



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE
Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620199 – Fax 0967521620
codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -
czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

CURRICOLO D'ISTITUTO (PRIMO PERIODO DIDATTICO – BIENNIO COMUNE)

A. S. 2021-2022 / 2022-2023

I Docenti del Dipartimento (firme)

Docenti:

Firme

CUTERI Maria

MUNGO Ippolita

PIRRONCELLO Giuseppina

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Competenza/e di cittadinanza: Imparare ad imparare: (Organizzare il proprio apprendimento in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie, del proprio metodo di studio e lavoro sperimentando anche nuove procedure e tecniche).</p> <p>Competenze educazione civica: Etica Professionale; la Comunicazione verbale e non verbale; Legge sulla Privacy</p>					<p>ATTIVITA' DIDATTICA</p>				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile. Saper identificare le strutture ricettive - ristorative e di ospitalità innovativa; Riconoscere le differenze tra i vari tipi di struttura ricettiva; aziende ristorative e figure professionali coinvolte. • Riconoscere le caratteristiche	Conoscenza delle risorse naturalistiche, parchi ed enogastronomia del territorio. Conoscenza delle località d'arte e d'interesse turistico significative della zona; Definizione di turismo; Il viaggio per turismo e sue tipologie; Linguaggio tecnico turistico a livello base Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-	IL SISTEMA TURISMO: Lez. 1 - Fare turismo oggi. Lez.2 - Turismo e mercato turistico. Lez. 3 - Le imprese e le professioni turistiche. LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA Lez.1 - Le strutture ricettive. Lez.2 - Classificazione e normativa.	Aula/ laboratorio di accoglienza turistica	Lezione frontale Utilizzo della LIM Analisi guidata Lettura guidata del manuale e di altri testi Esercitazioni in classe Utilizzo di internet e del laboratorio. Attività di compresenza con enogastronomia	33 h di compresenza con enogastronomia a - settore - cucina. Periodo 1 Quadrimestre	Prove orali Test semistrutturato scritto / pratico - es. pratiche.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) Lab. Enog. Cucina b) Lab servizi di Sala e Vendita								
	DISCIPLINE COINVOLTE a) Lab. Enog. Cucina b) Lab servizi di Sala e Vendita								

		<p>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, curandone l'efficienza. • 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</p>	<p>ristorativo; Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative; Figure professionali addette; Le strutture ricettive identificate dalla legislazione italiana; Le tipologie di aziende ristorative. Terminologia tecnica di base di settore. • Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e 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</p>						
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>COMPETENZA: (10) Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Acquisire la consapevolezza degli spazi, dei servizi e della struttura organizzativa di un albergo. Normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>					<p>ATTIVITA' DIDATTICA</p>				

Utilizzare strumenti e testi multimediali.
Competenza/e di cittadinanza: Imparare ad imparare
 (Organizzare il proprio apprendimento in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie, del proprio metodo di studio e lavoro sperimentando anche nuove procedure e tecniche).
 Acquisire ed interpretare l'informazione.
Competenze educazione civica: Etica Professionale; la Comunicazione verbale e non verbale; Legge sulla Privacy

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Saper presentare i prodotti/servizi offerti. Identificare le caratteristiche essenziali degli spazi e dei servizi di un hotel; Distinguere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera; Decodificare un semplice organigramma d'albergo. Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro. Avere la capacità di: Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e di interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio; Rispettare le regole per un corretto approccio professionale con il cliente; Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente; Identificare ed utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti nel settore;	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente; Il front e il back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. Gli spazi ed i reparti di un hotel; I servizi alberghieri complementari; Le principali figure professionali di un hotel. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali; Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale; Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti; Il reparto front e back office con relativi spazi	3) L'ALBERGO OGGI Lez.1 - L'Albergo. Lez.2 - Organizzazione e reparti. Lez.3 - L' Housekeeping e le unità abitative 4 - IL MONDO DEL FRONT OFFICE Lez.1 - Il Front office Lez.2 - Il ciclo cliente (cenni) Lez.3 - L'importanza della comunicazione al Fo /lab. cucina	Aula e laboratorio di accoglienza turistica; LIM.	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate	33 h di compresenza con enogastronomi a - settore - cucina. Periodo 2 Quadrimestre	Prove orali Test semistrutturato scritto / pratico - es. pratiche.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) Lab. Enog. Cucina b) Lab servizi di Sala e Vendita								

		<p>Riconoscere le figure e le funzioni del personale del front-office; Identificare le doti fondamentali degli addetti al front-office- - 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.</p>	<p>ed attrezzature; Le diverse risorse umane che operano nel front-office;</p>						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate: **Visita di almeno una struttura ristorativa valida in ambito locale della durata di un'intera giornata.**

