



Unione  
Europea

## Istituto Superiore “Galileo Ferraris”

I.P.I.A. – I.P.S.S.A.R.T.

Via Petrarca n. 73 - Centurano - 81100 CASERTA

Tel.: 0823/346205 – Fax : 0823/302405 – CF : 03911330615- Cod. Min. CEIS03200P

Internet: [www.isisferrariscaserta.gov.it](http://www.isisferrariscaserta.gov.it) - E-mail: [ceis03200p@pec.istruzione.it](mailto:ceis03200p@pec.istruzione.it)



MIUR

Dirigente Scolastico: Prof.ssa Antonietta TARANTINO

### DOCUMENTO DI DIPARTIMENTO

### T2 - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

### COMPETENZE DISCIPLINARI E LINEE GUIDA PER LA PROGRAMMAZIONE



hotel  
staff  
school

### ORGANIZZAZIONE DEL CURRICOLO SECONDO LE LINEE GUIDA DEI NUOVI ORDINAMENTI

Il curriculum dell'IPSSAR *Galileo Ferraris* di Caserta, in accordo con le linee guida del D.P.R. 87/2010, mira ad una formazione adeguata ad un inserimento qualificato professionalmente nel mondo lavorativo.

I percorsi di studio quinquennali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento.

Gli indirizzi di studio e le loro articolazioni sono connotati da elementi comuni che riguardano, principalmente, l'evoluzione dei bisogni e le innovazioni in atto nel settore, la valorizzazione dell'ambiente e del territorio, l'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'erogazione e gestione dei servizi, un'ampia flessibilità per l'integrazione con i soggetti pubblici e privati operanti sul territorio.

I risultati di apprendimento attesi a conclusione dei percorsi quinquennali sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire in autonomia e di assumere, responsabilmente, ruoli operativi nei processi produttivi relativi alla filiera di riferimento. L'organizzazione del curriculum è, pertanto, orientata a facilitare l'acquisizione di apprendimenti più efficaci e stabili nel tempo mediante approcci fondati sull'osservazione del reale e su esperienze in contesti lavorativi; elementi indispensabili per affrontare le problematiche professionali in una prospettiva dinamica.

Le discipline di indirizzo, presenti nel percorso in funzione orientativa fin dal primo biennio, concorrono a far acquisire agli studenti i saperi e le competenze chiave di cittadinanza e quelle relative all'obbligo di istruzione; tali discipline si sviluppano, nel secondo biennio e quinto anno, con gli approfondimenti necessari per sostenere gli studenti nelle loro successive scelte di studio e di lavoro.

Al fine di motivare gli studenti a costruire il proprio progetto di vita e di lavoro l'istituto progetta e realizza interventi didattici in grado di assicurare la migliore continuità possibile tra il primo e il secondo ciclo di istruzione, orientare gli studenti per tutta la durata del primo biennio in relazione alle loro attitudini e vocazioni, valorizzare le diverse identità, differenze culturali, stili di apprendimento e abilità dello studente.

Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

Le metodologie e le pratiche laboratoriali delle discipline dell'area di indirizzo, presenti fin dal primo biennio, favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare la maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni contemplata nel secondo biennio e nel quinto anno.

## **INDIVIDUAZIONE DELLE COMPETENZE**

### **COMPETENZE PRIMO BIENNIO**

Al termine del primo biennio gli alunni devono conseguire le seguenti competenze:

#### **A. Competenze Chiave di Cittadinanza**

1. Imparare ad imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare collegamenti e relazioni
8. Acquisire ed interpretare informazioni

## SCHEDA RILEVAZIONE LIVELLO DELLE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

COMPETENZE CHIAVE

1. IMPARARE AD IMPARARE	Metodo di studio	3-Organico, regolare ed autonomo. 2-Organico, regolare ma dipendente. 1-Disorganico e saltuario . 0-Inesistente e improduttivo.
2. PROGETTARE	Capacità elaborative	3-Elabora, realizza progetti e ne valuta i risultati. 2-Elabora e realizza progetti con difficoltà . 1-Elabora e realizza progetti solo se guidato. 0-Non è in grado di elaborare e realizzare progetti
3. COMUNICARE	Capacità Comunicative	3-Ottime 2-Buone 1-Accettabili. 0-Difficoltose.
4. COLLABORARE E PARTECIPARE	Collaborazione	3-Costruttiva                      2-Poco costruttiva 1-Improduttiva                      0-Assente
	Partecipazione	3-Attiva                      2-Saltuaria 1- Distaccata                      0-Passiva
5. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	Autonomia	3-Agisce in modo autonomo e responsabile; rispetta gli impegni assunti. 2-Agisce in modo poco autonomo, ma con responsabilità; rispetta gli impegni. 1-Agisce senza autonomia e con scarso senso di personale responsabilità e non rispetta gli impegni. 0-Non è autonomo, né responsabile.
6. RISOLVERE PROBLEMI	Capacità risolutive problemi di	3-Individua situazioni problematiche che risolve prontamente. 2-Individua situazioni problematiche di cui coglie con difficoltà la soluzione.

			<p>1-Individua situazioni problematiche di cui non riesce a trovare la soluzione</p> <p>0-Non individua e non risolve situazioni problematiche.</p>
7. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Capacità di relazione		<p>3-Individua senza difficoltà collegamenti e relazioni tra fenomeni e concetti di diversa tipologia.</p> <p>2-Individua senza difficoltà collegamenti e relazioni tra fenomeni e concetti di uguale tipologia.</p> <p>1-Individua con difficoltà collegamenti e relazioni tra concetti e fenomeni.</p> <p>0-Non riesce ad individuare collegamenti.</p>
8. ACQUISIRE ED INTERPRETARE INFORMAZIONI	Capacità critiche		<p>3-Acquisisce,interpreta e valuta criticamente l'informazione.</p> <p>2-Acquisisce,interpreta ma non valuta criticamente l'informazione.</p> <p>1-Acquisisce ma non interpreta l'informazione.</p> <p>0-Non riesce ad acquisire l'informazione.</p>

<b>Alunno/a</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
	<b>Imparare ad imparare</b>	<b>Progettare</b>	<b>Comunicare</b>	<b>Collaborare e partecipare</b>	<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>	<b>Risolvere problemi</b>	<b>Individuare collegamenti e relazioni</b>	<b>Acquisire ed interpretare informazioni</b>
	<b>Livello</b>	<b>Livello</b>	<b>Livello</b>	<b>Livello</b>	<b>Livello</b>	<b>Livello</b>	<b>Livello</b>	<b>Livello</b>
	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>

## CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Nel **PRIMO BIENNIO** le competenze saranno verificate attraverso alcune delle seguenti tipologie di verifica:

1. valutazione di un prodotto
2. valutazione in situazione: stage, simulazione decontestualizzante, ecc.
3. prove parallele focalizzate su soluzioni di problemi.

Per la **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE** nel BIENNIO il Dipartimento procederà nella seguente maniera:

1. Progettazione di prove di verifica strutturate secondo le seguenti modalità:
  - a. Elaborazione di una o più situazioni problematiche legate al contesto quotidiano.
  - b. Indicazione per ognuna di esse delle competenze che si vanno a certificare con quel tipo di prova.
  - c. Ad ogni prova sarà allegata griglia valutativa in cui si indicheranno, oltre che il voto del compito, anche i livelli raggiunti nelle competenze esaminate.

