

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifica e valutazione sono due fasi determinanti del percorso di apprendimento/insegnamento e non hanno solo lo scopo di determinare il profitto degli alunni in base ai risultati conseguiti, ma hanno anche una funzione di controllo sulla bontà ed efficacia della programmazione didattica stabilita all'inizio dell'anno. In relazione a questo è necessario quindi che la programmazione non sia qualcosa di astratto, una formalità da espletare per legge; dovrà invece essere elaborata in maniera rigorosa attraverso alcuni passaggi chiave:

- l'analisi della situazione di partenza
- la definizione chiara degli obiettivi: ciò che si ritiene essenziale e ciò che è complementare, connessioni pluridisciplinari, approfondimenti possibili
- la scelta dei contenuti
- la tipologia delle verifiche
- la valutazione, sia intermedia che conclusiva, delle unità didattiche e/o moduli di apprendimento.

La chiarezza di intenti che contraddistingue la programmazione sarà trasferita agli studenti perché siano consapevoli di tutte le fasi del percorso didattico, quindi anche i criteri di valutazione saranno illustrati dal docente con la massima trasparenza e applicati con rigorosa coerenza.

La valutazione sarà tanto più efficace, quanto più saranno stati comuni e inequivocabili i criteri adottati e concordati a livello di programmazione di classe per gli obiettivi comuni e di materia per quelli disciplinari.

Non è bene sottolineare sempre e solo gli aspetti negativi cioè quello che l'allievo non sa o non sa fare, ma occorre anche mettere in rilievo quello che l'allievo ha imparato e farlo riflettere sul percorso che deve ancora completare o sulle abilità che deve affinare e consolidare; una valutazione di questo tipo dovrebbe aiutare il ragazzo a maturare la capacità di autovalutarsi, cioè riconoscere le sue potenzialità, ma anche i suoi limiti, consolidando una corretta autostima.

Si ricorda inoltre che la valutazione assume caratteri diversi a seconda dei momenti e si distingue in: valutazione diagnostica, formativa, sommativa e orientativa.

La valutazione diagnostica mediante prove d'ingresso stabilisce i livelli di partenza, individua le preconoscenze, permette di evidenziare lacune e differenze individuali di cui tener conto e di formulare una programmazione corretta e realistica che deve prevedere la predisposizione di eventuali interventi di recupero.

La valutazione formativa è in itinere e continua e accompagna il processo di apprendimento.

Tende a stimolare nell'alunno la capacità di autovalutarsi e costituisce un momento importante di riflessione per l'insegnante, che sarà in tal modo in grado di individuare quei problemi che richiedono un intervento correttivo.

La valutazione sommativa: si colloca alla fine di un modulo, di un quadrimestre, di un anno scolastico, di un corso di studi.

Valuta sulla base del grado di raggiungimento degli obiettivi, ha lo scopo di valutare la quantità e la qualità di ciò che si è appreso, rileva le conoscenze, abilità, competenze, stabilendo il livello raggiunto.

Nella valutazione sommativa, il Consiglio di Classe terrà conto dei seguenti fattori:

- Fattori didattici e comportamentali, ritmo di apprendimento, miglioramento, stasi, regresso, risultati legati al recupero, conoscenze acquisite, metodo di lavoro, regolarità nell'esecuzione dei compiti, comportamento, interesse, impegno e partecipazione, assiduità nella frequenza.
- Fattori personali: trasferimento da altra scuola, provincia, paese, eventuali malattie e terapie, impegni di lavoro .
- Fattori familiari: grave disagio sociale.
- Fattori legati a problemi organizzativi: eventuali interruzioni o irregolarità dell'attività didattica, prolungata assenza dell'insegnante, ritardo nelle nomine.

La valutazione orientativa: ha lo scopo di rilevare le attitudini e le capacità dell'alunno.

Strumenti di verifica formativa e sommativa

Criteri e griglie di valutazione

Le verifiche riguardano le modalità di osservazione e registrazione dei risultati di apprendimento degli studenti ai fini della valutazione, cioè la successiva interpretazione di questi, con attribuzione di un valore e formulazione di un giudizio di stima sul risultato ottenuto in base al risultato atteso.

Scopo della verifica è quindi quello di attuare frequenti accertamenti del livello raggiunto sia dai singoli alunni, sia più in generale dalla classe, in relazione agli obiettivi fissati dal consiglio di classe.

Risulta evidente l'importanza della frequenza delle prove che, oltre a fornire gli elementi indispensabili alla valutazione, devono anche offrire il materiale necessario ad una analisi che consenta l'eventuale aggiornamento in itinere del percorso prestabilito.

Devono essere indicati:

- la richiesta didattica;
- la reperibilità delle fonti (libro di testo, fotocopie, appunti,...)
- il tipo di verifica: relazione, tema, prova strutturata, prova semi-strutturata, ecc.;
- le modalità di valutazione della prova stessa.

Le prove di verifica saranno rispondenti alla specificità delle singole materie e comprenderanno:

- prove orali individuali;
- esposizione orale sotto forma di intervento in un dibattito collettivo;
- test a risposta chiusa e questionari a risposta aperta;
- relazioni su esperienze e prove di laboratorio;
- relazioni su attività di stage o su visite didattiche;
- prove scritte ai fini dell'accertamento della raggiunta capacità di esplicitazione di segmenti di sapere;
- prove scritte richiedenti la soluzione di esercizi e problemi logico-matematici, compilazione di griglie o grafici, problemi di tipo economico,
- prove pratiche non solo tese all'accertamento di capacità manuali, ma anche di una acquisita metodologia di lavoro.

- Prove pratiche tipiche delle Scienze Motorie e Sportive, singole o multiple e dipendenti dal tema pratico trattato (sport, fitness, esercizi preparatori e per il miglioramento delle abilità di base) tendenti ad accertare il livello tecnico raggiunto e il grado di miglioramento ottenuto utilizzando un corretto metodo di lavoro.

Parametri di misurazione delle prove

Le prove strutturate saranno considerate sufficienti con il raggiungimento del 60% del punteggio complessivo previsto. Le prove non strutturate (temi, relazioni, ecc.) saranno ritenute sufficienti se pertinenti sul piano del contenuto e globalmente corrette. Le prove orali saranno ritenute sufficienti quando l'allievo dimostrerà di possedere le nozioni essenziali e un linguaggio coerente ed appropriato. Le prove pratiche saranno ritenute sufficienti quando l'allievo dimostrerà di eseguire correttamente le mansioni e le consegne con la guida dell'insegnante.

	CONOSCENZA
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Assenza di conoscenze
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Conoscenze lacunose e frammentarie
INSUFFICIENTE 5	Conoscenze parziali e approssimative
SUFFICIENTE 6	Ha acquisito gli elementi cognitivi essenziali
DISCRETO 7	Possiede conoscenze sicure ma non sempre approfondite
BUONO 8	Ha assimilato in maniera ampia e consapevole i contenuti
OTTIMO 9 - 10	Ha conoscenze approfondite e le struttura operando collegamenti interdisciplinari e producendo riflessioni personali.

	ABILITÀ
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Esposizione pressoché assente, molto frammentaria, con linguaggio elementare e scorretto
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Esposizione lacunosa e con diversi errori
INSUFFICIENTE 5	Esposizione superficiale con lessico non sempre appropriato
SUFFICIENTE 6	Esposizione sostanzialmente corretta
DISCRETO 7	Esposizione corretta e lineare
BUONO 8	Capacità di analisi e di sintesi
OTTIMO 9 - 10	Sintesi con linguaggio appropriato, efficace e funzionale

	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Non rispetta gli impegni e tende a distrarsi in classe
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Studia e lavora saltuariamente
INSUFFICIENTE 5	Discontinuo nel rispettare gli impegni
SUFFICIENTE 6	In genere rispetta gli impegni anche se agisce con superficialità
DISCRETO 7	Si impegna e partecipa allo studio regolarmente
BUONO 8	Si impegna e partecipa in modo attivo e con metodo
OTTIMO 9 - 10	Impegno assiduo e partecipazione collaborativa

	ELABORAZIONE AUTONOMA
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Impossibilità di procedere nelle applicazioni in modo autonomo e difficoltà anche a seguire le indicazioni dell'insegnante
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	È in grado di operare solo se guidato dall'insegnante
INSUFFICIENTE 5	Opera in modo disorganico, ha bisogno di conferme da parte dell'insegnante
SUFFICIENTE 6	Sa procedere autonomamente ma deve essere sollecitato, le procedure applicate sono sostanzialmente corrette ma approssimative
DISCRETO 7	Le procedure applicate sono corrette e efficaci
BUONO 8	Il metodo di lavoro è autonomo ed efficace
OTTIMO 9 - 10	Coordina i concetti rielaborando criticamente i contenuti, applica procedure corrette e personali, sa organizzare il lavoro in modo proficuo.

	ABILITÀ MATERIE PROFESSIONALI
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Nessuna abilità
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Difficoltà nello svolgere anche i compiti più elementari
INSUFFICIENTE 5	Svolge solamente le mansioni più semplici
SUFFICIENTE 6	Capace di svolgere tutte le mansioni in modo sostanzialmente corretto
DISCRETO 7	Capace di eseguire i compiti in modo corretto anche in modo autonomo
BUONO 8	Capace di svolgere mansioni complesse in modo autonomo
OTTIMO 9 - 10	Capace di organizzare il lavoro in modo autonomo, efficace e costruttivo (apportando elementi di originalità)

	ABILITÀ MOTORIE
TOTALMENTE INSUFFICIENTE 2 -3	Si astiene volontariamente dall'effettuazione del compito motorio assegnato o lo esegue in parte nonostante l'assistenza e le sollecitazioni del docente
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4	Ha difficoltà nello svolgere anche i compiti più elementari per la non considerazione e riconoscimento degli aspetti fondamentali e nonostante capacità di qualità motorie nella norma.
INSUFFICIENTE 5	Dimostra di svolgere gesti tecnici in modo semplice ma non sempre efficace ,non riconoscendone gli aspetti fondamentali, sotto opportuna guida e supervisione del docente, nonostante capacità motorie nella norma.
SUFFICIENTE 6	Capace di svolgere compiti motori semplici ad un livello base, in modo sostanzialmente corretto anche se poco preciso , se guidato.
DISCRETO 7	Capace di eseguire i compiti motori in modo appropriato con tecnica di livello intermedio, con capacità di correzione guidata del gesto.
BUONO 8	Capace di utilizzare le abilità motorie e conoscenze acquisite per trasformarle in azioni complesse in contesti diversi, affrontando in autonomia soluzioni differenti per problemi nuovi.
OTTIMO 9 - 10	Padroneggia le abilità motorie e le capacità tecniche specifiche in forma corretta e controllata , ed è capace di gestire l'attività motoria con conoscenze approfondite lavorando con metodo appropriato e responsabile per il miglioramento della prestazione.