SECONDO PERIODO A.S. 2022/2023 CLASSE SECONDA

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Competenza/e di cittadinanza: Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo responsabile - Individuare collegamenti e relazioni . Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>Competenze educazione civica: Etica Professionale; la Comunicazione verbale e non verbale; Legge sulla Privacy</p>					<p>ATTIVITA' DIDATTICA</p>				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> a)Lab. Enog. Cucina b)Lab servizi di Sala e Vendita	Avere la capacità di: Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e di interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio; Rispettare le regole per un corretto approccio professionale con il cliente; Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente; Identificare ed utilizzare i principali strumenti e le	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali; Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale; Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti; Il reparto front e back office con relativi spazi ed attrezzature; Le diverse risorse umane	4 - IL MONDO DEL FRONT OFFICE Lez.2 - Il ciclo cliente. Lez.3 - L'importanza della comunicazione. La comunicazione al Fo e in Sala - VENDITA Lez.4 - La comunicazione telefonica. Lez.5 - La comunicazione scritta.	Aula e laboratorio di accoglienza turistica; LIM.	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Attività di compresenza con enogastronomia - settore Sala Vendita	33h di cui 1 h di compresenza con Enogastronomia – settore Sala Vendita e 1h di Ed. Civica Periodo : 1 Quadrimestre.	Prove orali Test semistrutturato / scritto / pratico – es. pratiche.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).

		<p>attrezzature presenti nel settore; Riconoscere le figure e le funzioni del personale del front-office; Identificare le doti fondamentali degli addetti al front-office</p>	<p>che operano nel front-office; La divisa e le norme di comportamento.</p>					
--	--	---	---	--	--	--	--	--

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>COMPETENZA: (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.</p> <p>Competenza/e di cittadinanza: Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo responsabile - Individuare collegamenti e relazioni . Acquisire e interpretare l'informazione</p> <p>Competenze educazione civica: Etica Professionale; la Comunicazione verbale e non verbale; Legge sulla Privacy</p>	<p>ATTIVITA' DIDATTICA</p>
--	-----------------------------------

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> a)Lab. Enog. Cucina b)Lab servizi di Sala e Vendita	Avere la capacità di: Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e di interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio; Rispettare le regole per	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali; Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali; Principali tecniche di	Lez.5 - La comunicazione scritta. Comande Creazione del menu. Carta dei vini e listino prezzi. Modulistica varia per le comunicazioni interne di servizio (cucina . sala - ricevimento e servizio ai piani).	<i>Aula e laboratorio di accoglienza turistica; LIM.</i>	<i>Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</i>	33h di cui 1 h di compresenza con Enogastronomia – settore Sala Vendita e 1h di Ed. Civica Periodo : 2 Quadrimestre.	Prove orali Test semistrutturato scritto / pratico – es. pratiche.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)

		<p>un corretto approccio professionale con il cliente; Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente; Identificare ed utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti nel settore; Riconoscere le figure e le funzioni del personale del front-office; Identificare le doti fondamentali degli addetti al front-office 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.</p>	<p>comunicazione scritta, verbale e digitale; Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti; Il reparto front e back office con relativi spazi ed attrezzature; Le diverse risorse umane che operano nel front-office; La divisa e le norme di comportamento.</p>	<p>Lez. 6 Schemi di organizzazione aziendale. Room Division – Food & Beverage.</p>		<p><i>Esercitazioni guidate</i> Attività di compresenza con enogastronomia - settore Sala Vendita</p>			
--	--	--	---	---	--	---	--	--	--

(*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE PRIMO PERIODO DIDATTICO (Biennio Comune) - A.S. 2020-2021 / 2021-2022