2. Osservazione, al termine dell'anno dei livelli di competenza raggiunti, registrati di volta in volta su apposita tabella, e conseguente valutazione finale del livello di competenza raggiunto nell'ASSE DEI LINGUAGGI secondo quanto previsto dalla normativa ministeriale.

**TABELLA C-ASSE DEI LINGUAGGI ( D.M. n.139/2007)  
DESCRIZIONE DEI LIVELLI**

<b>BASE (C)</b>	<b>INTERMEDIO (B)</b>	<b>AVANZATO (A)</b>	<b>NON RAGGIUNTO (NR)</b>
La competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze	La competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze	La competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue compiti impegnativi in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e con padronanza delle conoscenze	Il livello di competenza raggiunto è insufficiente

## INDIVIDUAZIONE DELLE COMPETENZE COMUNI ALLE DISCIPLINE DI BASE PER IL CONSOLIDAMENTO DEI SAPERI DISCIPLINARI

Le competenze chiave sono il risultato che si può conseguire, all'interno di un unico processo di insegnamento/apprendimento, attraverso la reciproca integrazione e interdipendenza tra i saperi e le competenze contenute nei quattro assi culturali:

- Asse dei linguaggi
- Asse storico sociale
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico

## LE COMPETENZE D'ASSE

### COMPETENZE COMUNI ALLE DISCIPLINE DELL'ASSE DEI LINGUAGGI

➔ **L'ASSE DEI LINGUAGGI** ha l'obiettivo di fare acquisire allo studente **la padronanza della lingua italiana** come ricezione e come produzione scritta e orale (premessa indispensabile all'esercizio consapevole e critico di ogni forma di comunicazione); **la conoscenza di almeno una lingua straniera; la conoscenza e la fruizione consapevole di molteplici forme espressive non verbali; un adeguato utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.**

L'integrazione tra i diversi linguaggi costituisce strumento fondamentale per acquisire nuove conoscenze e per interpretare la realtà in modo autonomo.

#### Asse dei linguaggi: Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione

##### *Padronanza della lingua italiana*

- *Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;*
- *Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;*
- *Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi*

##### *Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi*

##### *Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario*

##### *Utilizzare e produrre testi multimediali*

### COMPETENZE COMUNI ALLE DISCIPLINE DELL'ASSE STORICO-SOCIALE

➔ **L'ASSE STORICO-SOCIALE** ha l'obiettivo di fare acquisire allo studente **le competenze che riguardano, di fatto, la capacità di percepire gli eventi storici nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e di collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente.**

Il senso dell'appartenenza, alimentato dalla consapevolezza da parte dello studente di essere inserito in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul riconoscimento dei diritti e dei doveri, concorre alla sua educazione alla convivenza e all'esercizio attivo della cittadinanza.

La partecipazione responsabile - come persona e cittadino - alla vita sociale permette di ampliare i suoi orizzonti culturali nella difesa della identità personale e nella comprensione dei valori dell'inclusione e dell'integrazione.

#### **Asse storico sociale: Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione**

*Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.*

*Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente*

*Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.*

### **COMPETENZE COMUNI ALLE DISCIPLINE DELL'ASSE MATEMATICO**

➔ **L'ASSE MATEMATICO** ha l'obiettivo di far acquisire allo studente saperi e competenze che lo pongano nelle condizioni di possedere una corretta capacità di giudizio e di sapersi orientare consapevolmente nei diversi contesti del mondo contemporaneo.

**La competenza matematica**, che non si esaurisce nel sapere disciplinare e neppure riguarda soltanto gli ambiti operativi di riferimento, **consiste nell'abilità di individuare e applicare le procedure che consentono di esprimere e affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati.**

#### **Asse matematico: Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione**

*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*

### **COMPETENZE COMUNI ALLE DISCIPLINE DELL'ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

➔ **L'ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO** ha l'obiettivo di facilitare lo studente nell'esplorazione del mondo circostante, per osservarne i fenomeni e comprendere il valore della

conoscenza del mondo naturale e di quello delle attività umane come parte integrante della sua formazione globale.

Si tratta di un campo ampio e importante per l'acquisizione di metodi, concetti, atteggiamenti indispensabili ad interrogarsi, osservare e comprendere il mondo e a misurarsi con l'idea di molteplicità, problematicità e trasformabilità del reale.

Per questo l'apprendimento centrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio assumono particolare rilievo.

L'apprendimento dei saperi e delle competenze avviene per ipotesi e verifiche sperimentali, raccolta di dati, valutazione della loro pertinenza ad un dato ambito, formulazione di congetture in base ad essi, costruzioni di modelli; favorisce la capacità di analizzare fenomeni complessi nelle loro componenti fisiche, chimiche, biologiche.

**Le competenze dell'area scientifico-tecnologica**, nel contribuire a fornire la base di lettura della realtà, diventano esse stesse strumento per l'esercizio effettivo dei diritti di cittadinanza. Esse **concorrono a potenziare la capacità dello studente di operare scelte consapevoli ed autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi, della vita reale.**

Obiettivo determinante è, infine, rendere gli alunni consapevoli dei legami tra scienza e tecnologie, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale con i modelli di sviluppo e con la salvaguardia dell'ambiente, nonché della corrispondenza della tecnologia a problemi concreti con soluzioni appropriate.

### **Asse scientifico-tecnologico: Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione**

*Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate*

*Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza*

*Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità*

### **Competenze comuni alle discipline dell'asse scientifico-tecnologico**

*Padroneggiare gli strumenti espressivi e linguistici indispensabili per gestire l'interazione comunicativa nei vari contesti;*

*Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo: corrispondenza commerciale, itinerari, comunicazioni e note, ricette e modalità di preparazione, procedure di calcolo percentuale degli ingredienti, descrizioni di pietanze, di vini ecc.*

*Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;*

*Utilizzare e produrre testi multimediali;*

## SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

**Nel corso del secondo biennio e quinto anno si prevede il conseguimento delle competenze chiave europee come di seguito indicate:**

Comunicazione nella madrelingua  
Comunicazione nelle lingue straniere  
Competenze matematica e competenze di base in scienze e tecnologie  
Competenze Digitale  
Imparare ad imparare  
Competenze sociali e civiche  
Spirito d'iniziativa ed imprenditorialità  
Consapevolezza ed espressione culturale

### Scheda descrittori livello di competenze europee

9. COMUNICAZIONE nella MADRELINGUA	3- Utilizza con buona padronanza il patrimonio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti e redige relazioni tecniche relative a situazioni professionali.  2- Utilizza agevolmente il patrimonio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti e redige relazioni tecniche relative a situazioni professionali.  1- Utilizza il patrimonio lessicale in modo adeguato .  0- Non riesce ad utilizzare il patrimonio lessicale
10. COMUNICAZIONE nelle LINGUE STRANIERE	3- Padroneggia la lingua inglese e altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).  2- Usa senza difficoltà la lingua inglese e altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  1- Usa in modo accettabile la lingua inglese o altra comunitaria utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dal percorso di studio,  0-Non è in grado di usare la lingua inglese ,nè altra lingua comunitaria
11. COMPETENZA MATEMATICA e COMPETENZE	3- Padroneggia sia il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative , sia le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni

<p>DI BASE IN SCIENZE e TECNOLOGIE</p>	<p>problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>2- Utilizza agevolmente sia il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative , sia le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>1-Utilizza sufficientemente il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>0- Non riesce ad utilizzare in alcun modo il linguaggio e i metodi della matematica.</p>
<p>12. COMPETENZA DIGITALE</p>	<p>3-Padroneggia strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizza reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>2- Utilizza agevolmente strumenti di comunicazione multimediale e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>1-Utilizza sufficientemente strumenti di comunicazione multimediale e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>0-Non riesce ad utilizzare strumenti di comunicazione multimediale e strumenti informatici</p>
<p>13. IMPARARE AD IMPARARE</p>	<p>3-Partecipa attivamente alle attività portando un contributo personale. Organizza e utilizza informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizza il proprio apprendimento acquisendo ottime abilità di studio</p> <p>2- Partecipa adeguatamente alle attività portando un contributo personale. Organizza e utilizza informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizza il proprio apprendimento acquisendo buone abilità di studio.</p> <p>1-Partecipa alle attività didattiche. Organizza e utilizza le informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito. Organizza sufficientemente il proprio apprendimento.</p> <p>0- Non ha acquisito alcuna forma di abilità di studio ,ne sa organizzare il suo apprendimento</p>

<p>14. COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE</p>	<p>3- Agisce in totale autonomia e responsabilità, conosce e osserva regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collabora e partecipa attivamente comprendendo e rispettando i diversi punti di vista delle persone.</p> <p>2-. Agisce con una certa autonomia e responsabilità, conosce ed osserva regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collabora e partecipa comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</p> <p>1- Agisce in modo responsabile, osserva regole e norme. Collabora e partecipa adeguatamente .</p> <p>0-Non è in grado di agire in modo autonomo, non conosce né osserva le regole e norme</p>
<p>15. SPIRITO di INIZIATIVA ed IMPRENDITORIALITA'</p>	<p>3- Affronta con sicurezza i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro , propone adeguate soluzioni valutando rischi ed opportunità; riesce a scegliere tra opzioni diverse; agisce con flessibilità, progetta e pianifica; conosce l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.</p> <p>2- Risolve agevolmente i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro , propone soluzioni scegliendo tra opzioni diverse; riesce a prendere decisioni; progetta e pianifica; conosce l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse</p> <p>1-. Risolve adeguatamente i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e propone accettabili soluzioni.</p> <p>0-Non è in grado di risolvere i problemi che si incontrano sia nella vita che nel lavoro .</p>
<p>8.CONSAPEVOLEZZA ed ESPRESSIONE CULTURALE</p>	<p>3- Ha interiorizzato ampiamente e criticamente il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilisce correttamente collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale ,sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconosce 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. Comprende a pieno gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>2- Riconosce il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva</p>

	<p>interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Riconosce 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. Comprende gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>1-E' sufficientemente consapevole del valore e potenzialità dei beni artistici e ambientali, riesce a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, Comprende vari aspetti dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>0-Non riesce a riconoscere il valore dei beni artistici e ambientali né a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Non comprende l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo</p>
--	---

Scheda alunno - rilevazione livello competenze europee

Alunno/A	1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Comuni cazione in madre lingua</b>	<b>Comuni cazione in lingua stranier a</b>	<b>Compe tenza in mat- sci- tecn</b>	<b>4 Competenz a digitale</b>	<b>5 Imparar e ad imparar e</b>	<b>6 Competenz e sociali e civiche</b>	<b>7 Spirito iniziativa ed imprendit orialità</b>	<b>8 Consapev ezza ed espression culturale</b>
	<b>LIVEL LO</b>	<b>LIVEL LO</b>	<b>LIVE LLO</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>LIVEL LO</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>LIVELL O</b>	<b>LIVELLO</b>
	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>	<b>0-1-2-3</b>

**COMPETENZE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

Al termine del quinto anno, l'allievo dovrà aver acquisito le seguenti competenze:

**A. Competenze Chiave Europee**

1. Comunicazione nella madrelingua
2. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia
3. Comunicazione nelle lingue straniere
4. Competenza digitale
5. Imparare ad imparare
6. Competenze sociali e civiche

7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità
8. Consapevolezza ed espressione culturale

## **B. Competenze articolazioni di indirizzo**

### a. Enogastronomia

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

### b. Sala e Vendita

Seguire tutte le fasi del servizio in qualsiasi realtà ristorativa

- Proporre il menu e gli abbinamenti con i vini
- Essere responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale
- Esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio e stabilire rapporti comunicativi adeguati alla situazione
- Possedere una buona formazione culturale correlata ad una preparazione linguistica in due lingue straniere ed una preparazione professionale flessibile e polivalente.

### c. Accoglienza Turistica

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

## SCHEDE DESCRITTORI DEL LIVELLO DI COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>	<b>1.COMUNICAZIONE nella MADRELINGUA</b>	<p>3- Utilizza con buona padronanza il patrimonio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti e redige relazioni tecniche relative a situazioni professionali.</p> <p>2- Utilizza agevolmente il patrimonio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti e redige relazioni tecniche relative a situazioni professionali.</p> <p>1- Utilizza il patrimonio lessicale in modo adeguato .</p> <p>0-Non riesce ad utilizzare il patrimonio lessicale</p>
	<b>2.COMUNICAZIONE nelle LINGUE STRANIERE</b>	<p>3- Padroneggia la lingua inglese e altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>2- Usa senza difficoltà la lingua inglese e altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>1- Usa in modo accettabile la lingua inglese o altra comunitaria utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dal percorso di studio,</p> <p>0-Non è in grado di usare la lingua inglese ,nè altra lingua comunitaria</p>
	<b>3. COMPETENZA MATEMATICA e COMPETENZE DI BASE IN SCIENZE e TECNOLOGIE</b>	<p>3- Padroneggia sia il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative , sia le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>2- Utilizza agevolmente sia il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative , sia le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>1-Utilizza sufficientemente il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>0- Non riesce ad utilizzare in alcun modo il linguaggio e i metodi della matematica.</p>

4.COMPETENZA DIGITALE	<p>3-Padroneggia strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizza reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>2- Utilizza agevolmente strumenti di comunicazione multimediale e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>1-Utilizza sufficientemente strumenti di comunicazione multimediale e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>0-Non riesce ad utilizzare strumenti di comunicazione multimediale e strumenti informatici</p>
5.IMPARARE AD IMPARARE	<p>3-Partecipa attivamente alle attività portando un contributo personale. Organizza e utilizza informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizza il proprio apprendimento acquisendo ottime abilità di studio</p> <p>2- Partecipa adeguatamente alle attività portando un contributo personale. Organizza e utilizza informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizza il proprio apprendimento acquisendo buone abilità di studio.</p> <p>1-Partecipa alle attività didattiche. Organizza e utilizza le informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito. Organizza sufficientemente il proprio apprendimento.</p> <p>0- Non ha acquisito alcuna forma di abilità di studio ,ne sa organizzare il suo apprendimento</p> <p>1-</p>
6.COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	<p>3- Agisce in totale autonomia e responsabilità, conosce e osserva regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collabora e partecipa attivamente comprendendo e rispettando i diversi punti di vista delle persone.</p> <p>2-. Agisce con una certa autonomia e responsabilità, conosce ed osserva regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collabora e partecipa comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</p> <p>1- Agisce in modo responsabile, osserva regole e norme. . Collabora e partecipa adeguatamente .</p> <p>0-Non è in grado di agire in modo autonomo, non conosce né osserva le regole e norme</p>