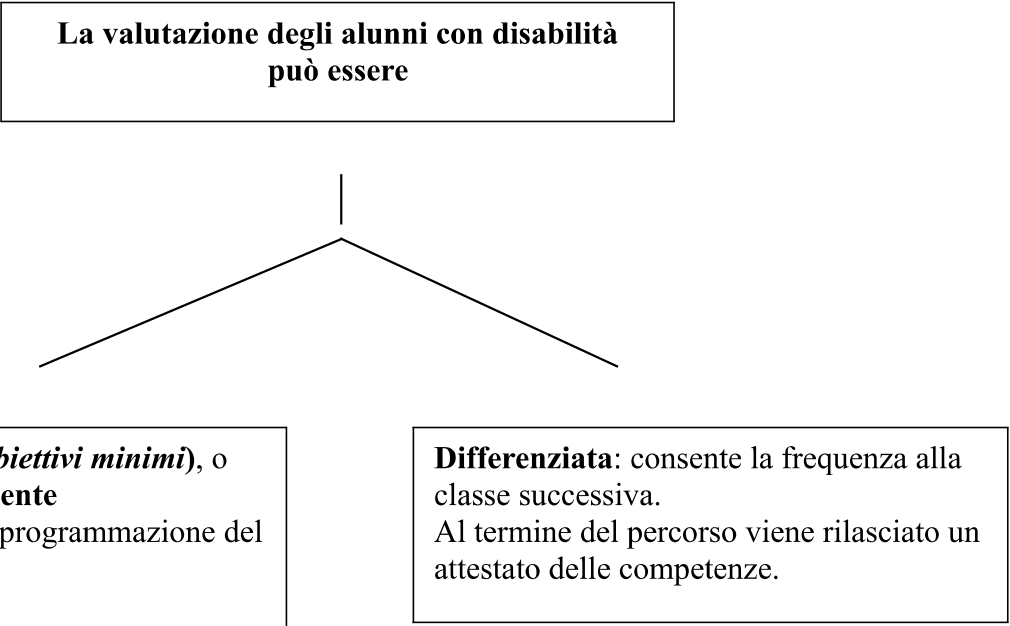
VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

La valutazione degli apprendimenti per i soggetti con disabilità si riferisce alle potenzialità della persona e alla situazione di partenza. La scala di valutazione è riferita a quanto predisposto nel Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.).

Il P.E.I. può anche prevedere gli stessi obiettivi della classe, eventualmente raggiunti o valutati in modo diverso.

Tutti gli insegnanti titolari della classe dell'alunno con disabilità sono corresponsabili dell'attuazione del P.E.I. ed hanno il compito di valutare i risultati dell'azione didattica-educativa.

**La valutazione degli alunni con disabilità
può essere**



Curricolare (per *obiettivi minimi*), o comunque **globalmente riconducibile** alla programmazione del corso di studi.

Differenziata: consente la frequenza alla classe successiva.
Al termine del percorso viene rilasciato un attestato delle competenze.

Programmazione curricolare riconducibile agli obiettivi minimi

Viene definito un P.E.I., che può prevedere dei piccoli adattamenti rispetto alla programmazione della classe ma, globalmente, deve essere riconducibile ai programmi ministeriali (O.M. 90/2001). Si può prevedere:

Un programma minimo con ricerca dei contenuti essenziali delle discipline. La scala di valutazione è quella della classe

Un programma equipollente con riduzione parziale e/o sostituzione dei contenuti, ricercando la stessa valenza formativa (art. 318 D. L.vo 297/94). Le prove equipollenti permettono di usare metodi diversi per verificare il raggiungimento degli stessi obiettivi e possono consistere in: mezzi diversi, modalità diverse, tempi più lunghi.

I criteri di valutazione delle prove verranno predisposti in base agli obiettivi disciplinari previsti dal P.E.I.

Programmazione differenziata

Quando gli obiettivi del P.E.I. sono nettamente difforni rispetto a quelli del corso di studi della classe, l'alunno non può conseguire il titolo di studio. La famiglia viene informata di questa scelta e ha facoltà di opporsi; in questo caso l'alunno seguirà ugualmente il suo P.E.I., con il sostegno e ogni altra tutela prevista, ma la valutazione sarà effettuata in base ai criteri definiti per tutta la classe.

Negli anni successivi, l'alunno prosegue automaticamente con la programmazione differenziata.

Il Consiglio di Classe, se ne vede la possibilità, può deliberare il rientro dalla programmazione differenziata modificando il P.E.I. dell'alunno in modo che torni ad essere riconducibile ai programmi. In questo modo il percorso dell'alunno riacquista valore legale.

Valutazione degli alunni stranieri

Le Linee Guida del MIUR (CM. n 24 – 1.3.2006) per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri, in base alle quali è redatto il protocollo contenuto nel POF della nostra scuola, recepiscono che fin dalla legge 517/ 1977 la Scuola Italiana ha inteso la valutazione non solo come funzione certificativa, ma come una funzione formativa/regolativa in rapporto al POF dell'Istituzione scolastica e allo sviluppo della personalità dell'alunno.

La normativa esistente rafforza il ruolo e la responsabilità delle istituzioni nella loro autonomia e dei docenti nella valutazione degli alunni. L'art. 45, comma 4, del D.P.R. n. 394 del 31 agosto 1999 afferma che:

"Il Collegio dei Docenti definisce, in relazione al livello di competenza dei singoli alunni stranieri il necessario adattamento dei programmi di insegnamento; allo scopo possono essere adottati specifici interventi individualizzati o per gruppi di alunni per facilitare l'apprendimento della lingua italiana, utilizzando, ove possibile, le risorse professionali della scuola. Il consolidamento della conoscenza e della pratica della lingua italiana può essere realizzata altresì mediante l'attivazione di corsi intensivi di lingua italiana sulla base di specifici progetti, anche nell'ambito delle attività aggiuntive di insegnamento per l'arricchimento dell'offerta formativa".

- Il Consiglio di Classe, per poter valutare l'alunno straniero non alfabetizzato in lingua italiana, potrà pertanto programmare interventi di educazione linguistica e percorsi disciplinari appropriati.
- Ciascun docente, nell'ambito della propria disciplina, dovrà opportunamente selezionare i contenuti individuando i **nuclei tematici fondamentali**, al fine di permettere il raggiungimento almeno degli **obiettivi minimi** previsti dalla programmazione.
- Il lavoro svolto dall'alunno nei corsi di alfabetizzazione o di sostegno linguistico (ITALIANO L2), che è oggetto di verifiche orali e scritte, concorrerà alla sua valutazione formativa.
- Ogni scelta effettuata dal Consiglio di Classe deve essere contenuta nel Piano di Studio Personalizzato.

- Il Piano di Studio Personalizzato (PSP) sarà punto di riferimento essenziale per la valutazione dell'alunno straniero.

In questo contesto, che privilegia la valutazione formativa rispetto a quella "sommativa", i Consigli di Classe prendono in considerazione tutti, o solo in parte, i seguenti indicatori:

- il percorso scolastico pregresso;
- gli obiettivi possibili, rispetto alla situazione di partenza;
- i risultati ottenuti nell'apprendimento dell'italiano L2;
- i risultati ottenuti nei percorsi disciplinari programmati;
- la motivazione;
- la partecipazione;
- l'impegno;
- la progressione e le potenzialità d'apprendimento.

Alla fine del primo quadrimestre, soprattutto se l'inserimento dell'alunno è prossimo alla stesura dei documenti di valutazione, il Consiglio di Classe, dopo aver preso in esame gli elementi sopra indicati, potrà esprimere, in ogni singola disciplina, una valutazione di questo tipo:

"La valutazione non viene espressa in quanto l'alunno si trova nella fase di alfabetizzazione in lingua italiana".

Oppure:

"La valutazione espressa fa riferimento al P.S.P. (Piano di Studio Personalizzato), programmato per gli apprendimenti, in quanto l'alunno si trova nella fase di alfabetizzazione in lingua italiana". (Anche nel caso in cui l'alunno partecipi parzialmente alle attività didattiche).

Per quanto riguarda la valutazione di fine anno scolastico, il Consiglio di Classe può ricorrere alla seconda formulazione, facendo riferimento alle indicazioni espresse dal MIUR in Linee Guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri, Circ. min. n.24 del 01/03/2006, che sono orientate ad una valutazione più comprensiva e diluita in un arco di tempo più lungo, per rispettare i tempi di apprendimento/acquisizione delle varie discipline, come dal P.S.P. Nel caso in cui l'alunno, non italofono, venga iscritto nella seconda parte dell'anno scolastico, si potrà ricorrere al mediatore linguistico-culturale anche per una valutazione equipollente di eventuali produzioni scritte in lingua materna.

Valutazione della condotta

La valutazione del comportamento è regolata dal D.L. 1 settembre 2008 n.137 convertito in legge 30 ottobre 2008 n. 169 e ribadito dal D.P.R. 22 giugno 2009 n.122 ed è finalizzata a:

- "accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;
- diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti [...]; - dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10."

La valutazione del comportamento è un'espressione collegiale di tutto il Consiglio di classe, si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche le attività di carattere educativo svolte al di fuori di essa. Si prenderanno quindi in considerazione i seguenti aspetti:

- presenze/assenze
- partecipazione alle attività
- rispetto delle regole

Relativo punteggio da assegnare a ciascuna voce

- | | |
|-------------------------|---------------|
| • presenze/assenze | 3 punti (30%) |
| • partecipazione | 3 punti (30%) |
| • rispetto delle regole | 4 punti (40%) |

Ad ognuno di questi criteri sarà quindi assegnato un valore in base alle seguenti griglie di riferimento:

Presenze/assenze :

- fino al 10% delle assenze 3 punti
- tra il 10% e il 20% delle assenze 2 punti
- tra il 20% e il 25% delle assenze 1 punto
- Oltre il 25% delle assenze L'ALUNNO NON può essere ammesso all'anno successivo in base al D.P.R n 122 del 22 giugno 2009, art. 14 comma 7 che recita: " ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, per casi eccezionali, (...) motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati."

La nota ministeriale del 27 ottobre 2010 Prot. N. 7736 chiarisce comunque che le assenze "degli alunni che, per causa di malattia, permangono in ospedale o in altri luoghi di cura ovvero in casa per periodi anche non continuativi durante i quali seguono momenti formativi sulla base di appositi programmi di apprendimento personalizzati predisposti dalla scuola di appartenenza o che seguono per periodi

temporalmente rilevanti attività didattiche funzionanti in ospedale o in altri luoghi di cura. " [...] "rientrano a pieno titolo nel tempo scuola".

Il Collegio delibera di stabilire le seguenti deroghe al limite del 25% di assenza rispetto all'orario annuale personalizzato:

- Periodi di malattia debitamente certificati, anche se non continuativi;
- Gravi motivi familiari segnalati dai servizi preposti

Partecipazione alle attività

- 3 Punti = Collabora con i compagni, fa interventi opportuni, è propositivo nelle attività, anche extracurricolari.
- 2 Punti = Collabora solo se coinvolto dall'insegnante e stimolato
- 1 Punto = Ha un atteggiamento passivo e riluttante

Rispetto delle regole

- 4 Punti = Nella maggior parte dei casi rispetta le regole (entra in orario, non si alza senza motivo o permesso, non interviene in modo inopportuno, usa un linguaggio corretto)
- 3 Punti = Deve essere richiamato spesso verbalmente al rispetto delle regole, ha poca autodisciplina e controllo, è però sensibile ai richiami e ammette le sue mancanze
- 2 Punti = Il suo comportamento scorretto è segnalato sul registro di classe, spesso arriva in ritardo, non è puntuale nel rientro dopo la ricreazione, né nel presentare le giustificazioni o le firme dei genitori alle circolari.
- 1 Punto = Gravi episodi di indisciplina per cui siano stati o meno presi provvedimenti secondo le indicazioni del Regolamento d'Istituto.

IN DEROGA A QUANTO SOPRA SCRITTO, PER GLI ALUNNI DELLE CLASSI QUINTE CHE RAGGIUNGANO IL MASSIMO PUNTEGGIO NELLA PARTECIPAZIONE (3) E NEL RISPETTO DELLE REGOLE (4) VIENE PREVISTO DI ASSEGNARE 3 PUNTI FINO AL 20% DI ASSENZE.

La valutazione insufficiente del comportamento è regolata dalle precedenti normative, deve scaturire esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità per cui siano previsti periodi di allontanamento dalla comunità scolastica superiori a quindici giorni e qualora non si riscontrino segnali di ravvedimento.

Motivazione delle proposte di voto

Le proposte di voto, di esclusiva pertinenza dei Docenti della materia (di comune accordo ove viga totale compresenza), se positive o non decisive per la non promozione o l'attribuzione del debito, possono essere motivate esclusivamente dalla presenza dei resoconti sul profitto nel registro personale del Docente. Se negative, nel caso in cui si traducano in una non promozione od in un debito formativo, saranno accompagnate da sintetica e chiara motivazione, con riferimento anche al livello di partenza e ai tentativi di recupero avvenuti.

Criteri per la conduzione dello scrutinio finale

Si stabiliscono i seguenti criteri per la conduzione dello scrutinio finale e dello scrutinio differito:

-Al fine di assicurare omogeneità di comportamento nei singoli Consigli di Classe, si ricorrerà all'applicazione di categorie di giudizio esclusivamente riferite a criteri educativi e didattici, in relazione agli obiettivi disciplinari previsti per le singole discipline.

-Potranno essere individuati indicatori per determinare un quantitativo massimo di insufficienze (indicatori propositivi e non coattivi) per procedere alla non promozione.

-I parametri valutativi sono quelli stabiliti da una apposita Commissione e deliberati dal Collegio, anche in relazione alla tabella dei criteri di valutazione sommativa precedentemente riportata.

-L'omogeneità della organizzazione dei lavori di scrutinio dovrà essere assicurata dalla diligenza del Dirigente Scolastico, che garantirà con la sua presenza adeguati spazi di riflessione e di dibattito ad ogni caso che si presenti come problematico, nell'ambito dello spazio temporale previsto all'interno di ogni Consiglio (almeno tre quarti d'ora). Il Dirigente assisterà alla parte dello scrutinio ove si deliberi la ammissione o si rimandi tale delibera e delegherà la presidenza della riunione al Coordinatore per la parte che riguarda la estensione della documentazione relativa ai debiti formativi. Lo spazio temporale è compreso comunque all'interno dei giorni lavorativi tra l'ultima giornata di lezione e il terzo (o, in casi eccezionali, il secondo giorno) precedente la seduta preliminare degli esami finali di Stato. Il Dirigente valuterà la possibilità di anticipare lo scrutinio delle classi finali nei due giorni precedenti la fine delle lezioni. In caso di assenza o impedimento del Dirigente e qualora in ogni caso il Consiglio, straordinariamente, dovesse essere presieduto da un Docente delegato, tale Docente avrà cura di coordinare la sua opera con gli altri Docenti sui quali graverà lo stesso compito.

-In caso di ammissione alla classe successiva per raggiunto livello di sufficienza in tutte le materie, o di non ammissione alla classe successiva a causa di una o più gravi insufficienze, il verbale riporterà la presa d'atto di tale situazione, a meno che non voglia aggiungere particolari elementi di giudizio ai fini formativi. La motivazione di tali delibere è in tal caso affidata alla motivazione dei voti delle singole discipline, di cui il Consiglio può chiedere conto, in sede di scrutinio, al Docente interessato.

-Qualora il Consiglio di Classe nella sua autonoma valutazione lo ritenga opportuno, si potrà non ammettere alla classe successiva un allievo che presenti una grave insufficienza anche in una sola disciplina, ove si ritenga che l'atteggiamento verso l'attività didattico-educativa sia stato negativo e non si sia verificato alcun tentativo di recupero né alcuno scarto formativo dalla situazione iniziale.

Scrutinio Differito Per Il Recupero Del Giudizio Sospeso

Per quanto riguarda gli scrutini differiti per il recupero del giudizio sospeso si prevedono le seguenti casistiche:

- se il giudizio sospeso riguarda **una sola disciplina** e l'alunno riporta una valutazione inferiore a quella di giugno, il Consiglio procede alla non ammissione;
- se il giudizio sospeso riguarda **due discipline**, è necessario averne recuperata almeno una e riportare nell'altra una valutazione non inferiore a quella dello scrutinio di giugno;
- se il giudizio sospeso riguarda **tre discipline**, è necessario averne recuperate almeno due e riportare nell'altra una valutazione non inferiore a quella dello scrutinio di giugno.

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA (*)

(DENOMINAZIONE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA)(**)
CERTIFICATO delle COMPETENZE DI BASE

acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione

N°

IL DIRIGENTE SCOLASTICO (***)

Visto il regolamento emanato dal Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca
(ex Ministro della Pubblica Istruzione) con decreto 22 agosto 2007,
n.139;

Visti gli atti di ufficio;

certifica^(*)

che l... studente/ssa

cognomenome

nato/a il / /, a Stato

iscritto/a presso questo Istituto nella classe sez.....(***)

indirizzo di studio (*****)

nell'anno scolastico

nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione, della durata di 10 anni,

ha acquisito

le competenze di base di seguito indicate.

(*) Nel caso di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) occorre affiancare al logo del MIUR anche quella della REGIONE di riferimento.

(**) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni, occorre sostituire "Istituzione scolastica" con "Struttura formativa accreditata".

(***) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni occorre sostituire "Il Dirigente Scolastico" con "Il Direttore/Legale Rappresentante della Struttura formativa accreditata". Per le istituzioni scolastiche paritarie, il certificato è rilasciato dal Coordinatore delle attività educative e didattiche.

(****) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni occorre sostituire "Istituto nella classe ... sezione ..." con "Struttura formativa accreditata".

(*****) Nel caso di percorsi di IeFP occorre sostituire "indirizzo di studio" con "percorso di qualifica o diploma professionale".

Ev

COMPETENZE DI BASE E RELATIVI LIVELLI RAGGIUNTI ⁽²⁾	
Asse dei linguaggi	LIVELLI
lingua italiana: - padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti - leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo - produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	
lingua straniera utilizzare la lingua ⁽³⁾ per i principali scopi comunicativi ed operativi	
altri linguaggi - utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario - utilizzare e produrre testi multimediali	
Asse matematico	
- 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	
Asse scientifico-tecnologico	
- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza - essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	
Asse storico-sociale	
- 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	

Le competenze di base relative agli assi culturali sopra richiamati sono state acquisite dallo studente con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza di cui all'allegato 2 del regolamento citato in premessa (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 e interpretare l'informazione).

Lì il

IL DIRIGENTE SCOLASTICO ⁽¹⁾

.....

Or

(1) Il presente certificato ha validità nazionale.

(2) **Livelli relativi all'acquisizione delle competenze di ciascun asse:**

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

*Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l'espressione "**livello base non raggiunto**", con l'indicazione della relativa motivazione*

Livello intermedio: 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: 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

(3) Specificare la prima lingua straniera studiata.



La valutazione

Obiettivi comportamentali e didattici trasversali

Primo Biennio

A. Area socio-affettiva

1. Rispettare le norme fissate dal regolamento d'istituto (orario, uso del materiale didattico, uso degli ambienti scolastici)
2. Consolidare la capacità di autocontrollarsi e di esprimersi con un linguaggio corretto ed adeguato all'ambiente
3. Intervenire in modo pertinente, produttivo e costruttivo
4. Acquisire il senso del valore primario delle persone, nel rispetto del ruolo e delle regole sociali, accettando ogni tipo di diversità

B. Area cognitiva

1. Esprimersi in modo chiaro e corretto utilizzando anche il lessico specifico delle varie discipline
2. Comprendere un testo, individuare i punti fondamentali e saper esporre i concetti significativi
3. Cogliere la coerenza all'interno dei procedimenti
4. Potenziare la capacità di mettere in relazione informazioni precedenti, riconoscendo differenze ed analogie
5. Stabilire connessioni tra causa ed effetto
6. Relativizzare fenomeni ed eventi ed esprimere giudizi personali
7. Interpretare fatti e fenomeni naturali, chimici, artificiali, fisici con consapevolezza
8. Maturare capacità professionali di base

Secondo Biennio

A. Area socio-affettiva

1. Migliorare la capacità di impegnarsi con determinazione per raggiungere un obiettivo stabilito
2. Evidenziare eventuali doti di precisione, attenzione, concentrazione
3. Dimostrare un buon grado di flessibilità e disponibilità al cambiamento
4. Manifestare un comportamento improntato al rispetto, all'autocontrollo e al senso di responsabilità
5. Acquisire una maggiore conoscenza e consapevolezza della realtà sociale anche in funzione di un positivo inserimento nel mondo del lavoro

B. Area cognitiva

1. Acquisire adeguate capacità comunicative sia in termini di espressione linguistica che di comunicazione non verbale.
2. Rafforzare le competenze linguistiche per utilizzare correttamente i linguaggi specifici delle varie discipline.
3. Rafforzare la capacità di leggere e interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante.
4. Interpretare strutture e dinamiche del contesto in cui si opera.

5. Acquisire la padronanza di quelle abilità che consentono di gestire autonomamente le proprie aspirazioni e i bisogni culturali.
6. Promuovere le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza (culturale e professionale) abituando gli alunni a trasformare ciò che hanno appreso in competenze gestionali.

Classi Quinte

A. Area socio-affettiva

1. Consolidare la capacità di impegnarsi con determinazione per raggiungere un obiettivo stabilito.
2. Evidenziare eventuali doti di precisione, attenzione, concentrazione.
3. Dimostrare un buon grado di flessibilità e disponibilità al cambiamento.
4. Manifestare un comportamento improntato al rispetto, all'autocontrollo e al senso di responsabilità.
5. Avere la consapevolezza del proprio ruolo unitamente a doti di affidabilità e sicurezza personale.

B. Area cognitiva

1. Acquisire adeguate capacità comunicative sia in termini di espressione linguistica che di comunicazione non verbale
2. Rafforzare la capacità di leggere e interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante
3. Interpretare strutture e dinamiche del contesto in cui si opera
4. Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando e assumendo le informazioni opportune
5. Consolidare la padronanza di quelle abilità che consentono di gestire autonomamente le proprie aspirazioni e i bisogni culturali
6. Affinare le capacità operative e organizzative nei diversi settori di conoscenza (culturale e professionale) abituando gli alunni a trasformare ciò che hanno appreso in competenze gestionali.

Obiettivi minimi disciplinari stabiliti dai dipartimenti

Gli obiettivi minimi intendono identificare i contenuti, le abilità e le competenze indispensabili ad affrontare le conoscenze successive; gli obiettivi minimi essenzializzati e raggiunti attraverso strategie opportunamente personalizzate rappresentano la soglia di accettabilità sotto della quale si dovrà prevedere la programmazione differenziata prevista dalla normativa per i soggetti in condizione di handicap.

DIPARTIMENTO LINGUISTICO ITALIANO

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Riconoscere gli aspetti essenziali della struttura della lingua: ortografia e morfologia.
- Saper distinguere testi letterari e testi d'uso.
- Conoscere le strutture essenziali dei testi descrittivi, narrativi, regolativi.
- Riconoscere i generi narrativi.

Abilità:

- Lettura corretta e comprensione globale dei messaggi scritti e orali.
- Capacità di produrre in forma chiara e adeguata messaggi.
- Applicare metodologie essenziali di analisi testuale: dividere in sequenze, titolare, riassumere.
- Esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui.

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Riconoscere gli aspetti logici della struttura della lingua.
- Distinguere testi letterari e testi d'uso anche in relazione ad un contesto professionale.
- Distinguere un testo in prosa da uno in poesia.
- Conoscere le strutture essenziali dei testi descrittivi, narrativi, regolativi, espressivi e argomentativi.

Abilità:

- Lettura corretta e comprensione globale dei messaggi scritti e orali.
- Capacità di produrre in forma chiara e adeguata messaggi.
- Applicare metodologie essenziali di analisi testuale: riassumere, parafrasare, riconoscere le principali figure retoriche.
- Esprimere e sostenere il proprio punto di vista.

•

• CLASSI TERZE

• Conoscenze:

- Conoscere strumenti e codici della comunicazione e le loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
- Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.
- Conoscere e interpretare testi continui e non continui anche in relazione ad ambiti professionali.
- Conoscere le linee essenziali dell'evoluzione letteraria del periodo preso in considerazione.

• Abilità:

- Storicizzare le tematiche trattate.
- Individuare analogie e differenze tra testi e autori.
- Produrre testi diversificati, rispettando la consegna data.
- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui.

CLASSI QUARTE

Conoscenze:

- Conoscere strumenti e codici della comunicazione e le loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
- Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.
- Conoscere e interpretare testi continui e non continui anche in relazione ad ambiti professionali.
- Conoscere le linee essenziali dell'evoluzione letteraria del periodo preso in considerazione.

Abilità:

- Verificare la connessione esistente tra testo e ambito storico-culturale di riferimento.
- Consolidare l'abilità di lettura e decodifica di testi di vari autori ed epoche.
- Comprendere analogie e differenze tra argomenti tematicamente accostabili
- Riconoscere alcuni aspetti storici della lingua attraverso l'evoluzione della storia letteraria.
- Organizzare consapevolmente il discorso.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni, dibattiti e testi scritti secondo regole strutturate: il saggio breve e l'articolo di cronaca.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Conoscere la diversità delle tipologie previste per lo svolgimento della Prima Prova d'Esame.
- Possedere strumenti di base per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
- Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.
- Conoscenza nelle linee essenziali del processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia a oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.

Abilità:

- Comprendere analogie e differenze tra argomenti tematicamente accostabili.
- Verificare la connessione esistente tra testo e ambito storico-culturale di riferimento.
- Consolidare l'abilità di lettura e decodifica di testi di vari autori ed epoche
- Riconoscere alcuni aspetti storici della lingua attraverso l'evoluzione della storia letteraria.
- Organizzare consapevolmente il discorso sia in forma orale che scritta.
- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.

STORIA

CLASSI PRIME E SECONDE

Conoscenze:

- La diffusione della specie umana sul pianeta.
- Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.
- Tratti essenziali delle civiltà antiche ed alto medioevali: civiltà dell'Antico vicino Oriente; la civiltà greca; la civiltà romana; l'avvento del cristianesimo; l'Europa romano barbarica; società ed economia nell'Europa alto medioevale; la nascita e la diffusione dell'Islam; il particolarismo feudale.

Abilità:

- Classificare i fatti storici in ordine cronologico.
- Schematizzare mediante linee temporali i fatti studiati.
- Produrre oralmente e per iscritto semplici testi sugli argomenti trattati.

CLASSI TERZE

Conoscenze:

- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo IX e il sec. XVI in Europa e nel mondo.
- Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali.
- Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.

Abilità:

- Classificare i fatti storici in ordine alla durata.
- Utilizzare schemi ad albero, tabelle, grafici, allo scopo di comprendere testi storiografici.
- Collocare le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali e dei contesti istituzionali entro i quali si svolsero.
- Utilizzare le testimonianze allo scopo di produrre informazioni attendibili relativamente ad un tema.
- Utilizzare il lessico di base appropriato.

CLASSI QUARTE

Conoscenze:

- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo XVI e il sec. XIX in Europa e nel mondo.
- Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali.
- Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.

Abilità:

- Usare un linguaggio adeguato alla situazione storica trattata.
- Leggere e comprendere trasposizioni grafiche, cronologie per schematizzare aspetti e problemi del fatto storico esaminato.
- Collocare le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali e dei contesti istituzionali entro i quali si svolsero.

- Utilizzare le testimonianze allo scopo di produrre informazioni attendibili relativamente ad un tema.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo XIX e il sec. XXI in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale: industrializzazione e società post industriale; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; globalizzazione.
- Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali.

Abilità:

- Adoperare un linguaggio adeguato alla situazione storica trattata
- Leggere e comprendere trasposizioni grafiche, cronologie per schematizzare aspetti e problemi del fatto storico esaminato
- Costruire testi argomentativi a sostegno della formulazione di problemi e di spiegazioni dei fatti storici.

STORIA DELL'ARTE

II BIENNIO

Conoscenze:

Cerretani

Abilità:

LINGUE STRANIERE

PRIMO BIENNIO

Conoscenze:

- Conoscere le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base della lingua.
- Possedere le strategie essenziali per comprendere globalmente testi e messaggi semplici e chiari scritti, orali e multimediali inerenti la sfera personale.
- Conoscere il lessico e la fraseologia di base relativi ad argomenti di vita quotidiana.

- Conoscere le strutture sintattiche indispensabili per produrre testi brevi e semplici.
- Conoscere gli aspetti culturali fondamentali dei relativi Paesi.

Abilità:

- Interagire in semplici conversazioni su argomenti di interesse personale.
- Utilizzare semplici strategie per ricercare informazioni e per comprendere messaggi chiari e brevi, sia scritti che orali, su argomenti noti.
- Usare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e descrivere esperienze di tipo personale o familiare.
- Produrre testi brevi e semplici su tematiche inerenti la sfera quotidiana.

SECONDO BIENNIO

Conoscenze:

- Conoscere gli aspetti comunicativi fondamentali per semplici produzioni ed intonazioni orali.
- Conoscere le strutture grammaticali essenziali per esprimersi in contesti comunicativi personali e relativi al settore di indirizzo scelto.
- Possedere le strategie essenziali per la comprensione globale di varie tipologie di testi.
- Conoscere il lessico e la fraseologia di base relativi ad argomenti di vita quotidiana e di lavoro.
- Conoscere gli aspetti socio-culturali fondamentali dei relativi Paesi.

Abilità:

- Interagire in semplici conversazioni, seppur con qualche imprecisione di pronuncia ed interazione, su argomenti di interesse personale e di lavoro.
- Distinguere le più importanti tipologie testuali.
- Produrre brevi testi per esprimere opinioni e descrivere semplici esperienze, anche lavorative.
- Comprendere le idee principali di semplici testi e messaggi audiovisivi riguardanti la sfera personale ed il proprio settore di indirizzo.

QUINTO ANNO

Conoscenze:

- Conoscere le strategie comunicative essenziali per interagire in contesti di lavoro.
- Conoscere le strutture grammaticali fondamentali per la produzione scritta e orale avvalendosi anche dell'ausilio di strumenti multimediali.
- Possedere le strategie per la comprensione globale di testi più articolati riguardanti in particolar modo il settore di indirizzo.
- Conoscere il lessico e la fraseologia di base per affrontare situazioni di lavoro.
- Conoscere gli aspetti socio-culturali fondamentali dei relativi Paesi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

Abilità:

- Esprimere semplici opinioni e saper interagire, seppur in presenza di qualche imprecisione di pronuncia ed intonazione, in merito ad argomenti generali e di lavoro.
- Comprendere le idee principali di semplici testi scritti, orali e filmati relativi ad argomenti noti di tipo personale, familiare ed al settore di indirizzo scelto.
- Produrre in forma scritta e orale brevi relazioni e commenti su esperienze personali e lavorative.

- Utilizzare il lessico e la fraseologia di base del proprio settore di indirizzo.
- Trasporre in lingua italiana testi brevi e semplici scritti in lingua straniera.

GEOGRAFIA

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.
- Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.
- Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale.

Abilità:

- Interpretare il linguaggio cartografico, decodificare grafici e tabelle.
- Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo, in particolare la globalizzazione.

Classe III Accoglienza Turistica

- Conoscere e saper descrivere la morfologia del territorio italiano.
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà italiana.
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico.
- Saper utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

Classe IV Accoglienza Turistica

- Conoscere per grandi linee gli argomenti trattati e saper sintetizzare i concetti chiave del testo.
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà europea.
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico.
- Saper utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

Classe V Accoglienza Turistica

- Conoscere per grandi linee gli argomenti trattati e saper sintetizzare i concetti chiave del testo.
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà extra-europea.
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico.
- Saper utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

RELIGIONE

PRIMO BIENNIO

Conoscenze:

- interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni.
- natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.
- le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana nel confronto con le altre religioni.
- eventi, personaggi e categorie più rilevanti presentati dalla Bibbia (Antico e Nuovo Testamento), la persona e il messaggio di Gesù Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa.
- elementi di storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetti sulla cultura europea.
- il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana: diritti fondamentali, libertà di coscienza, responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace, impegno per la giustizia sociale.

Abilità:

- formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.
- utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del cristianesimo.
- impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.
- spiegare origine e natura della Chiesa e le forme del suo agire nel mondo: annuncio, sacramenti, carità.
- leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale.
- operare scelte morali, circa le esigenze dell'etica professionale, nel confronto con i valori cristiani.

SECONDO BIENNIO

Conoscenze:

- questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.
- linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale.
- identità e missione di Gesù Cristo alla luce del mistero pasquale.
- elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea.
- ecumenismo e dialogo interreligioso.
- orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale.

Abilità:

- impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero.

- ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.
- confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente.
- confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

QUINTO ANNO

Conoscenze:

- ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.
- identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Gesù Cristo.
- il Concilio Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo.
- la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.
- il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica.

Abilità:

- motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
- riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
- riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura fornita dal cristianesimo.

MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA **"I diritti umani da una prospettiva antropologica"**

FINALITÀ' EDUCATIVE

Il progetto si propone di affrontare il tema dei "Diritti Umani" attraverso l'analisi delle principali tematiche che coinvolgono il tempo presente, portata avanti attraverso una prospettiva di analisi antropologica e filosofica. Molto spazio è dedicato anche agli aspetti contemporanei dell'informazione, all'uso consapevole dei nuovi strumenti informativi digitali e l'analisi delle problematiche da questi comportate. Le tematiche trattate saranno articolate tenendo conto del vissuto esperienziale diretto degli alunni. Vengono individuate, come momento formativo, alcune tappe che vanno dalla presa di coscienza dell'individuo, come persona fisica e quindi come cittadino

portatore di diritti/doveri, alla considerazione dei gruppi sociali e dell'interazione degli individui nell'ambiente sociale.

PROGETTAZIONE

In seguito alla valutazione del livello di competenze raggiunte dagli alunni e fermo restando che l'attività didattica verrà strutturata in base alla realtà, alle esigenze e alle proposte delle singole classi, è stato proposto un curriculum verticale valido per la materia nel suo complesso.

CLASSI PRIME E SECONDE

Focus sulle competenze: *Imparare ad imparare, Progettare, Comunicare*. Il lavoro è strutturato soprattutto negli ambiti della "costruzione del sé" e della "relazione con gli altri".

Capacità di ragionare con rigore logico e di organizzare il proprio apprendimento. Capacità di ascoltare, discutere, affrontare problemi e indicare soluzioni.

Capacità di riflettere e coordinare le idee al fine di formulare proposte e progetti.

Focus sulle conoscenze: persona fisica e capacità giuridica. Diritto alla salute. Cittadinanza. Diritti fondamentali (dignità umana, libertà).

Focus sulle abilità: saper tradurre gli articoli presi in esame nell'ambito del vissuto esperienziale. Ragionare in termini di rapporti etici.

CLASSI TERZE E QUARTE

Focus sulle competenze: Collaborare e partecipare, Agire in modo autonomo e responsabile. Risolvere problemi.

Il lavoro è strutturato soprattutto nell'ambito della "relazione con gli altri" e della "costruzione del gruppo". Capacità di interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista. Contribuire alla realizzazione di attività collettive. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui. Capacità di affrontare situazioni problematiche elaborando strategie di soluzione.

Focus sulle conoscenze: responsabilità sociale. Conseguenze connesse alle scelte morali e politiche. Diritti fondamentali dell'individuo nella vita associata. Doveri dell'individuo verso la società.

Focus sulle abilità: saper tradurre gli articoli presi in esame nell'ambito di situazioni sociali specifiche. Realizzare comportamenti mirati alla collaborazione ed alla cooperazione, collaborare con impegno e senso di responsabilità ai lavori di gruppo. Partecipare attivamente alle conversazioni.

CLASSI QUARTE E QUINTE

Focus sulle competenze: Risolvere problemi. Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire ed interpretare l'informazione. Il lavoro è strutturato soprattutto tenendo conto de "L'agire sociale". Capacità di risolvere problemi. Elaborare argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni fra fenomeni e eventi diversi. Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Focus sulle conoscenze: diritti etico-sociali. Rapporti economici. Rapporti politici.

Focus sulle abilità: capacità di accogliere l'altro nelle varie situazioni, promuovere la coscienza civile, costituzionale e democratica, favorire processi di valorizzazione della diversità per promuovere la reale integrazione.

Nella progettazione sono stati quindi individuati otto moduli al fine di strutturare dei percorsi che tengano conto della specificità e del livello delle diverse classi.

MODULI

1) Unità e varietà del genere umano

- Geni, lingue e culture
- La definizione di "Cultura": cultura come complesso di modelli, differenziazioni e stratificazioni della cultura. Esistono i "confini" della cultura?
- Le aree culturali e la globalizzazione

2) Il sé e l'altro

- Dai confini del sé alla rappresentazione dell'Altro: il sesso, il genere, le emozioni. Le relazioni affettive e l'orientamento sessuale.
- La famiglia: le forme di parentela nel mondo, residenza e vicinato, matrimonio e alleanza nelle culture. La famiglia "tradizionale". Matriarcato e patriarcato.
- Le questioni di genere. Discriminazioni di genere e violenza di genere.

DIPARTIMENTO MATEMATICO SCIENTIFICO

OBIETTIVI MINIMI TRASVERSALI

Conoscenze:

- Conoscere espressioni di uso comune e semplici contenuti relativi alle discipline scientifiche.
- Conoscere la struttura di un testo al fine di potersi orientare nello stesso.
- Conoscere la terminologia specifica essenziale.
- Conoscere i contenuti essenziali trattati da ogni disciplina.

Capacità:

- Essere capaci di esporre i concetti fondamentali nella giusta sequenza.

Competenze:

- Saper applicare nella pratica le conoscenze acquisite per risolvere compiti elementari anche in modo autonomo.
- Utilizzare la terminologia specifica essenziale adattandola ai diversi contesti.

TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE – T.I.C.

CLASSE PRIMA

Il docente di "Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale nella formazione di giovani operatori del settore turistico alberghiero, enogastronomico e dell'accoglienza turistica, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali;

Nel primo anno vengono individuate le seguenti **competenze:**

- Utilizzare, con autonomia metodologica ed esecutiva, procedure e tecniche per trovare soluzioni efficaci ed efficienti, in relazione a semplici problemi nei campi di propria competenza.
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- Stendere una relazione curando tutti gli aspetti di forma e i contenuti.
- Individuare il tipo di linguaggio di programmazione più adatto alla risoluzione di un problema.

MATEMATICA

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Conoscere gli insiemi numerici N , Z , Q con le operazioni.
- Conoscere il calcolo letterale (monomi, polinomi) e il concetto di variabile.
- Conoscere e riconoscere una semplice equazione di primo grado.

Abilità:

- Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico (a mente o con l'utilizzo di calcolatrici).
- Confrontare numeri interi e razionali.
- Eseguire proporzioni e percentuali, specialmente in casi pratici e di laboratorio.
- Utilizzare le lettere nel calcolo algebrico.
- Risolvere semplici equazioni di primo grado.

- Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro e area delle principali figure geometriche piane.

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Riconoscere un sistema lineare in due incognite ridotto a forma normale.
- Riconoscere un radicale e imparare la relativa terminologia.
- Conoscere le equazioni di secondo grado e la loro formula risolutiva.

Abilità:

- Comprendere il concetto di "dipendenza" tra variabili.
- Rappresentare rette sul piano cartesiano.
- Risolvere un sistema lineare con almeno uno dei metodi studiati.
- Saper eseguire semplici operazioni con i radicali.
- Risolvere equazioni di secondo grado ridotte a forma normale.

CLASSI TERZE

Conoscenze:

- Conoscere le coordinate cartesiane di un punto nel piano e le formule per calcolare la distanza tra due punti e il punto medio di un segmento.
- Riconoscere l'equazione di una retta in forma implicita ed esplicita.
- Riconoscere l'equazione di una parabola.
- Conoscere il significato di "raccolta dati" e comprendere l'importanza di effettuare analisi statistiche.

Abilità:

- Saper calcolare la distanza tra due punti e il punto medio di un segmento.
- Saper disegnare una retta nel piano cartesiano.
- Saper risolvere semplici problemi sulle rette.
- Saper disegnare una parabola nel piano cartesiano.
- Saper risolvere semplici problemi sulle parabole.
- Inserire i dati in tabelle, calcolare media, moda e mediana di un insieme di rilevazioni.

CLASSI QUARTE

Conoscenze/Abilità:

- Risolvere semplici disequazioni di primo e secondo grado.
- Risolvere semplici sistemi di disequazioni e semplici disequazioni fratte.
- Comprendere il concetto di funzione e di dipendenza tra variabili.
- Determinare il campo di esistenza di semplici funzioni razionali.

CLASSI QUINTE

Conoscenze/Abilità:

- Comprendere il concetto di infinito e di "limite" per una funzione.
- Riconoscere funzioni continue e discontinue e le diverse specie di discontinuità.
- Saper calcolare derivate di funzioni razionali intere e fratte.
- Comprendere il concetto di crescita/decrecita di una funzione.
- Comprendere il concetto di "estremo relativo" e calcolarlo in semplici funzioni.

- Comprendere il concetto di concavità/convessità e "flesso".

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

PRIMO BIENNIO

Conoscenze:

- Saper mantenere il livello di igiene personale adeguato.
- Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti e acquisire metodi igienicamente sicuri per la conservazione.
- Indicare le temperature e i tempi appropriati per i vari sistemi di conservazione.
- Individuare il sistema di conservazione più appropriato per tipo di alimento.
- Saper individuare i principali agenti di contaminazione per gli alimenti.
- Conoscere le modificazioni degli alimenti durante la cottura.
- Individuare gli alimenti che più frequentemente compaiono nella dieta quotidiana.

Abilità:

- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed alla loro funzione prevalente.
- Saper individuare i principi nutritivi ed i loro fabbisogni.
- Saper leggere e interpretare il messaggio pubblicitario e le etichette alimentari.

CLASSI TERZE

Conoscenze:

- Conoscere le basi per una dieta mediterranea.
- Conoscere il metabolismo basale e totale.
- Conoscere la merceologia degli alimenti (settore cucina) e delle bevande (settore sala-bar).

Abilità:

- Saper calcolare l'apporto calorico giornaliero per individuo.
- Acquisire la consapevolezza di una dieta equilibrata.

CLASSI QUARTE

Conoscenze:

- Conoscere i principi nutritivi (glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali, acqua).
- Conoscere i processi di digestione e metabolismo degli alimenti.
- Conoscere la cottura degli alimenti.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Conoscenza delle norme igieniche, delle tossinfezioni e delle contaminazioni alimentari, dei metodi di conservazione, del metabolismo energetico, della dieta

equilibrata, della dietoterapia e delle diete in funzione dell'età.

SCIENZE DELLA TERRA

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Conoscere un pianeta, un satellite e una stella.
- Conoscere i punti cardinali.
- Conoscere il reticolato geografico.
- Conoscere la struttura dell'interno della terra.
- Conoscere la definizione di un vulcano e descrivere la sua struttura.
- Conoscere gli elementi essenziali della Teoria della Tettonica a placche.
- Conoscere le caratteristiche essenziali di un sisma.
- Conoscere le differenze principali tra i vari tipi di rocce (magmatiche, sedimentarie e metamorfiche).
- Conoscere la composizione e la struttura dell'atmosfera terrestre.
- Conoscere il ciclo dell'acqua.

Abilità:

- Sapere orientarsi nello spazio.
- Saper illustrare le principali conseguenze del moto di rotazione e rivoluzione della Terra.
- Saper illustrare i principali fenomeni endogeni (sismi, vulcani e movimento delle placche litosferiche).
- Saper descrivere i tratti salienti dell'atmosfera terrestre.

BIOLOGIA

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Conoscere la differenza tra cellula animale e vegetale.
- Conoscere i principali regni dei viventi.
- Conoscere i principali gruppi di biomolecole (glucidi, protidi, lipidi e acidi nucleici).
- Conoscere le caratteristiche essenziali di anatomia e fisiologia dei principali apparati e sistemi del corpo umano.

Abilità:

- Individuare la differenza tra cellula animale e vegetale.
- Saper individuare i principali regni dei viventi.

- Saper riconoscere le principali biomolecole.
- Saper illustrare i tratti anatomici e fisiologici.

SCIENZE MOTORIE

Come premessa agli obiettivi minimi di seguito definiti si pone la condizione fondamentale e prerequisito minimo per ottenere una valutazione di profitto sufficiente da parte di tutti gli alunni di tutte le classi la partecipazione attiva alla lezione pratica- motoria, laddove non ci sia caso di esonero, e l'applicazione di un adeguato impegno non misurabile in termini oggettivi che porti ad un seppur minimo miglioramento rispetto alla situazione motoria iniziale.

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Conoscere la terminologia essenziale della disciplina.
- Conoscere le norme essenziali di utilizzo degli impianti e delle attrezzature sportive utilizzati.
- Conoscere la struttura di una lezione o di una seduta di allenamento.
- Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
- Conoscere il proprio battito cardiaco prima durante e dopo l'attività fisica.
- Conoscere le tecniche basilari di intervento in caso di infortunio (posizioni antishock, lo shock, le ferite, le ustioni)

Capacità:

- Saper interpretare i comandi ed eseguire compiti motori semplici.
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Sapersi rilevare il battito cardiaco (polso radiale e/o carotideo).
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di shock e piccole ferite.
- Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati.

Competenze:

- Saper elaborare un riscaldamento pre-attività in modo autonomo seppur guidato parzialmente.
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato.
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Conoscere la terminologia essenziale della disciplina.
- Conoscere il proprio corpo (interdisciplinarietà - Biologia), in particolare il sistema

scheletrico e muscolare.

- Conoscere l'importanza della corretta postura e le deviazioni paramorfiche e dismorfiche dello scheletro e i principali esercizi correttivi.
- Conoscere i principali esercizi di riscaldamento organico pre-attività.
- Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
- Conoscere il proprio battito cardiaco prima, durante e dopo l'attività fisica.
- Conoscere le tecniche basilari di intervento per infortuni maggiormente frequenti durante l'attività fisica (distorsioni, lussazioni)

Capacità:

- Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori semplici.
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Sapersi rilevare il battito cardiaco (polso radiale e/o carotideo).
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di traumi articolari e piccole ferite.
- Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati.

Competenze:

- Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni (seppur guidato parzialmente dal docente.)
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato.
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

CLASSI TERZE

Conoscenze:

Oltre alle conoscenze acquisite nel primo biennio l'alunno deve dimostrare di:

- Conoscere le caratteristiche essenziali delle diverse qualità e capacità fisiche e il loro sviluppo durante la crescita: capacità condizionali - elenco, definizione, tipologie e tecniche di allenamento. Capacità coordinative - definizione e allenamento.
- Conoscere i meccanismi di risintesi energetica: sistema anaerobico lattacido, anaerobico lattacido, sistema aerobico. (interdisciplinarietà - Alimentazione).
- Conoscere i principali esercizi di riscaldamento organico pre-attività.
- Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
- Conoscere le tecniche basilari di intervento per infortuni: traumatologia sportiva (traumi articolari e muscolari)

Capacità:

- Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori di difficoltà crescente.
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.

- Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di traumi articolari e muscolari.
- Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati.

Competenze:

- Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni.
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato.
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

CLASSI QUARTE

Conoscenze:

Oltre alle conoscenze acquisite nei primi tre anni l'alunno deve dimostrare di:

- Conoscere le caratteristiche essenziali delle diverse qualità e capacità fisiche riconoscendo gli effetti allenanti dei diversi esercizi.
- Conoscere le diverse tipologie e tecniche di allenamento, nonché le regole generali per la periodizzazione dello stesso.
- Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
- Conoscere le tecniche basilari di tutela della salute e prevenzione degli infortuni.
- Conoscere le linee guida della corretta alimentazione, rapportandola alle esigenze dello sportivo.
- Conoscere il fenomeno del doping e le classi delle principali sostanze dopanti, i loro effetti ed effetti collaterali.

Capacità:

- Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori di difficoltà superiore, in relazione al mutato schema corporeo e motorio.
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di infortunio.

Competenze:

- Essere capaci di arbitrare una partita o rilevare tempi e misure atletiche, applicando le regole fondamentali degli sport praticati.
- Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni.
- Saper programmare e descrivere un allenamento o una seduta di allenamento, in relazione all'obiettivo da raggiungere.

- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato.
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

L'obiettivo della quinta classe è quello di riorganizzare le conoscenze integrandole ed approfondendone gli aspetti salienti anche al fine della preparazione dell'esame di stato. Oltre ai contenuti previsti dagli anni precedenti, l'allievo dovrà dimostrare nelle linee essenziali di:

- Conoscere la dieta ideale e quella dello sportivo, nonché le principali sostanze di integrazione alimentare.
- Conoscere il fenomeno del doping e le classi delle principali sostanze dopanti, i loro effetti ed effetti collaterali.
- Conoscere le caratteristiche essenziali dei diversi esercizi riconoscendone le finalità allenanti.
- Conoscere le diverse tipologie e tecniche di allenamento, nonché le regole generali per la periodizzazione dello stesso.
- Conoscere i contenuti delle discipline sportive praticate e le rispettive regole.
- Conoscere le tecniche basilari di tutela della salute e prevenzione degli infortuni.

Capacità:

- Saper utilizzare le conoscenze tecniche acquisite.
- Sapersi elaborare un programma individualizzato di allenamento aerobico e di tonificazione dei principali muscoli del tronco.
- Saper utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente.
- Saper memorizzare informazioni e sequenze motorie più complesse.
- Essere capaci di comprendere informazioni riconoscendo i dati fondamentali
- Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità didattica.
- Saper prestare soccorso a se stesso e ad altri in caso di infortunio.

Competenze:

- Essere capaci di arbitrare una partita o rilevare tempi e misure atletiche, applicando le regole fondamentali degli sport praticati.

- Saper utilizzare le conoscenze teoriche e tecniche acquisite per elaborare a grandi linee un programma individualizzato di allenamento ed una dieta appropriata.
- Saper utilizzare le conoscenze teoriche e tecniche acquisite per prevenire infortuni e le principali patologie lavorative (lombo-sciatalgia, problemi vascolari agli arti inferiori, problemi articolari e muscolari).
- Saper utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente.
- Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni.
- Saper programmare e descrivere un allenamento o una seduta di allenamento, in relazione all'obiettivo da raggiungere.
- Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato.
- Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

DIPARTIMENTO DI AREA GIURIDICO ECONOMICA

DIRITTO ED ECONOMIA

Obiettivi trasversali:

Scopo comune è quello di sviluppare la personalità e le capacità dell'individuo che si ritiene possano essere raggiunte attraverso:

1. Un utilizzo corretto del linguaggio giuridico ed economico.
2. La comprensione di un testo normativo, l'individuazione degli elementi costitutivi e l'esposizione dei concetti fondamentali.
3. L'utilizzo delle informazioni acquisite per elaborare differenze ed analogie tra fenomeni ed eventi economici e giuridici di esperienza comune.
4. La comprensione delle cause economiche alla base dei fatti concreti della vita di tutti i giorni.
5. L'interpretazione dei fatti e fenomeni economici e l'espressione di giudizi personali sulla realtà circostante.
6. L'analisi di base della realtà economica in cui l'individuo agisce.

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Conoscere l'importanza dei diritti fondamentali della persona garantiti dalla Costituzione.
- Conoscere il linguaggio giuridico ed economico di base.

Abilità:

- Imparare ad utilizzare correttamente il linguaggio giuridico di base.
- Usare correttamente il linguaggio economico di base.
- Comprendere la natura e il funzionamento del mercato nelle sue articolazioni

elementari.

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Conoscere l'organizzazione della Repubblica Italiana in riferimento ai tre poteri dello stato: legislativo, esecutivo e giudiziario.

Abilità:

- Comprendere il concetto e l'organizzazione della Pubblica Amministrazione.
- Approfondire il funzionamento dell'impresa nel mercato ed in particolare le relazioni con gli altri soggetti economici.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (classi III IV e V)

Obiettivi trasversali:

Scopo comune è quello di sviluppare la personalità e le capacità dell'individuo che si ritiene possano essere raggiunte attraverso:

1. la lettura consapevole di un testo.
2. l'interpretazione di un testo.
3. la rielaborazione dei contenuti.
4. l'uso di un linguaggio corretto ed appropriato.
5. lo sviluppo delle capacità di ascolto.

CLASSI TERZE

- Conoscere il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti.
- Conoscere e saper analizzare le diverse tipologie di aziende turistiche (alberghi, imprese di viaggio ed aziende ristorative).
- Acquisire elementari strumenti di base per comprendere i fondamentali processi produttivi, organizzativi, amministrativi dell'azienda.
- Sviluppare capacità di analisi e di valutazione, tenendo presente le nuove normative, gli adempimenti fiscali e le nuove tecnologie.
- Il contratto di lavoro.

CLASSI QUARTE

- Approfondire il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti.
- Conoscere il sistema aziendale nei suoi diversi aspetti gestionali (amministrativo, patrimoniale, economico e finanziario).
- La gestione delle risorse umane.

CLASSI QUINTE

- Approfondire le dinamiche del fenomeno turistico.
- Comprendere il ruolo e la funzione del marketing.
- Comprendere l'importanza di un'attenta programmazione dell'attività aziendale.
- Conoscere le principali normative del settore.

TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE

CLASSI QUARTE

- acquisire il significato corretto del termine "comunicazione" riferito specificatamente alla comunicazione umana e conoscere i fondamentali fattori su cui si fonda la comunicazione tra le persone.
- Conoscere l'importanza e il significato dei fattori che contraddistinguono le comunicazioni verbale e non verbale e le reciproche connessioni.
- Acquisire gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione interpersonale.
- Acquisire i comportamenti fondamentali per sapersi presentare agli altri
- Saper decodificare tutte le componenti di una comunicazione.
- Conoscere e acquisire i fattori che stimolano "l'ascolto attivo" e le tecniche per imparare a comunicare efficacemente.
- Acquisire i concetti di empatia, assertività e comunicazione ecologica.
- Acquisire la conoscenza dei concetti di gruppo, ruolo, leadership.
- Acquisire gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione di gruppo.
- Comprendere gli elementi costitutivi della comunicazione al fine di riconoscere i linguaggi impiegati nelle comunicazioni di massa.
- Conoscere i principali media.
- Conoscere la psicologia dei media.

CLASSI QUINTE

- Comprendere l'importanza di tener conto delle modalità di ascolto dell'interlocutore.
- Comprendere perché l'azienda è un sistema di comunicazione sociale.
- Comprendere lo stretto collegamento tra flussi operativi e flussi informativi in ambito aziendale.
- Acquisire l'importanza del fattore umano in azienda.
- Comprendere l'importanza strategica della comunicazione e del fattore umano per la qualità nel settore turistico.
- Conoscere i diversi bisogni sottesi al turismo di massa e di nicchia.
- Conoscere ed essere in grado di applicare concetti e strumenti del marketing e i principali strumenti delle pubbliche relazioni.
- Essere in grado sia di "decodificare" che di costruire un messaggio pubblicitario.

DIPARTIMENTO TECNICO PRATICO

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSI PRIME

- Saper presentarsi adeguatamente abbigliato secondo il ruolo da interpretare.
- Sapere far uso delle normali forme di saluto e benvenuto.
- Sapere utilizzare moduli e registri obbligatori di tipo elementare collocando opportunamente e ordinatamente i dati da registrare.
- Sapere eseguire semplici operazioni di front office.

CLASSI SECONDE

- Saper interpretare il ruolo con sufficiente padronanza delle tecniche e delle capacità relazionali.
- Saper svolgere agevolmente semplici operazioni di front-desk e back-office (gestione cliente, prenotazione e corrispondenza).
- Saper stare al front-office con disinvoltura e saper usare la comunicazione diretta telefonica in modo adeguato alle diverse situazioni tipiche del servizio della reception.
- Saper usare gli strumenti per fornire le informazioni di varia natura alla clientela.
- Saper applicare correttamente le tariffe da un listino prezzi.
- Saper gestire l'accoglienza del cliente.

CLASSI TERZE

Saper essere:

- Saper operare nel rispetto delle regole di comportamento richieste dal ruolo professionale e dalla struttura alberghiera nella quale si opera.
- Sapersi rapportare con i propri superiori, con gli addetti del proprio e altrui reparto.
- Saper interagire con il cliente nelle principali situazioni alberghiere.

Saper fare:

- Saper gestire le operazioni di ricevimento e sistemazione del cliente (operazioni di registrazione su registri e notifica dei dati anagrafici del cliente)
- Saper tenere la contabilità computerizzata dei clienti.
- Saper gestire il servizio cassa: chiudere, emettere, incassare e rilasciare il documento fiscale relativo ad un conto d'albergo.
- Saper reperire e fornire al cliente informazioni turistiche sul territorio.
- Saper curare la corrispondenza relativa al servizio alberghiero.
- Saper operare al centralino telefonico.
-

CLASSI QUARTE

- Conoscere la classificazione delle strutture ricettive.
- Conoscere i rudimenti della legislazione turistico-alberghiera.
- Saper simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti specifici.
- Conoscere il significato della comunicazione verbale, non verbale e paraverbale e le

tecniche di comunicazione di gruppo.

- Saper gestire i servizi rivolti al cliente e somministrare informazioni turistiche relative al territorio evidenziando, in entrambi i casi, capacità di problem solving.
- Saper promuovere le risorse turistiche di un territorio.
- Saper realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.

CLASSI QUINTE

- Conoscere la classificazione delle strutture ricettive.
- Conoscere i rudimenti della legislazione turistico-alberghiera.
- Utilizzare un lessico e fraseologia di settore.
- Conoscere il significato della comunicazione verbale, non verbale e paraverbale e le tecniche di comunicazione di gruppo.
- Saper progettare un pacchetto turistico.
- Saper vendere un prodotto turistico.
- Conoscere le nozioni basilari di pubblicità turistica.
- Conoscere la procedura per la realizzazione di un piano di marketing.
- Sapere utilizzare un pc e i software di base.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

L'alunno dimostra di aver acquisito gli elementi cognitivi essenziali previsti dalla programmazione annuale e di saper procedere nelle applicazioni pur commettendo qualche errore non determinante. Sa esporre in modo sostanzialmente lineare e corretto. Assolve gli impegni e partecipa alle lezioni.

Obiettivi trasversali:

1. Saper sintetizzare e analizzare.
2. Acquisire termini e convenzioni.
3. Sapersi esprimere con proprietà di linguaggio.
4. Saper coordinare il proprio lavoro.
5. Collaborare con il gruppo classe.
6. Sviluppare capacità di ricerca.
7. Saper memorizzare.
8. Saper collegare esperienze d'apprendimento anche interdisciplinare.
9. Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti.

Obiettivi operativi:

1. Portare il materiale necessario.
2. Usare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
3. Saper riprodurre un messaggio.
4. Saper portare a termine un lavoro programmato.
5. Saper lavorare con gli altri in gruppo.

CLASSI PRIME

- Aver cura dell'aspetto fisico nel modo di muoversi in sala con l'arricchimento delle qualità morali e culturali.
- Conoscere i requisiti e le mansioni dei componenti della brigata di sala, l'attrezzatura complementare.
- Saper individuare con linguaggio tecnico i pasti della giornata; organizzazione del lavoro nelle ore di punta.
- Conoscenze ed uso delle attrezzature specifiche di sala.
- Saper effettuare in office le pulizie delle stoviglie di sala.
- Saper effettuare la mise en place e conoscere i metodi di servizio di Sala.
- Saper portare le stoviglie in modo corretto sia per lo sbarazzo sia per il servizio.
- Conoscere I vari tipi di Bar, le figure professionali, le attrezzature, la caffetteria, alter infusioni e preparazioni, succhi e sciroppi.
- Conoscere la pianta del caffè e del the e loro lavorazione.
- Regole generali per il servizio delle bevande; attrezzi del sommelier.

CLASSI SECONDE

- Conoscere il personale di Sala, i rapporti che intercorrono con gli altri reparti e all'interno della stessa brigata.
- Saper accogliere con dovuta gentilezza i clienti ospiti al tavolo.
- Saper effettuare la mise en place per menu fisso e alla carte, organizzazione per il servizio ai piani.
- Conoscere le caratteristiche fondamentali di un menu fisso e alla carte con le differenze tra menu tradizionale e menu moderno.
- Conoscere la precisa successione delle diverse vivande nella composizione di un menu semplice o per banchetti.
- Saper redigere i buoni e le comande con metodo manuale ed elettronico.
- Saper preparare e servire generi di caffetteria.
- Conoscere le categorie dei cocktail e i più indicati nelle ore della giornata.
- Saper effettuare un servizio di fronte al cliente con particolare sicurezza.
- Saper approntare ed effettuare il condimento di un insalata davanti al cliente. Conoscere le salse per insalate più comuni.
- Sapere l'importanza del ruolo delle salse nella cucina e quindi conoscere le salse principali calde e fredde.
- Sapere i termini tecnici dopo un esame visivo, olfattivo, gustativo di un vino.
- Saper decidere e motivare, dopo un assaggio di un vino, le affinità d'abbinamento ad una vivanda.

CLASSI TERZE

- Conoscere i criteri d'impostazione di un menu, le strategie di vendita, la presentazione grafica, l'illustrazione al cliente e il foodcost.
- Illustrare in termini essenziali la ricetta di un piatto presente nel menu indicando i prodotti essenziali le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche e la sua storia.
- Conoscere le tecniche fondamentali della cucina di sala e saper realizzare le

preparazioni più conosciute.

- Conoscere le tecniche dei diversi tipi di servizio e saperle realizzare in collaborazione con la brigata di sala e gli altri reparti.
- Saper approntare i carrelli per il servizio, per il trancio e flambé.
- Conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini più conosciuti, le tecniche di degustazione e le modalità di abbinamento cibo-vino, con riferimento ad alcuni principali vini esteri.
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un party con gusto e creatività.
- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar e saper servire le principali vivande (snack-bar) e preparare i principali cocktail.
- La formazione di base proiettata alla ricerca di esperienze e acquisizione di dati, che permetteranno all'allievo di sviluppare la creatività e le competenze professionali. Intercambiabilità dei ruoli.

CLASSI QUARTE

- Conoscere brevi cenni storici sulla ristorazione.
- Conoscere le diverse tipologie ristorative.
- Conoscere le diverse tipologie di menu e le regole di stesura dello stesso.
- Conoscere l'organizzazione scientifica del lavoro, applicato alla realtà produttiva industriale.
- Conoscere la merceologia delle varie tipologie di bevande e la loro classificazione.
- Conoscere i vini e l'abbinamento coi cibi.
- Saper calcolare con precisione food e drink cost e apporto calorico-nutrizionale dei vari piatti e bevande preparati.
- Saper stilare varie tipologie di menu.
- Conoscere e applicare i principi fondamentali riguardo l'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Saper lavorare inserito in un reale contesto produttivo.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- Caratteristiche dell'enografia estera.
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
- Organizzazione e programmazione della produzione.
- Software di settore.

Abilità:

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
- Individuare la produzione enologica internazionale.
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.

- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
- Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

L'alunno dimostra di aver acquisito gli elementi cognitivi essenziali previsti dalla programmazione annuale e di saper procedere nelle applicazioni pur commettendo qualche errore non determinante. Sa esporre in modo sostanzialmente lineare e corretto. Assolve gli impegni e partecipa alle lezioni.

CLASSI PRIME

- Conoscere ed applicare le elementari norme di pulizia ed igiene personale e delle attrezzature.
- Conoscere i principali termini tecnici di base.
- Sapersi collocare nell'ambiente di lavoro conoscendo i vari reparti, le funzioni generali delle macchine di cucina e gli impieghi più comuni della piccola attrezzatura.
- Acquisire un metodo di lavoro in linea con le norme di buona prassi per la prevenzione degli infortuni.
- Comprendere il significato dell'etica professionale e acquisire un metodo di lavoro partecipativo, cooperando nei diversi gruppi operativi che si presentano.

CLASSI SECONDE

- Conoscere ed eseguire alcune preparazioni di base.
- Conoscere i principali metodi di cottura e il loro impiego a seconda dell'alimento da cuocere.
- Sapere distinguere gli alimenti in base alla loro provenienza merceologica e saper applicare per ognuno di essi le procedure di preparazione più appropriate.

SECONDO BIENNIO (CLASSI III-IV)

Obiettivi generali e specifici:

- 1.** Sa muoversi autonomamente all'interno di una cucina.
- 2.** Conosce i principali metodi di stoccaggio e conservazione dei cibi.
- 3.** Conosce le principali tecniche di cottura degli alimenti.
- 4.** Conosce le principali caratteristiche merceologiche dei vari alimenti utilizzati.
- 5.** Sa calcolare food cost e apporto calorico-nutrizionale di semplici piatti.
- 6.** Conosce le principali tipologie di menu.
- 7.** Conosce l'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro.

Competenze d'indirizzo:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei

prodotti.

- Controllare gli alimenti e le bevande e utilizzarli di conseguenza.
- Predisporre semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Organizzare la produzione, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.

Conoscenze:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazione di menu e carte.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- Organizzazione del personale.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione della produzione,
- Tecniche di cucina e pasticceria.

Abilità:

- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu ed elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- Elaborare semplici menu in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
- Calcolare i costi specifici di produzione.
- Apportare alla ricetta originale variazioni personali,
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche
- Simulare l'organizzazione della brigata di cucina
- Applicare tecniche di base di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio di base.
- Produrre semplici impasti lievitati.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Il sistema Haccp e il piano di autocontrollo.
- Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.
- Ricette di cucina regionale italiana.
- Ricette di cucina internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazione di menu e carte.
- Tipologie di intolleranze alimentari.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Tipologie di catering e banqueting.
- Programmazione e organizzazione degli acquisti.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Prodotti locali, a filiera corta, di nicchia.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti necessari alla realizzazione di

ricette.

Abilità:

- Individuare le componenti culturali della gastronomia nazionale ed internazionale.
- Saper progettare un menu regionale, nazionale, internazionale.
- Saper progettare un menu per particolari regimi alimentari e per tipologie di eventi.
- Simulare eventi di banqueting e catering.
- Saper cucinare ricette regionali, nazionali, internazionali e ricette dietetiche.
- Saper scegliere i giusti canali di approvvigionamento.
- Calcolare esattamente il costo di un piatto e saper stabilire il giusto prezzo di vendita.
- Apportare alle ricette variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali.
- Conoscere gli alimenti e i vari marchi d'origine.
- Gestire l'organizzazione della brigata di cucina
- Saper applicare la corretta prassi igienica e gestire la modulistica del piano di autocontrollo.
- Saper applicare le regole di sicurezza necessarie per il buon funzionamento aziendale.

Competenze:

- Saper realizzare, con coerenza e autonomia ,seppur seguendo uno schema prefissato dall'insegnante, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili.
- Saper creare una ricetta utilizzando prodotti del territorio e internazionali, attraverso la conoscenza di ricette codificate.
- Conoscere i vari marchi d'origine e i principali prodotti che fanno parte delle varie tipologie, utilizzandoli nella creazione di ricette dietetiche e legate a vari stili alimentari alternativi.
- Saper realizzare menu per le varie tipologie ristorative calcolandone costi e prezzi di vendita; conoscere il giusto limite per effettuare nuovi approvvigionamenti ed i canali da utilizzare.
- Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto a un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri.
- Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda.

**MODELLI PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE DEI PERCORSI
PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

**Acquisite nell'assolvimento dell'obbligo dell'alternanza scuola lavoro, ridenominato “Percorsi per le
competenze trasversali e per l'orientamento”**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali e degli accordi con la Regione Toscana;
- Vista la Legge n° 107/2015;
- Visto l'art.1 comma 784 della Legge 145/2018 con cui i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati “Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento” a decorrere dall'a.s.2018/19;
- Visto il progetto PCTO (ex ASL) approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2019/2022;
- Viste le attività svolte dallo studente, documentate agli atti della scuola nel libretto personale delle attività PCTO relativo all'anno scolastico 2019/2020;

**certifica
che lo/la studente/ssa**

COGNOME NOME

nato/a il a.....(...)

iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio

nell'anno scolastico 20.../20....

ha acquisito

le competenze tecnico professionali di seguito indicate.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

Indirizzo Accoglienza Turistica		Livelli (1)			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenze tecnico professionali					
C1	Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto-servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento.				
C2	Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso.				
C3	Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.				
C4	Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto.				
C5	Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine.				
C6	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.				
C7	Rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili.				
C8	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.				
C9	Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo ed interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.				
Competenze linguistiche					
C10	Comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita				
Competenze storico, socio-economiche					
C11	Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e di opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva ed in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.				

Note	
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	
C7	
C8	
C9	
C10	
C11	

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

Acquisite nell'assolvimento dell'obbligo dell'alternanza scuola lavoro, ridenominato "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali e degli accordi con la Regione Toscana;
- Vista la Legge n° 107/2015;
- Visto l'art.1 comma 784 della Legge 145/2018 con cui i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" a decorrere dall'a.s.2018/19;
- Visto il progetto PCTO (ex ASL) approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2019/2022;
- Viste le attività svolte dallo studente, documentate agli atti della scuola nel libretto delle attività PCTO relativo all'anno scolastico 2019/2020;

**certifica
che lo/la studente/ssa**

COGNOME NOME

nato/a il a.....(...)

iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio

nell'anno scolastico 20.../20....

ha acquisito

le competenze tecnico professionali di seguito indicate.

Indirizzo Enogastronomia		Livelli (1)			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenze tecnico professionali					
C1	Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste del risultato atteso.				
C2	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.				
C3	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.				
C4	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.				
C5	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.				
C6	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.				
C7	Scegliere e preparare le materie prime ed i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.				
C8	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.				
C9	Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo ed interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.				
Competenze linguistiche					
C10	Comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita				
Competenze storico, socio-economiche					
C11	Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e di opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva ed in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.				