AMBITO FORMATIVO	COMPETENZA CHIAVE	Competenza specifica Livello1 Livello base non raggiunto	Competenza specifica Livello 2 Livello base	Competenza specifica Livello 3 Livello intermedio	Competenza specifica Livello 4 Livello avanzato	Livello
Costruzione di sé	<i>Imparare ad imparare</i>	Non organizza le proprie attività neppure con l'aiuto di una guida.	Organizza le proprie attività con l'aiuto di una guida.	Mostra una certa autonomia nell'organizzazione delle proprie attività, pianificandone le diverse fasi operative nel rispetto dei tempi.	Evidenzia buona responsabilità nell'organizzazione del lavoro, singolo e di gruppo, gestendo la sequenza delle fasi con operatività logica.	1 2 3 4
	<i>Progettare</i>	Non produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute.	Produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute.	Utilizza le conoscenze acquisite per definire strategie; organizza e attua fasi progettuali con obiettivi realistici e significativi verificando i risultati raggiunti.	Presenta una formazione culturale e tecnico professionale flessibile e polivalente che gli consente l'ideazione e l'espletamento di percorsi progettuali di valida organizzazione, correlando conoscenze apprese nei diversi ambiti disciplinari e proiettandole nei diversi contesti.	1 2 3 4
Relazione con gli altri	<i>Comunicare</i>	Non mostra una sufficiente comprensione dei messaggi espliciti ricevuti e non ne produce risposta nemmeno con modalità semplici.	Mostra una sufficiente comprensione dei messaggi espliciti ricevuti e ne produce risposta con modalità semplici.	Riconosce le funzioni comunicative e i diversi tipi di messaggi fornendo risposte correlate alle conoscenze acquisite nei vari ambiti.	Valuta l'efficacia comunicativa del messaggio, ne elabora riflessioni e interagisce con oggettività e norme razionali di giudizio, sfruttando il proprio patrimonio esperienziale, culturale e tecnico professionale.	1 2 3 4
	<i>Collaborare e partecipare</i>	Non partecipa alle attività di gruppo e, se guidato, non apporta il suo contributo neppure in modalità standard.	Partecipa alle attività di gruppo e, se guidato, apporta il suo contributo in modalità standard.	Inquadra e rispetta il pensiero altrui interagendo con gli altri e partecipando alle diverse attività.	Mostra consapevolezza dell'esistenza della diversità di pensiero e s'inserisce nell'attività di gruppo in maniera pertinente e culturalmente idonea, apportando il suo contributo.	1 2 3 4
	<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	Non sempre si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco.	Si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco.	Interagisce con gli altri adoperando adeguati comportamenti motivati e manifestando capacità di scelta.	Sa gestire civilmente eventuali rapporti di conflittualità, evidenziando una chiara concettualizzazione dei diversi valori.	1 2 3 4
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<i>Risolvere problemi</i>	Non affronta e non risolve semplici situazioni problematiche nemmeno con il supporto di una guida.	Affronta e risolve semplici situazioni problematiche con il supporto di una guida.	Inquadra il problema e propone soluzioni utilizzando conoscenze e modalità d'azione acquisite nei diversi ambiti disciplinari.	Analizza il contesto, ne valuta i rischi e definisce autonomamente i percorsi risolutivi esternando creatività e responsabilità di scelta.	1 2 3 4
	<i>Individuare collegamenti e relazioni</i>	Non effettua neppure semplici collegamenti e non sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari.	Effettua semplici collegamenti e sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari.	E' capace di trarre informazioni e conoscenze dalle diverse fonti e di valutarle in modo autonomo e critico al fine di creare interazioni tra i diversi ambiti culturali.	Identifica analogie e differenze, valuta relazioni spazio/tempo e causa /effetto, proiettando le sue abilità in un contesto più ampio e non strettamente scolastico.	1 2 3 4
	<i>Acquisire ed interpretare l'informazione</i>	Non acquisisce l'informazione e nemmeno con l'aiuto di una guida seleziona l'essenziale dal collaterale.	Acquisisce l'informazione e con l'aiuto di una guida seleziona l'essenziale dal collaterale.	Acquisisce ed interpreta l'informazione ricevuta attraverso i diversi strumenti di comunicazione e li decodifica autonomamente.	Acquisisce e interpreta l'informazione con varie modalità, la decodifica adoperando anche codici specifici; ne valuta l'attendibilità e l'utilità, effettuando distinzioni tra fatti e opinioni.	1 2 3 4

Le suddette competenze si rapportano in maniera intrinseca con quanto indicato nelle Raccomandazioni del Consiglio Europeo (*competenze chiave per l'apprendimento permanente*), di cui il documento [RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 \(2018/C 189/01\)](#). Di seguito l'elenco delle 8 competenze chiave presenti nel documento:

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	
RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)	
1. Competenza alfabetica funzionale	capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
2. Competenza multilinguistica	capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
4. Competenza digitale	La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
6. Competenza in materia di cittadinanza	si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
7. Competenza imprenditoriale	si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

(*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE PRIMO PERIODO DIDATTICO (Biennio Comune) - 2020-2021 / 2021-2022