<p>7.SPIRITO di INIZIATIVA ed IMPRENDITORIA LITA'</p>	<p>3- Affronta con sicurezza i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro , propone adeguate soluzioni valutando rischi ed opportunità; riesce a scegliere tra opzioni diverse; agisce con flessibilità, progetta e pianifica; conosce l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.</p> <p>2- Risolve agevolmente i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro , propone soluzioni scegliendo tra opzioni diverse; riesce a prendere decisioni; progetta e pianifica; conosce l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse</p> <p>1- Risolve adeguatamente i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e propone accettabili soluzioni.</p> <p>0-Non è in grado di risolvere i problemi che si incontrano sia nella vita che nel lavoro .</p>
<p>8.CONSAPEROVALE Z ZA ed ESPRESSIONE CULTURALE</p>	<p>3- Ha interiorizzato ampiamente e criticamente il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilisce correttamente collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale ,sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconosce 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. Comprende a pieno gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>2- Riconosce il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Riconosce 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. Comprende gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>1-E' sufficientemente consapevole del valore e potenzialità dei beni artistici e ambientali, riesce a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, Comprende vari aspetti dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>0-Non riesce a riconoscere il valore dei beni artistici e ambientali né a stabilire</p>

	collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Non comprende l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo
--	--

### SCHEDA RILAVAZIONE DEL LIVELLO DI COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Alunno/a	1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Comunicazione in madre lingua</b>	<b>Comunicazione in lingua straniera</b>	<b>Competenza in mat- sci- tecn</b>	<b>Competenza digitale</b>	<b>Imparare ad imparare</b>	<b>Competenze sociali e civiche</b>	<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b>	<b>Consapevolezza ed espressione culturale</b>
	<b>Livello 0-1-2-3</b>	<b>Livello 0-1-2-3</b>	<b>Livello 0-1-2-3</b>	<b>Livello 0-1-2-3</b>	<b>Livello 0-1-2-3</b>	<b>Livello 0-1-2-3</b>	<b>Livello 0-1-2-3</b>	<b>Livello 0-1-2-3</b>

### ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

La **Legge 107/2015**, prevede obbligatoriamente un **percorso di alternanza scuola-lavoro** articolato in **400 ore** nel triennio. Le competenze acquisite costituiscono credito sia ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o formativo per il conseguimento del diploma o della qualifica, sia per gli eventuali passaggi tra i sistemi ivi compresa l'eventuale transizione nei percorsi di apprendistato. Il Consiglio di classe prende atto delle attività dell'ASL, che sono parte integrante del curriculum scolastico dell'allievo ed introduce nelle programmazioni delle singole discipline le tematiche da trattare organizzandole secondo *unità formative capitalizzabili*, da svolgersi secondo periodi e tempi stabiliti. Gli allegati delle singole discipline, aventi per oggetto la quota parte del monte ore da destinare all'ASL, sono parte integrante delle programmazioni disciplinari. Per la partecipazione alle attività di stage organizzate dalla scuola, gli alunni saranno selezionati in base al merito scolastico. Il C.d.c. nella programmazione delle

attività didattiche formative dell'ASL ( vedi apposita scheda), pianifica un percorso di un monte ore ( come da schema) ripartite tra le varie discipline- individuando le tematiche che, per ciascuna di esse, più si conformano alla figura professionale in uscita, in considerazione dell'articolazione di appartenenza.

<b>PROGETTO</b> <b>ASL 17/18</b>	<b>ATTIVITA' DIDATTICHE</b>	<b>ALTRE ATTIVITA'</b>	<b>STAGE</b>
<b>TERZO ANNO</b>	<b>20 ORE</b>	Realizzazione di Eventi e Manifestazioni sul territorio  Incontri con esperti dell'Università e del mondo del lavoro  Partecipazione a gare e concorsi  Visite aziendali/musei/Enti e fiere di settore	<b>80 ORE</b>
<b>QUARTO ANNO</b>	<b>40 ORE</b>	Realizzazione di Eventi e Manifestazioni sul territorio  Incontri con esperti dell'Università e del mondo del lavoro  Partecipazione a gare e concorsi  Visite aziendali/musei/Enti e fiere di settore	<b>120 ORE</b>
<b>QUINTO ANNO</b>	<b>20 ORE</b>	Realizzazione di Eventi e Manifestazioni sul territorio  Incontri con esperti dell'Università e del	<b>50 ORE</b>

		mondo del lavoro Partecipazione a gare e concorsi Visite aziendali/musei/Enti e fiere di settore	
--	--	--	--

## DIPARTIMENTO T2 - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

### PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

#### LINEE GUIDA

La programmazione disciplinare sarà improntata al raggiungimento di tutti gli obiettivi curricolari in termini di conoscenze, competenze e abilità richieste al diplomato nell'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*, tenendo presente l'importanza dell'azione progettuale, della cooperazione e dei contenuti utili a garantire agli allievi lo sviluppo di tutte le loro potenzialità.

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

#### **È in grado di:**

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici, l'organizzazione e la commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;

- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:**

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

In particolare, **nell'articolazione *Accoglienza turistica***, vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzano le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

**Al termine del percorso quinquennale, l'allievo sarà in grado di:**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico- alberghiere;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

**Nell'articolazione *Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita***, vengono acquisite le competenze per riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

**Al termine del percorso quinquennale, gli allievi saranno in grado di:**

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

### **PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA**

Per quanto concerne la programmazione delle attività formative, in accordo con le linee guida e con la nuova norma che prevede l'esigenza di operare per progetti puntando su tematiche quali: evoluzione dei processi e dei servizi, le componenti naturali, sociali, economiche e tecnologiche, gli insegnamenti delle discipline tecnico-professionali saranno incentrati principalmente sulla soluzione di casi pratici e su attività laboratoriali che, attraverso un metodo induttivo di insegnamento-apprendimento, permetteranno agli allievi, di "imparare facendo".

Nel laboratorio la costruzione di conoscenza avviene attraverso il fare ed è "inserita" nell'attività stessa; l'ambiente operativo è arricchito da momenti di riflessione individuale e collettiva; il luogo-laboratorio è ricco e variegato per esperienze possibili e materiali di lavoro.

Quella laboratoriale è una attività articolata e altamente professionale che richiede, fra l'altro, un complesso di regole comportamentali e sociali molto forte e strutturato. Nel laboratorio lo studente, pur avendo spazio e autonomia operativa, è tenuto a rispettare norme cooperative precise, ad essere attento e responsabile, rispettoso delle individualità e dei ruoli; ad assumere atteggiamenti improntati all'ascolto, alla comprensione, alla tolleranza, all'aiuto reciproco.

I comportamenti e le relazioni costituiscono, insieme al luogo fisico, l'ambiente di apprendimento in cui la metodologia della didattica laboratoriale può promuovere un apprendimento significativo piuttosto che uno "meccanico". Attraverso la sperimentazione, il laboratorio porta gli allievi ad utilizzare i contenuti didattici e a "produrre" conoscenza, anziché limitare l'impegno alla mera riproduzione degli argomenti trattati.

Data la centralità della didattica laboratoriale nel percorso formativo degli allievi, in accordo con quanto previsto dal Piano di Miglioramento dell'Istituto, i docenti delle discipline tecnico-professionali si pongono come obiettivo comune il costante miglioramento dell'ambiente di apprendimento ai fini del potenziamento degli esiti formativi.

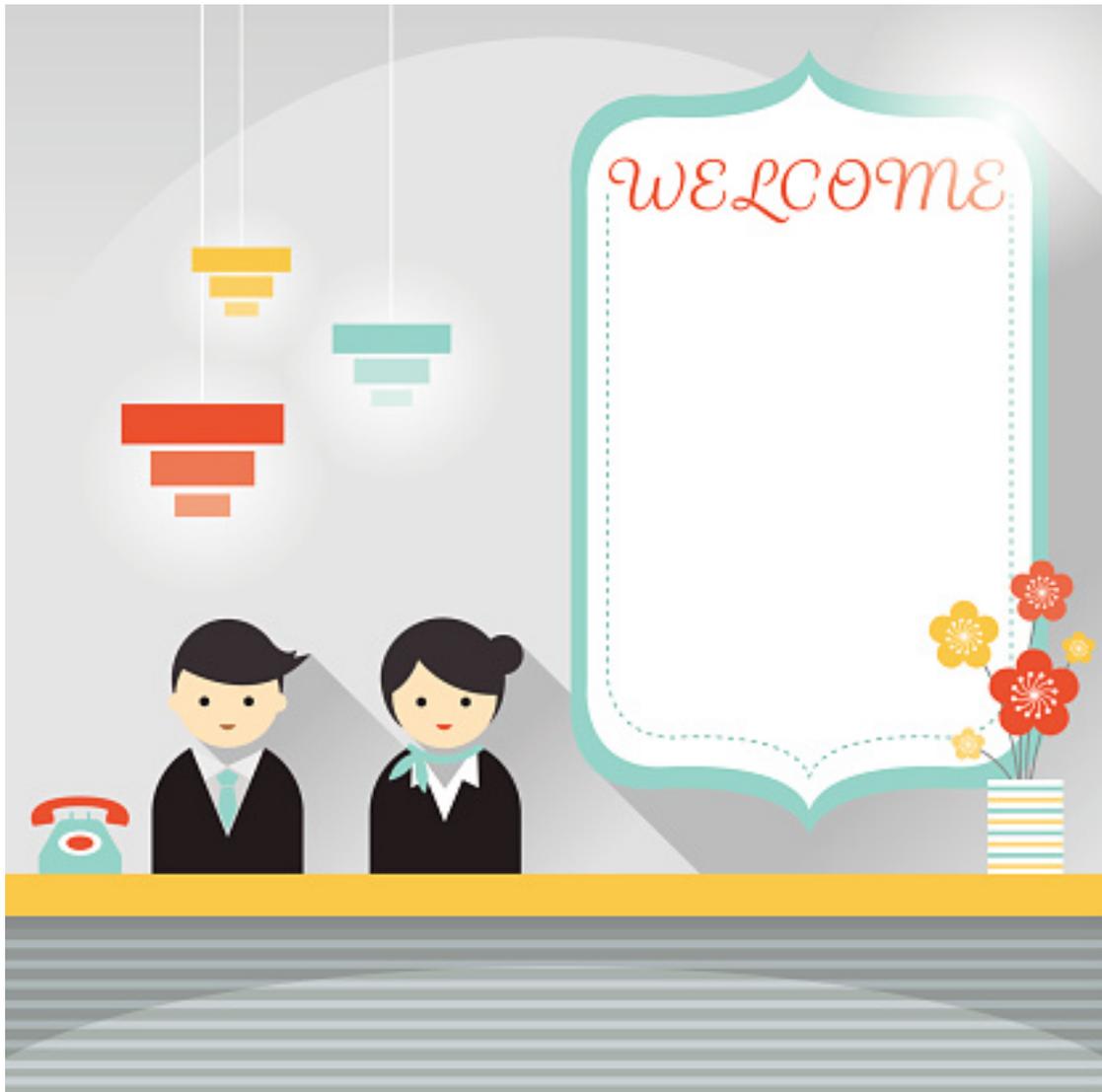
Considerando che i risultati degli interventi didattici e formativi saranno periodicamente misurati somministrando agli allievi test uniformi per classi parallele di ogni indirizzo, i singoli docenti elaboreranno le programmazioni disciplinari in tal senso.

I percorsi formativi avranno come obiettivo il conseguimento delle competenze curriculari specifiche anche attraverso il miglioramento delle competenze chiave di cittadinanza e lo sviluppo delle competenze d'asse.

**DIPARTIMENTO T2 ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**1. LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (asse dei linguaggi)**



## **PRIMO BIENNIO**

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio l'obiettivo prioritario sarà quello di far acquisire allo studente le competenze di base per :

- utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; utilizzare e produrre testi multimediali;
- applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente rispettando le regole di corretto approccio professionale;
- eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti; presentare i prodotti/servizi offerti;
- identificare le strutture ricettive e di ospitalità;
- individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia;
- riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte;
- impostare il conto di un cliente individuale;
- redigere un listino prezzi di tipo alberghiero;
- utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per interagire con il cliente.

## **MACRO-MODULI - LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

### **CLASSI PRIME**

Il turismo

Le risorse turistiche del territorio

le strutture ricettive

Il reparto ricevimento dell'albergo

L'etica professionale, la cura dell'immagine;

La comunicazione in albergo: verbale e non verbale

### **CLASSI SECONDE**

L'organizzazione alberghiera

Le funzioni specifiche di ricevimento, segreteria, cassa e portineria;

Il reparto piani: organigramma e funzioni;

Le agenzie di viaggio: tour operator, tour organizer e dettaglianti;

Il ciclo cliente

Approfondimento sulla comunicazione in albergo: la corrispondenza turistico-alberghiera.

## **OBIETTIVI MINIMI DEL PRIMO BIENNIO**

### **Comportamentali**

- acquisire comportamenti interpersonali basati sul rispetto e l'aiuto reciproco
- acquisire la consapevolezza delle proprie conoscenze, competenze e capacità;
- sapersi porre autonomamente nel confronto e nella discussione;
- essere in grado di esprimere correttamente ed in modo organico le proprie idee;
- saper riflettere sul proprio comportamento ed adeguarlo quando esso danneggia sé, gli altri e l'ambiente
- saper organizzare il lavoro distribuendo in modo razionale il tempo ed utilizzando opportunamente gli strumenti.

### **Specifici:**

- riconoscere il ruolo del turismo nel sistema economico
- identificare i servizi turistici e i vari tipi di strutture ricettive, riconoscerne le funzioni, il ruolo,
- conoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva di una fruizione consapevole, anche a fini turistici
- identificare i reparti dell'albergo; riconoscerne le funzioni e il ruolo del personale addetto
- applicare le tecniche di base di accoglienza
- individuare ed eseguire le operazioni essenziali delle varie fasi del ciclo cliente

## **SECONDO BIENNIO**

### **MACRO-MODULI - LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

#### **CLASSI TERZE**

Creazione e Gestione dell'impresa alberghiera  
Organizzazione e Management dell'albergo moderno  
La Room Division e il Ciclo Cliente  
Il Food and Beverage department  
Le tecniche dell'accoglienza turistico-alberghiera  
Agenzie di viaggi, tour organizer, tour operator  
Il turismo enogastronomico

#### **CLASSI QUARTE**

Aspetti organizzativi e legali dell'impresa alberghiera  
L'area amministrativa: ufficio acquisti – ufficio amministrativo e ufficio del personale;  
Il turismo enogastronomico: pacchetti specifici;  
L'ecoturismo: nuovo segmento di mercato;  
Le normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale;  
Il territorio locale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali ed enogastronomiche

### **OBIETTIVI MINIMI DEL SECONDO BIENNIO**

#### **Comportamentali**

- acquisire comportamenti interpersonali basati sul rispetto e l'aiuto reciproco
- acquisire la consapevolezza delle proprie conoscenze, competenze e capacità;
- sapersi porre autonomamente nel confronto e nella discussione;
- essere in grado di esprimere correttamente ed in modo organico le proprie idee;
- saper riflettere sul proprio comportamento ed adeguarlo quando esso danneggia sé, gli altri e l'ambiente
- saper organizzare il lavoro distribuendo in modo razionale il tempo ed utilizzando opportunamente gli strumenti.

#### **Specifici:**

- utilizzare le tecniche operative essenziali della professione
- individuare ed eseguire le operazioni essenziali delle varie fasi del ciclo cliente
- conoscere e valorizzare le tradizioni locali e nazionali
- elaborare semplici itinerari turistici
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione adeguate al ruolo
- svolgere la propria attività operando in gruppo
- osservare gli aspetti deontologici del servizio

## **MONOENNIO**

### **CLASSE QUINTA**

Il management alberghiero  
L'albergatore e le leggi  
Le dinamiche del mercato turistico;  
Le tecniche di marketing e il web marketing;  
La vendita dei servizi alberghieri  
Il business plan: casi pratici;  
La qualità in albergo  
La gestione economica del food and beverage.

### **OBIETTIVI MINIMI FORMATIVI DEL QUINTO ANNO**

#### **Comportamentali**

Partecipazione propositiva al lavoro di gruppo e/o individuale.  
Consapevolezza della propria responsabilità nel gruppo.  
Impegno a portare a termine le attività assegnate.  
Disponibilità al confronto.  
Capacità di ascoltare, di chiedere, di esprimere il proprio pensiero.  
Capacità decisionali e organizzative.  
Grado di autonomia.

#### **Specifici:**

Potenziare l'autonomia decisionale e il senso critico.  
Potenziare la capacità di recepire il cambiamento.  
Potenziare la flessibilità organizzativa.  
Favorire l'acquisizione di un livello culturale soddisfacente.  
Sviluppare lo spirito di iniziativa.  
Sviluppare la capacità di comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno.  
Potenziare l'autovalutazione (al fine di colmare lacune e migliorare il profitto).

**DIPARTIMENTO T2 ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

***PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE***

**2. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**



Nel primo biennio l'obiettivo prioritario sarà quello di far acquisire allo studente le competenze di base per:

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale;
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune;
- provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;
- Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio;
- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente;
- Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera; Distinguere il menu dalla carta;
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria;
- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

### **MACRO-MODULI - LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

#### **PRIMO BIENNIO**

##### **CLASSI PRIME**

Figure professionali che operano nel settore enogastronomico;  
Sistema di controllo HACCP;  
Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili;  
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente;  
Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro;  
Gli ortaggi;  
Aromi, condimenti, fondi;  
Principali tecniche di produzione di minestre, primi piatti asciutti.

##### **CLASSI SECONDE**

Recupero e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente;  
tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura;  
Principali tecniche di produzione di salse, contorni, patate, uova, primi e secondi piatti;  
Tecniche di base di pasticceria;  
Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera;  
Carni, pesci, uova.

#### **SECONDO BIENNIO**

##### **CLASSI TERZE**

Il food cost;  
Il piano HACCP;  
Tecniche di conservazione degli alimenti;  
L'organizzazione del personale;  
Le cucine regionali;  
I metodi di cottura;  
Le preparazioni delle carni e dei prodotti ittici;  
Gli impasti fondamentali; Le creme e i semifreddi;  
Oli, bagne e decori;  
La pizza.

##### **CLASSI QUARTE**

Recupero e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente;

La cucina internazionale;  
Le classi ristorative,  
La neo-ristorazione,  
Tipologie di buffet,  
Il catering,  
Il banqueting.  
Il food and beverage cost dei vari menù in rapporto agli alimenti usati;  
La cultura e la biologia dell'alimentazione;

## **MONOENNIO**

### **CLASSE QUINTA**

Caratteristiche di prodotti del territorio;  
software di settore;  
marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazione;  
tecniche di catering e banqueting;  
tipologie di intolleranze alimentari;  
sistema HACCP;  
sicurezza e tutela nel luogo di lavoro.

**DIPARTIMENTO T2 ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

### **3. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**



Nel primo biennio l'obiettivo prioritario sarà quello di far acquisire allo studente le competenze di base per:

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio;
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale; Identificare attrezzature e utensili di uso comune; provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;
- Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio;
- Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera;
- Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino;
- Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente,
- Interagire e presentare i prodotti/servizi offerti;
- Distinguere il menu dalla carta;
- Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

#### **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

### **MACRO-MODULI - LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA**

## **PRIMO BIENNIO**

### **CLASSI PRIME**

L'importanza dell'haccp ( analisi dei rischi e punti critici di controllo ) igiene personale, dei luoghi di lavoro, delle attrezzature e di tutte le derrate alimentari;

La l626 ( sicurezza sul lavoro) l'ambiente di lavoro, il personale di sala (gerarchia), le attrezzature in uso, elementi elementari di responsabilità.

### **CLASSI SECONDE**

Recupero e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente;

Figure importanti del personale di sala: il direttore di sala, il maitre, il sommelier, lo chef aux etage, il banqueting maitre, il commis di sala e le responsabilità del personale.

L'uso appropriato delle varie attrezzature (gueridon, pandora, chafin dish, clips, scaldapiatti, la comanda, il menu delle vivande, la lista delle bevande, set da fonduta, cristalleria, posateria, vasellame, biancheria e attrezzature speciali per servizi speciali.

## **SECONDO BIENNIO**

### **CLASSI TERZE**

I ristoranti, i locali della ristorazione, ristorazione sociale, aziendale, il catering, il banqueting, i bar;

Classificazione degli alimenti, prodotti agroalimentari di qualità: olio, aceto, etichette alimentari;

Bevande analcoliche alcoliche, superalcoliche: succhi di frutta, bibite, caffè, the, bevande a base di latte, birra, vino e classificazione, etichettatura, bevande spiritose, whisky, vodka, gin distillato, cognac, brandy, rum, grappa e liquori vari.

La vite, vinificazione e invecchiamento, spumantizzazione, la cantina del giorno, La cantina per la conservazione dei vini pregiati;

Mobilio, decorazioni;

La comanda cartacea, elettronica;

La brigata e l'organizzazione del lavoro;

Gestione informatizzata della sala;

Tecniche di trancio: primi, secondi, dessert;

La cucina di sala, evoluzione storica della cucina di sala e mise en place, tecniche della cucina di sala;

Il personale del bar e sua brigata;

Attrezzature del bar (macchina espresso), utensileria per bevande fredde, calde, Attrezzature per miscelare bevande (frullatore, shaker per cocktail, Boston shaker, strainer).

### **CLASSI QUARTE**

Servizi speciali: recupero e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente;

Banchetti, buffet, servizio ai piani negli alberghi, il maitre aux etage e il personale;

Il personale per i banchetti, il banqueting maitre, il sommelier e il servizio del vino;

Abbinamento cibo-vino, la degustazione del vino : esame visivo, olfattivo, gustativo;

L'organizzazione del bar: le aree di lavoro, la brigata del bar, attrezzature per il servizio, orari di lavoro;

Drink cost e prezzi di vendita;

La gestione del bar d'albergo;

Il servizio della caffetteria;

Il servizio della birra e dei super alcolici;

Ingredienti e attrezzature per cocktail, tipologie e preparazione, il flair.

## **MONOENNIO**

### **CLASSE QUINTA**

Introduzione al lavoro in sicurezza, schede di trancio, schede di cucina di sala, selezione di cocktail;  
Associazioni: IBA, AIBES, AMIRA, AIS, ASI ed altre associazioni del settore turistico alberghiero.

## **TECNOLOGIA DELL'INFORMATICA E DELLE TIC**

### **SECONDO BIENNIO**

#### **1.Finalità**

La disciplina di tecnologia dell'informazione e della comunicazione concorre a far conseguire allo studente, alla fine del percorso di studi, risultati che lo mettono in grado di:

- utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, gli strumenti e le tecnologie specifiche del settore e di sapersi orientare nella normativa di riferimento;
- di riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi, assicurando i livelli di qualità richiesti.

Ai fini del raggiungimento di tali risultati, tale insegnamento persegue l'obiettivo di fare acquisire allo studente le competenze specifiche in campo informatico e sulla sicurezza sul lavoro.

#### **2.Competenze Specifiche**

**C1** utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale;

**C2** utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare;

**C3** individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;

**C4** conoscere le normative in materia di sicurezza nel mondo del lavoro;

**C5** conoscere le istruzioni sulla realizzazione in sicurezza delle attività di laboratorio, sui comportamenti da tenere e sulle procedure di lavoro da seguire;

**C6** conoscere e condividere il regolamento di laboratorio;

**C7** conoscere le sanzioni previste in caso di non rispetto delle regole del laboratorio, delle procedure di lavoro e delle norme tecniche relative alla sicurezza.

#### **6.Obiettivi minimi**

Conoscere in maniera essenziale i contenuti relativi alle varie unità e saperli applicare in maniera efficace.

### **7. MACROARGOMENTI**

**Sicurezza sul lavoro**

**Conoscenza informatiche di base**

**Tutela dell'ambiente**

## **CRITERI COMUNI DI VALUTAZIONE**

La valutazione deve essere finalizzata a favorire negli alunni un processo di comprensione delle proprie capacità e dei propri limiti, prendendo sempre più coscienza del proprio processo di apprendimento.

Si deve considerare la valutazione un processo continuo di confronto critico tra gli obiettivi educativo-didattici proposti, come traguardo del processo formativo, ed il livello conseguito dall'alunno. Per questo sarà sempre necessario sottolinearne il carattere formativo ed orientativo e non punitivo.

Lo sviluppo di una competenza si ha quando lo studente è in grado di affrontare un compito o realizzare un prodotto a lui assegnato, mettendo in gioco le proprie risorse personali oltre a quelle esterne opportunamente utilizzate attraverso inferenze;

la natura del compito o del prodotto caratterizza la tipologia e il livello di competenza.

Alla base dei criteri di valutazione c'è il principio che si deve valutare non ciò che lo studente conosce, ma ciò che sa fare con le conoscenze in suo possesso in rapporto alla natura del compito assegnato e al grado di difficoltà e novità del prodotto realizzato, al suo carattere interdisciplinare o al suo collegamento con attività tecnico – professionali.

La valutazione per competenze è legata alla responsabilizzazione dello studente nel suo processo formativo e fa riferimento ad una conoscenza non inerte, ma flessibile e aperta: è una valutazione che non pone attenzione esclusiva alla prestazione ma guarda all'integrazione tra processo e prodotto.

Per una valutazione globale dell'alunno si dovrà tener conto dei seguenti fattori:

- Livello individuale di acquisizione di conoscenze
- Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze
- Impegno
- Partecipazione
- Progressi compiuti rispetto al livello di partenza
- Frequenza
- Interesse
- Comportamento

## **INDICATORI DI VALUTAZIONE**

- Abilità di applicare le conoscenze e le tecniche operative apprese e di utilizzarle in contesti diversi
- Capacità di comprendere il lavoro richiesto
- Capacità di svolgere il proprio lavoro, di eseguire i compiti assegnati nei tempi e nei modi previsti
- Padronanza degli strumenti di lavoro
- Qualità del lavoro svolto
- Abilità comunicative e relazionali
- Capacità di lavorare in gruppo, di instaurare relazioni positive e costruttive
- Senso organizzativo
- Capacità di lavorare in autonomia e di prendere decisioni
- Senso di responsabilità
- “saper essere” - Capacità di adeguare i propri comportamenti e atteggiamenti alla figura professionale di riferimento
- Rispetto delle regole

## **TIPOLOGIE DI VERIFICHE**

- Prove strutturate
- Questionari
- Osservazione comportamenti
- Esercitazioni in laboratorio/Esame dei materiali prodotti
- Simulazioni/Role playing
- Caso pratico/Problem solving

Le competenze saranno verificate attraverso alcune delle seguenti tipologie di verifica:

1. valutazione di un prodotto
2. valutazione in situazione: stage, simulazione decontestualizzante, ecc.
3. prove parallele focalizzate su soluzioni di problemi

### **GRIGLIE DI CORRISPONDENZA**

Il Dipartimento ritiene di adottare nel corrente a.s. la seguente griglia di corrispondenza tra voto e giudizio

<b>PARAMETRI VOTO/GIUDIZIO</b>	<b>COMPETENZE/ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>10 Eccellente</b>	Utilizza gli strumenti della professione con padronanza e in completa autonomia; sa prendere decisioni, operare scelte e motivarle; sa organizzare il proprio lavoro distribuendo in modo razionale il tempo ed utilizzando opportunamente gli strumenti; sa adattarsi a nuove situazioni; sa instaurare relazioni positive e collaborative col gruppo di lavoro; Assume, in ogni situazione e contesto, comportamenti e atteggiamenti adeguati alla figura professionale e al ruolo. Partecipa in modo attivo e propositivo ai laboratori. Interviene con pertinenza nelle situazioni operative;	Conosce in modo approfondito, ampio e completo i contenuti e le tecniche professionali che applica con disinvoltura, operando in modo corretto e preciso, apportando contributi personali coerenti ed efficaci. Ha conoscenza delle tecniche di comunicazione e relazione; ha un linguaggio ricco e articolato e vasta conoscenza dei termini settoriali – tecnici - professionali
<b>9 Ottimo</b>	Utilizza gli strumenti della professione con padronanza e in completa autonomia e partecipa in modo attivo e propositivo ai laboratori; sa prendere decisioni, operare scelte e motivarle; sa organizzare il proprio lavoro distribuendo in modo razionale il tempo ed utilizzando opportunamente gli strumenti; sa adattarsi a nuove situazioni; sa instaurare	Conosce in modo approfondito, i contenuti e le tecniche professionali che applica operando in modo corretto e preciso, apportando contributi personali coerenti ed efficaci. Ha conoscenza delle tecniche di comunicazione e relazione;

	<p>relazioni positive e collaborative col gruppo di lavoro;</p> <p>Assume, in ogni situazione e contesto, comportamenti e atteggiamenti adeguati alla figura professionale e al ruolo.</p>	<p>ha un linguaggio ricco e articolato e vasta conoscenza dei termini settoriali – tecnici - professionali</p>
<p><b>8</b></p> <p><b>Buono</b></p>	<p>Utilizza gli strumenti della professione con competenza ed autonomia; sa prendere decisioni, sa organizzare il proprio lavoro operando scelte autonome; sa applicare correttamente le procedure; sa instaurare relazioni positive e lavorare in gruppo;</p> <p>Assume comportamenti e atteggiamenti sempre adeguati alla figura professionale e al ruolo.</p>	<p>Conosce le tecniche professionali e le tecniche di comunicazione e relazione che applica in modo adeguato e pertinente; Ha una buona conoscenza dei termini settoriali – tecnici – professionali.</p>
<p><b>7</b></p> <p><b>Soddisfacente</b></p>	<p>Utilizza gli strumenti della professione in autonomia e partecipa in modo attivo ai laboratori; sa applicare correttamente le procedure; sa prendere decisioni operando scelte autonome; sa instaurare relazioni positive e lavorare in gruppo; Assume comportamenti e atteggiamenti sempre adeguati alla figura professionale e al ruolo.</p>	<p>Conosce le tecniche professionali e le tecniche di comunicazione e relazione che applica in modo soddisfacente; Ha una discreta conoscenza dei termini settoriali – tecnici – professionali.</p>
<p><b>6</b></p> <p><b>Sufficiente</b></p>	<p>Nelle esercitazioni laboratoriali utilizza tecniche e strumenti professionali in modo accettabile; guidato è in grado di applicare le procedure più adeguate al caso, anche se con qualche imprecisione; sa prendere decisioni e operare scelte autonome relativamente ai casi più semplici; sa instaurare relazioni accettabili con il gruppo di lavoro;</p> <p>Opportunamente guidato e spronato riesce a tenere, nelle situazioni operative, comportamenti e atteggiamenti adeguati al ruolo e alla figura professionale.</p>	<p>Conosce i contenuti essenziali della disciplina e le tecniche professionali di base. Ha una conoscenza essenziale dei termini settoriali – tecnici – professionali.</p>
<p><b>5</b></p> <p><b>Mediocre</b></p>	<p>Si orienta in modo accettabile nell'applicazione di tecniche e nell'uso degli strumenti professionali solo se opportunamente guidato, non essendo in grado di applicare autonomamente le conoscenze acquisite; Deve essere guidato per coordinarsi all'interno del gruppo, per comprendere come impostare e</p>	<p>Ha conoscenze parziali dei contenuti fondamentali della disciplina e delle tecniche operative; ha conoscenza frammentaria dei termini tecnici, professionali e di settore.</p>

	svolgere il lavoro. Assume comportamenti e atteggiamenti non sempre esattamente adeguati al ruolo e alla figura professionale.	
<b>4</b> <b>Insufficiente</b>	Anche se opportunamente guidato, non riesce ad orientarsi nell'uso e nell'applicazione delle tecniche operative a causa della conoscenza minima dei contenuti fondamentali della disciplina. Commette errori gravi nell'esecuzione delle consegne; Assume comportamenti e atteggiamenti non adeguati al ruolo e alla figura professionale.	Ha conoscenze lacunose e frammentarie dei contenuti fondamentali della disciplina e delle tecniche operative, dei termini tecnici, professionali e di settore.
<b>3</b> <b>Gravemente insufficiente</b>	Ha competenze tecniche e professionali quasi nulle; la produzione è disorganica e incoerente. I comportamenti e gli atteggiamenti sono scorretti. Le modalità comunicative inadeguate.	Ha conoscenze quasi nulle dei contenuti essenziali della disciplina, delle tecniche operative, dei termini professionali, tecnici e di settore.
<b>2 -1</b> <b>Non valutabile</b>	Non sa utilizzare né tecniche, né strumenti. La produzione è nulla o praticamente inesistente. I comportamenti e gli atteggiamenti sono scorretti. Le modalità comunicative inadeguate.	Non ha alcuna conoscenza dei contenuti, delle tecniche operative, dei termini tecnici, professionali e di settore.

Di seguito le schede di valutazione per assi culturali:

#### SCHEDA DI VALUTAZIONE – ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

COMPETENZE	Indicatori e descrittori		Valutazione		Livello
			CLASSE		
			1	2	
<b>1</b> <b>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e</b>	Uso del linguaggio settoriale - tecnico - professionale	Completezza, pertinenza, organizzazione			<b>A</b>
	<b>LIV 3</b> La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali - tecnici -professionali da parte dell'allievo è ottimale	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche			

<b>artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</b>		quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica			<b>B</b>
	<b>LIV 2</b> Mostra di possedere un buon lessico settoriale - tecnico - professionale	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro			<b>C</b>
	<b>LIV 1</b> Presenta un linguaggio settoriale - tecnico - Professionale appena sufficiente	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna			<b>N.R</b>
<b>2</b>  <b>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</b>	Interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale dal punto di vista energetico distinguendo le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano.				<b>A</b>
	<b>LIV 3</b> Rielabora le sue conoscenze rispetto al nuovo contesto ed individua collegamenti tra gli effetti osservati e la causa che li determina.				
	<b>LIV 2</b> Ha una buona capacità di cogliere il rapporto di causa-effetto del fenomeno				

	<p><b>LIV 1</b>          Individua il rapporto causa-effetto solo in contesti noti</p>				<p><b>B</b></p> <p><b>C</b></p> <p><b>N.R.</b></p>
<p><b>3</b>  <b>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</b></p>	<p>Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia</p>				<p><b>A</b></p> <p><b>B</b></p> <p><b>C</b></p> <p><b>N.R.</b></p>
	<p><b>LIV 3</b>          Individuazione del ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società.</p>				
	<p><b>LIV 2</b>          interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici</p>				
	<p><b>LIV 1</b>          Utilizza le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, cercare informazioni e comunicare in rete.</p>				

**LEGENDA LIVELLI:**

**A: LIVELLO AVANZATO** L'alunno svolge compiti e problemi complessi in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze (percentuale compresa tra l'86% e il 100% degli esiti previsti)

**B: LIVELLO SODDISFACENTE** L'alunno svolge compiti in modo autonomo mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite (percentuale compresa tra il 61% e l'85% degli esiti previsti)

**C: LIVELLO ESSENZIALE** L'alunno svolge compiti semplici, mostrando di avere una basilare consapevolezza delle conoscenze (percentuale compresa tra il 50% e il 60% degli esiti previsti)

**N.R.: LIVELLO NON RAGGIUNTO** L'alunno non svolge i compiti, anche se guidato, e dimostra scarsa consapevolezza delle conoscenze (percentuale compresa tra il 10% e il 45% degli esiti previsti)