Note	
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	
C7	
C8	
C9	
C10	
C11	

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

**Acquisite nell'assolvimento dell'obbligo dell'alternanza scuola lavoro, ridenominato
"Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali e degli accordi con la Regione Toscana;
- Vista la Legge n° 107/2015;
- Visto l'art.1 comma 784 della Legge 145/2018 con cui i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" a decorrere dall'a.s.2018/19;
- Visto il progetto PCTO (ex ASL) approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2019/2022;
- Viste le attività svolte dallo studente, documentate agli atti della scuola nel libretto personale delle attività PCTO relativo all'anno scolastico 2019/2020;

**certifica
che lo/la studente/ssa**

COGNOME NOME

nato/a il a.....(...)

iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio

nell'anno scolastico 20.../20....

ha acquisito

le competenze tecnico professionali di seguito indicate.

Indirizzo Enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali		Livelli (1)			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenze tecnico professionali					
C1	Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste del risultato atteso.				
C2	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.				
C3	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.				
C4	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.				
C5	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.				
C6	Realizzare semplici preparazioni secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.				
C7	Scegliere e preparare le materie prime ed i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.				
C8	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.				
C9	Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo ed interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.				
Competenze linguistiche					
C10	Comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita				
Competenze storico, socio-economiche					
C11	Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e di opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva ed in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.				

Note	
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	
C7	
C8	
C9	
C10	
C11	

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

**Acquisite nell'assolvimento dell'obbligo dell'alternanza scuola lavoro, ridenominato
"Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali e degli accordi con la Regione Toscana;
- Vista la Legge n° 107/2015;
- Visto l'art.1 comma 784 della Legge 145/2018 con cui i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" a decorrere dall'a.s.2018/19;
- Visto il progetto PCTO (ex ASL) approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2019/2022;
- Viste le attività svolte dallo studente, documentate agli atti della scuola nel libretto personale delle attività PCTO relativo all'anno scolastico 2019/2020;

**certifica
che lo/la studente/ssa**

COGNOME NOME

nato/a il a.....(...)

iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio

nell'anno scolastico 20.../20....

ha acquisito

le competenze tecnico professionali di seguito indicate.

Indirizzo Sala e Vendita		Livelli ⁽¹⁾			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenze tecnico professionali					
C1	Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste del risultato atteso.				
C2	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.				
C3	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.				
C4	Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.				
C5	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.				
C6	Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto.				
C7	Scegliere e preparare le materie prime ed i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.				
C8	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitari vigenti.				
C9	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.				
C10	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.				
C11	Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo ed interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.				

Competenze linguistiche					
C12	Comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita				
Competenze storico, socio-economiche					
C13	Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e di opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva ed in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.				

Note	
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	
C7	
C8	
C9	
C10	
C11	
C12	
C13	

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

**Acquisite nell'assolvimento dell'obbligo dell'alternanza scuola lavoro, ridenominato
"Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali e degli accordi con la Regione Toscana;
- Vista la Legge n° 107/2015;
- Visto l'art.1 comma 784 della Legge 145/2018 con cui i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" a decorrere dall'a.s.2018/19;
- Visto il progetto dell'Alternanza Scuola Lavoro approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2016/2019 e il progetto PCTO approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2019/2022;
- Viste le attività svolte dallo studente, documentate agli atti della scuola nel libretto personale delle attività PCTO relativo all'anno scolastico 2019/2020;

**certifica
che lo/la studente/ssa**

COGNOME NOME

nato/a il a.....(...)

iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio

nell'anno scolastico 20.../20....

ha acquisito

le competenze tecnico professionali di seguito indicate.

Indirizzo Accoglienza Turistica		Livelli (1)			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenze tecnico professionali					
C1	Essere in grado di capire le tendenze della domanda e dell'offerta enoturistica locale				
C2	Essere in grado di realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio				
C3	Saper utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera				
C4	Essere in grado di applicare la normativa igienico sanitaria (HACCP)				
C5	Essere in grado di comprendere e rispondere alle più comuni richieste di informazione di tipo turistico ed enoturistico				
C6	Essere in grado di applicare la normativa di sicurezza nei luoghi di lavoro				
C7	Utilizzare gli strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistica				
C8	Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.				
C9	Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo ed interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.				
Competenze linguistiche					
C10	Essere in grado di presentarsi agli altri, dimostrando empatia e assertività				
C11	Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera				
C12	Essere in grado di 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				
Competenze storico, socio-economiche					
C13	Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e di opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva ed in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.				
Note					
C1					
C2					
C3					
C4					
C5					
C6					
C7					
C8					
C9					
C10					
C11					
C12					

(1) **Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:**

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

Acquisite nell'assolvimento dell'obbligo dell'alternanza scuola lavoro, ridenominato "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali e degli accordi con la Regione Toscana;
- Vista la Legge n° 107/2015;
- Visto l'art.1 comma 784 della Legge 145/2018 con cui i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" a decorrere dall'a.s.2018/19;
- Visto il progetto dell'Alternanza Scuola Lavoro approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2016/2019 e il progetto PCTO approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2019/2022;
- Viste le attività svolte dallo studente, documentate agli atti della scuola nel libretto personale delle attività PCTO relativo all'anno scolastico 2019/2020;

**certifica
che lo/la studente/ssa**

COGNOME NOME

nato/a il a.....(...)

iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio

nell'anno scolastico 2019/2020

Indirizzo Enogastronomia		Livelli (1)			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenze tecnico professionali					
C1	Essere in grado di organizzare il lavoro in cucina in modo autonomo				
C2	Essere in grado di applicare le corrette tecniche di cottura e conservazione degli alimenti				
C3	Saper produrre gli impasti di base sia salati che di pasticceria, nonché gli impasti lievitati				
C4	Saper classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e ai principi nutritivi				
C5	Essere in grado di valorizzare in semplici menu la tipicità del territorio, la stagionalità, le esigenze di specifici target di clienti e le necessità dietologiche e nutrizionali degli stessi.				
C6	Dimostrare capacità di individuare i costi specifici di produzione del settore e saper calcolare un food- cost.				
C7	Essere in grado di applicare la normativa igienico sanitaria(HACCP)				
C8	Essere in grado di applicare la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro				
C9	Essere in grado di personalizzare con scelte appropriate la realizzazione di una ricetta				
Competenze linguistiche					
C10	Essere in grado di comunicare in modo funzionale allo scopo anche in lingua straniera				
Competenze storico, socio-economiche					
C11	Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e di opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva ed in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.				

Note	
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	
C7	
C8	
C9	
C10	

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525

Cod.MIUR:SIRH030008

CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

**Acquisite nell'assolvimento dell'obbligo dell'alternanza scuola lavoro, ridenominato
"Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali e degli accordi con la Regione Toscana;
- Vista la Legge n° 107/2015;
- Visto l'art.1 comma 784 della Legge 145/2018 con cui i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" a decorrere dall'a.s.2018/19;
- Visto il progetto dell'Alternanza Scuola Lavoro approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2016/2019 e il progetto PCTO approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2019/2022;
- Viste le attività svolte dallo studente, documentate agli atti della scuola nel libretto personale delle attività PCTO relativo all'anno scolastico 2019/2020;

**certifica
che lo/la studente/ssa**

COGNOME NOME

nato/a il a.....(...)

iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio

nell'anno scolastico20.../20....

ha acquisito

le competenze tecnico professionali di seguito indicate.

Indirizzo Enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali		Livelli ⁽¹⁾			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenze tecnico professionali					
C1	Essere in grado di organizzare il lavoro in cucina in modo autonomo				
C2	Essere in grado di applicare le corrette tecniche di cottura e conservazione degli alimenti				
C3	Saper produrre gli impasti di base sia salati che di pasticceria, nonché gli impasti lievitati				
C4	Saper classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e ai principi nutritivi				
C5	Essere in grado di valorizzare in semplici menu la tipicità del territorio, la stagionalità, le esigenze di specifici target di clienti e le necessità dietologiche e nutrizionali degli stessi.				
C6	Dimostrare capacità di individuare i costi specifici di produzione del settore e saper calcolare un food- cost.				
C7	Essere in grado di applicare la normativa igienico sanitaria(HACCP)				
C8	Essere in grado di applicare la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro				
C9	Essere in grado di personalizzare con scelte appropriate la realizzazione di una ricetta				
Competenze linguistiche					
C10	Essere in grado di comunicare in modo funzionale allo scopo anche in lingua straniera				
Competenze storico, socio-economiche					
C11	Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e di opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva ed in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.				
Note					
C1					
C2					
C3					
C4					
C5					
C6					
C7					
C8					
C9					
C10					

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 -
Cod.MIUR:SIRH030008

CERTIFICATO DELLE COMPETENZE

Acquisite nell'assolvimento dell'obbligo dell'alternanza scuola lavoro, ridenominato "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali e degli accordi con la Regione Toscana;
- Vista la Legge n° 107/2015;
- Visto l'art.1 comma 784 della Legge 145/2018 con cui i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati ridenominati "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" a decorrere dall'a.s.2018/19;
- Visto il progetto dell'Alternanza Scuola Lavoro approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2016/2019 e il progetto PCTO approvato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio d'Istituto con il P.T.O.F. per il triennio 2019/2022;
- Viste le attività svolte dallo studente, documentate agli atti della scuola nel libretto personale delle attività PCTO relativo all'anno scolastico 2019/2020;

**certifica
che lo/la studente/ssa**

COGNOME NOME

nato/a il a.....(...)

iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio

nell'anno scolastico 2020.../20....

ha acquisito

le competenze tecnico professionali di seguito indicate.

Indirizzo Sala e Vendita		Livelli (1)			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Competenze tecnico professionali					
C1	Essere in grado di valorizzare l'enogastronomia locale sapendo fornire descrizioni di vini e prodotti locali.				
C2	Redigere varie tipologie di menu in italiano e in lingua straniera rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela				
C3	Conoscere i più importanti vini Italiani ed europei (disciplinari tecniche di produzione, principali aziende produttrici)				
C4	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico chimico- fisico,nutrizionale e gastronomico				
C5	Essere in grado di applicare la normativa igienico sanitaria(HACCP)				
C6	Dimostrare capacità di Individuare i costi specifici di produzione del settore e saper calcolare un food cost e un drink cost				
C7	Saper abbinare i vini a particolari pietanze				
C8	Essere in grado di applicare la normativa di sicurezza nei luoghi di lavoro				
C9	Elaborare e servire in autonomia bevande alcoliche e non, cocktail, coppe e long drink				
Competenze linguistiche					
C10	Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera.				
Competenze storico, socio-economiche					
C11	Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e di opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva ed in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri.				

Note	
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	
C7	
C8	
C9	
C10	

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525

Cod.MIUR:SIRH030008

Competenze tecnico professionali Indirizzo Accoglienza Turistica		Livelli ⁽¹⁾			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
C1	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse				
C2	Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.				
C3	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela				
C4	Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.				
C5	Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere				
C6	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				

Note

C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	
	(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze: Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato. Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali Livello intermedio: 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: 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 Chianciano Terme, IL TUTOR SCOLASTICO (Prof.....) IL DIRIGENTE SCOLASTICO (Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525

Cod.MIUR:SIRH030008

Competenze tecnico professionali Indirizzo Enogastronomia		Livelli (1)			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
C1	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse				
C2	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.				
C3	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.				
C4	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.				
C5	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.				
C6	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				

Note	
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO

(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Daniela Mayer)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525

Cod.MIUR:SIRH030008

Competenze tecnico professionali Indirizzo Sala e Vendita		Livelli (1)			
		Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
C1	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse				
C2	Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.				
C3	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.				
C4	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.				
C5	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.				
C6	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				

Note	
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	

(1) Livelli relativi all'acquisizione delle competenze:

Livello iniziale: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note se opportunamente guidato.

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: 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: 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

Chianciano Terme,

IL TUTOR SCOLASTICO
(Prof.....)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Mayer)