DIPARTIMENTO DI ACCOGLIENZA TURISTICA DISCIPLINA ACCOGLIENZA TURISTICA

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1 Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO BASE - 2 Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO INTERMEDIO - 3 Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	LIVELLO AVANZATO - 4 Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.
<p>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. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita, di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale; -Non è in grado di trasferire i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici e note. -raccolge informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste. -non è autonomo nello svolgere un compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine; -non presenta, nella maggioranza dei casi, delle motivazioni all'esplorazione del compito; -non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non mette in relazione, in modo coerente, quelli rilevati. -non presenta, nella maggioranza dei casi, la capacità di riconoscere i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente a alcune problematiche affrontate a scuola. 	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> -si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico- professionale essenziale. L'allievo sebbene con l'aiuto di una guida: -trasferisce i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia; -possiede un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti e, talora necessità di spiegazioni aggiuntive. -presenta o presenta una minima motivazione all'esplorazione del compito. Dietro minima sollecitazione, ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare. -coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia. - riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola. 	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> -si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente. Trasferisce abilmente <i>i saperi e il saper fare</i> in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni -Ricerca e raccoglie le informazioni con una buona capacità selettiva ed è in grado di interpretare e riutilizzare. -evidenzia una buona motivazione all'esplorazione del compito e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare. - un discreto livello di autonomia nello svolgere il compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni anche in situazioni nuove. -coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli organicamente. - riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola 	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> -si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente; -ha una eccellente capacità di trasferire <i>i saperi e il saper fare</i> in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando i collegamenti e relazioni; -ricerca, raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro. Le sa riutilizzare e interpretare in modo efficace. è completamente autonomo nello svolgere un compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse. -ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studi e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema. -coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli con complessità ed originalità. -riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente a problematiche complesse, cioè caratterizzate da una pluralità di cause e conseguenze.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

Competenze

- **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.
- **Padroneggiare** l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita , di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- **Utilizzare** le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- **Riconoscere** gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- **Utilizzare** il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 Parziale	2 Basilare	3 Adeguate	4 Eccellente
Capacità espositiva e uso di un linguaggio settoriale	L'allievo si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio.	L'allievo si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico- professionale essenziale.	L'allievo si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente.	L'allievo si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente.
Capacità di trasferire saperi e saper fare acquisiti	L'allievo non è in grado di trasferire <i>i saperi e il saper fare</i> essenziale in situazioni semplici e note senza la guida dell'insegnante.	L'allievo trasferisce <i>i saperi e il saper fare</i> essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia.	L'allievo ha una buona capacità di trasferire <i>i saperi e il saper fare</i> in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	L'allievo ha una eccellente capacità di trasferire <i>i saperi e il saper fare</i> in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto individuando i collegamenti.
Ricerca e gestione delle informazioni	L'allievo raccoglie informazioni scarse e inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste.	L'allievo ricerca informazioni di base, raccogliendole ed organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.	Ricerca, raccoglie le informazioni con una certa attenzione al metodo. Le sa riutilizzare e interpretare con discreta efficacia.	Ricerca, raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro. Le sa riutilizzare e interpretare in modo efficace.
Autonomia	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine.	L'allievo ha raggiunto un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti e, talora necessità di spiegazioni aggiuntive.	L'allievo ha raggiunto un discreto livello di autonomia nello svolgere il compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni anche in situazioni nuove.	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse.
Motivazione	L'allievo non presenta o presenta solo saltuariamente delle motivazioni all'esplorazione del compito.	L'allievo presenta o presenta una minima motivazione all'esplorazione del compito. Dietro minima sollecitazione, ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema di affrontare.	Ha una buona motivazione all'esplorazione del compito. Dietro minima sollecitazione, ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare.	L'allievo ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studi e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema.
Interdisciplinarietà – trattazione degli argomenti.	L'allievo non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non li mette relazione in modo coerente.	L'allievo coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia.	L'allievo coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione complesse.	L'allievo coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazioni complesse ed originali.

() ELEMENTI GENERALI DI VALUTAZIONE (PTOF):**

- Accertamento dei livelli di partenza
- Risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi)
- Progressi in itinere
- Impegno e capacità di recupero
- Risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità)
- Metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale
- Qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione
- Frequenza regolare delle lezioni
- Rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico
- Eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

INTEGRAZIONE AI CRITERI DI VALUTAZIONE GIA' CONTEMPLATI NEL PTOF (approvati nella seduta n. 7 del Collegio dei Docenti, del 27 maggio 2020, con delibera n.26).

• **VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO NELLA DAD** - Indicatori:

1. Regolarità nella frequenza in tutte le discipline
2. Valorizzazione dell'impegno nel coinvolgimento del gruppo dei pari
3. Autonomia nel lavoro
4. Disponibilità al confronto

• **VALUTAZIONE DEL PROFITTO NELLA DAD** – Indicatori:

1. Partecipazione attiva alla DAD
2. Puntualità nella consegna dei compiti e/o nelle verifiche orali
3. Produzione e condivisione di materiali

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
10 = ECCELLENTE (E)
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
9 = OTTIMO (O)
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
8 = BUONO (B)
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
7 = DISCRETO (D)
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico

Esposizione abbastanza appropriata
6 = SUFFICIENTE (S)
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
5 = INSUFFICIENTE (I)
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico