicativi in base ai vari contesti; - interagire in maniera pertinente e corretta in diverse situazioni comunicative, anche professionali, rispettando le regole della conversazione; - assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di: - utilizzare in modo adeguato i diversi stili comunicativi in base ai vari contesti; - interagire in maniera pertinente e corretta in diverse situazioni comunicative, anche professionali, rispettando le regole della conversazione;

			- assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 6 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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 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.	A avanzato	Lo studente è autonomo: - nel comprendere i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione; - nell'applicare tecniche comunicative nei confronti dei clienti anche stranieri e di rilevarne i bisogni anche in relazione alla cultura; - nell'essere consapevole del proprio ruolo all'interno di un contesto lavorativo, nel 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.
		B intermedio	Lo studente è parzialmente autonomo: - nel comprendere i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con

			diversa cultura e tradizione; - nell'applicare tecniche comunicative nei confronti dei clienti anche stranieri e di rilevarne i bisogni anche in relazione alla cultura; - nell'essere consapevole del proprio ruolo all'interno di un contesto lavorativo, nel 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.
		C base	Lo studente, con il contributo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di: - comprendere i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione; - applicare tecniche comunicative nei confronti dei clienti anche stranieri e di rilevarne i bisogni anche in relazione alla cultura; - essere consapevole del proprio ruolo all'interno di un contesto lavorativo, nel 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.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di: - comprendere i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione; - applicare tecniche comunicative nei confronti dei clienti anche stranieri e di rilevarne i bisogni anche in relazione alla cultura; - essere consapevole del proprio ruolo all'interno di un contesto lavorativo, nel 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 6 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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	Comprende i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione. Usare modalità di interazione e	A avanzato	L'alunno è autonomo… - … nel comprendere i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con

religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	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 gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care.* Riconoscere l'importanza del marketing strategico e relazionale.		diversa cultura e tradizione; - … nell'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; - … nel saper gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*; - … nel riconoscere l'importanza del marketing strategico e relazionale.
		B intermedio	L'alunno è consapevole … - … nel comprendere i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione; - … nell'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; - … nel saper gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*; - … nel riconoscere l'importanza del marketing strategico e relazionale.
		C base	L'alunno con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni … - … comprende i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione; - … usa 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; - … sa gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*; - … sa riconoscere

			l'importanza del marketing strategico e relazionale.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato … - … comprende i bisogni e le esigenze delle diverse tipologie di clientela, soprattutto in riferimento ai clienti con diversa cultura e tradizione; - … usa 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; - … sa gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*; … sa riconoscere l'importanza del marketing strategico e relazionale.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	Partecipare ad eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. 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.	Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi. 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**
Partecipare ad eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Saper redigere 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	Curiosando in Toscana Formazione Scuola-Lavoro

	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. Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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.	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	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.

	priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Saper svolgere attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. *Essere in grado di 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.*	Attività di gestione, Budgeting e Reporting sugli obiettivi programmati. Attività teorico pratiche sulla promozione del Made in Italy	Eventi dell'Istituto. Bar didattico. Ristorante didattico.
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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	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. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

	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. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post-evento.	
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Saper 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. 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.	Progettazione e realizzazione di un evento enogastronomico per i territori 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 informazioni utili per la fidelizzazione della clientela.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Eventi dell'Istituto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 7 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Partecipare a eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Saper redigere ed interpretare i documenti fiscali.	A avanzato	L'alunno è autonomo durante lo svolgimento di eventi che valorizzano il Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. L'alunno è autonomo nel redigere ed interpretare i documenti fiscali.
		B intermedio	L'alunno è dimostra competenza durante lo svolgimento di eventi che valorizzano il Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. L'alunno è competente nel redigere ed interpretare i documenti fiscali.
		C base	L'alunno è in grado con il supporto del docente e/o dei compagni di partecipare allo svolgimento di eventi che valorizzano il Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. L'alunno è in grado con il supporto del docente e/o dei compagni di redigere ed interpretare i documenti fiscali.
		D iniziale	L'alunno, solo se guidato, è in grado di partecipare allo

			svolgimento di eventi che valorizzano il Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. L'alunno, solo se guidato, è in grado nel redigere ed interpretare i documenti fiscali.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 7 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Saper svolgere attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Essere in grado di 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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel: – saper svolgere attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. – essere in grado di 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.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – saper svolgere attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali

			scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. – essere in grado di 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.
		C base	Lo studente è in grado con il supporto del docente e/o dei compagni nel: – saper svolgere attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. – essere in grado di 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.
		D iniziale	Lo studente solo se guidato è in grado di: – saper svolgere attività di controllo, di gestione,

			budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. – essere in grado di 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 7 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Saper 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. 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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l' – saper svolgere attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. – essere in grado di 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.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l' – saper svolgere attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. – essere in grado di 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.
		C base	Lo studente col supporto del docente e/o dei compagni è in grado di: – saper svolgere 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.

		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di: – saper svolgere 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.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 8 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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.	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. 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.	Mercato turistico e sue tendenze. 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'ecosostenibilità ambientale.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Lo studente conosce e analizza le caratteristiche della domanda, dell'offerta turistica e dell'eco sostenibilità, riconoscendo le caratteristiche delle imprese turistico-ristorative e del territorio. Applicare criteri di selezione e di allestimento dei servizi in funzione del contesto, delle esigenze della	Analizzare l'offerta turistica e gli effetti del turismo sul turismo passivo. Ricerca e studio delle caratteristiche del territorio di riferimento. Lavoromultimediale su valorizzazione	Educazione civica.

clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Operare in favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	dell'ecosostenibilità e dell'identità territoriale.	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
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	Saper effettuare l'analisi dei costi aziendali. Realizzazione di un pacchetto turistico alberghiero di tipo esperienziale rispettando il target di clientela prescelto.	Educazione civica. Ricasoli competition.

rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali.		
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.	Mercato turistico e sue tendenze. 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. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Riconoscere le caratteristiche del mercato turistico internazionale, con riferimento anche agli organismi e alle fonti normative. 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	Studio di statistiche sui flussi turistici nazionali ed internazionali. Studio degli organismi e delle fonti normative in tema di turismo a livello nazionale ed internazionale. Conoscere gli elementi di micromarketing, macro marketing,	UdA Organizziamoci

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.	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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 8 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Conoscere ed analizzare le caratteristiche della domanda, dell'offerta turistica e dell'eco sostenibilità, riconoscendo le caratteristiche delle imprese turistico-ristorative e del territorio. 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 ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – conoscere ed analizzare le caratteristiche della domanda, dell'offerta turistica e dell'eco sostenibilità, riconoscendo le caratteristiche delle imprese turistico-ristorative e del territorio. – 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 ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/nell': – conoscere ed analizzare le caratteristiche della domanda, dell'offerta turistica e dell'eco sostenibilità, riconoscendo le caratteristiche delle imprese turistico-ristorative e del territorio. – 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 ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
		C base	Lo studente con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni sa: – conoscere ed analizzare le caratteristiche della

			domanda, dell'offerta turistica e dell'eco sostenibilità, riconoscendo le caratteristiche delle imprese turistico-ristorative e del territorio. – 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 ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – conoscere ed analizzare le caratteristiche della domanda, dell'offerta turistica e dell'eco sostenibilità, riconoscendo le caratteristiche delle imprese turistico-ristorative e del territorio. – 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 ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 8 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità. 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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità. – 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.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità. – 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.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi

			dell'ecosostenibilità. – 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.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità. – 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 8 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Riconoscere le caratteristiche del mercato turistico internazionale, con riferimento anche agli organismi e alle fonti normative. 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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – riconoscere le caratteristiche del mercato turistico internazionale, con riferimento anche agli organismi e alle fonti normative. – 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.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – riconoscere le caratteristiche del mercato turistico internazionale, con riferimento anche agli organismi e alle fonti normative. – 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.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – riconoscere le caratteristiche del mercato turistico internazionale, con riferimento anche agli organismi e alle fonti normative. – 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.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa:

			– riconoscere le caratteristiche del mercato turistico internazionale, con riferimento anche agli organismi e alle fonti normative. – 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.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Individuare gli elementi di contabilità generale e bilancio. Utilizzare correttamente le tecniche di base dell'Hospitality in tutte le fasi del ciclo cliente in hotel e in AdV.	Esercizi su contabilità generale e bilancio. Esercitazione sulla comunicazione aziendale. Compito di realtà: in AdV - accoglienza del cliente, formulazione proposte di soggiorno; in hotel - simulazione di prenotazione, check-in, live-in e check-out.	Formazione Scuola-Lavoro Ricasoli competition
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento	Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed	Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.

adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	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 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**
Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. Riuscire 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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico.

	Costruzione di un pacchetto "accessibile".	
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
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	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente	Bar didattico. Ristorante didattico.

finalizzate alla fidelizzazione del clienti. Utilizza metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.	mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. 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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 9 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Individuare gli elementi di contabilità generale e bilancio. Utilizzare correttamente le tecniche di base dell'Hospitality in tutte le fasi del ciclo cliente in hotel e in AdV.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. – individuare gli elementi di contabilità generale e bilancio. – utilizzare correttamente le tecniche di base dell'Hospitality in tutte le

			fasi del ciclo cliente in hotel e in AdV.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. – individuare gli elementi di contabilità generale e bilancio. – utilizzare correttamente le tecniche di base dell'Hospitality in tutte le fasi del ciclo cliente in hotel e in AdV.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. – individuare gli elementi di contabilità generale e bilancio.

			– utilizzare correttamente le tecniche di base dell'Hospitality in tutte le fasi del ciclo cliente in hotel e in AdV.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. – individuare gli elementi di contabilità generale e bilancio. – utilizzare correttamente le tecniche di base dell'Hospitality in tutte le fasi del ciclo cliente in hotel e in AdV.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 9 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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	Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. Riuscire a tradurre i dati del	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti.

comunicazione ed efficienza aziendale.	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.		– riuscire 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.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. – riuscire 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.
		C base	Lo studente, con lo stimolo del docente e /o dei compagni, sa: – individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. – riuscire 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.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. – riuscire 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 9 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Riconoscere le tecniche e gli strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Individuare le procedure e le tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. Utilizzare metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – riconoscere le tecniche e gli strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. – individuare le procedure e le tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. – utilizzare metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – riconoscere le tecniche e gli strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. – individuare le procedure e le tecniche di organizzazione e di

			redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. – utilizzare metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – riconoscere le tecniche e gli strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. – individuare le procedure e le tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. – utilizzare metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – riconoscere le tecniche e gli strumenti di rilevazione

			delle aspettative e di analisi del gradimento. – individuare le procedure e le tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. – utilizzare metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
Saper riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. Essere in grado di identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.	Studio del drink cost e delle tipologie di servizio particolari. Applicare le varie tipologie di servizio in base all'offerta proposta/richiesta. Studio delle tecniche e gli strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.	Ricasoli competition. Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico.
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
Essere in grado di applicare modalità di calcolo dei	Calcolo del food cost delle ricette con	Gara nazionale degli istituti alberghieri.

margini di guadagno. Essere in grado di effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.	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 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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.	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 la valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.
EVIDENZE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI**
Lo studente riconosce le fasi del marketing strategico e operativo. Lo studente individua le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan. Lo studente individua le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico.	Analisi SWOT di casi aziendali. Lettura e analisi di un Business plan. Redazione del budget economico. 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.	UdA Organizziamoci

	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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 10 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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	Saper riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. Essere in grado di identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – saper riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. – essere in grado di identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – saper riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. – essere in grado di identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget

			previsionale.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, è in grado di: – saper 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.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, è in grado di: – saper 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 10 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di	Essere in grado di applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. Essere in grado di effettuare	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno.

redditività attraverso opportune azioni di marketing	attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.		– effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. – effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. – effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – applicare modalità di calcolo dei margini di

			guadagno. – effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 10 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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	Riconoscere le fasi del marketing strategico e operativo. Individuare le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan. Individuare le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – riconoscere le fasi del marketing strategico e operativo. – individuare le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan. – individuare le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – riconoscere le fasi del marketing strategico e operativo. – individuare le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan.

			– individuare le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – riconoscere le fasi del marketing strategico e operativo. – individuare le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan. – individuare le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – riconoscere le fasi del marketing strategico e operativo. – individuare le fasi della pianificazione strategica e analizza un business plan. – individuare le fasi della programmazione strategica e redige il budget economico.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 AREA D'INDIRIZZO (D.M. 92/2018 E SUCCESSIVE *LINEE GUIDA*). TRIENNIO.	***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 3° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
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**
Essere in grado di 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.	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. Realizzare/collaborare ad eventi di promozione dei prodotti tipici del territorio. Riconoscere, attraverso strumenti (tabelle, griglie) la struttura del testo	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Eventi dell'Istituto.

	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.	
COMPETENZE SPECIFICHE 4° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che	Tecniche di promozione e vendita.

promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	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.	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**
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 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.	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Eventi dell'Istituto.
COMPETENZE SPECIFICHE 5° ANNO	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.	L'informazione turistica: dall'on site all'online. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel

attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa 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.	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**
Essere in grado di progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. 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 il menù per un particolare evento del territorio con utilizzo dei prodotti delle aziende ad esso appartenenti e realizzarne una descrizione accattivante per pubblicizzarlo. 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	Bar e ristorante didattico. Competenze, creatività e professionismo nel settore enogastronomico. Eventi dell'Istituto.

	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.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 11 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 3° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	Essere in grado di 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.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. – partecipare ad attività e iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. – partecipare ad attività e

			iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. – partecipare ad attività e iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. – partecipare ad attività e iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 11 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 4° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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.	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 individuare e riconoscere beni culturali e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – 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. – individuare e riconoscere beni culturali e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – 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. – individuare e riconoscere beni culturali e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – 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. – individuare e riconoscere beni culturali e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – 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. – individuare e riconoscere beni culturali e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 11 – COMPETENZE D'INDIRIZZO – 5° ANNO			
DIMENSIONI DI OSSERVAZIONE	**CRITERI ED EVIDENZE**	**LIVELLI DI PADRONANZA**	**DESCRITTORI DI LIVELLO**
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	Essere in grado di progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Saper applicare tecniche di marketing integrato e destination	A avanzato	Lo studente è autonomo nel/l': – progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	marketing. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.		– 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.
		B intermedio	Lo studente è competente nel/l': – progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. – 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.
		C base	Lo studente, con lo stimolo dell'insegnante e/o dei compagni, sa: – progettare

			attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. – 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.
		D iniziale	Lo studente, solo se guidato, sa: – progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. – 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.