



FASCE DI LIVELLO		
A: (alta)	n. alunni:	hanno una buona preparazione di base, capacità di comprensione e dimostrano autonomia, impegno e interesse.
B: (media)	n. alunni:	hanno una discreta preparazione di base e impegno abbastanza costante.
C: (medio-bassa)	n. alunni:	hanno una preparazione di base accettabile ma impegno ed interesse non sempre costanti o viceversa
D: (bassa)	n. alunni:	hanno preparazione di base lacunosa, capacità scarse, impegno non costante e/o interesse superficiale

FONTI DI RILEVAZIONI DATI INIZIALI			
ANALISI DEL CURRICOLO SCOLASTICO	INFORMAZIONI FORNITE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	TEST D'INGRESSO	OSSERVAZIONI SISTEMATICHE
□	□	□	□

COMPETENZE Consiglio dell'Unione Europea	
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare</li> <li>2. Progettare</li> <li>3. Comunicare</li> <li>4. Collaborare e partecipare</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>6. Risolvere problemi</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>8. Acquisire e interpretare le informazioni</li> <li>9. Consapevolezza ed espressione culturale</li> </ol>	<p>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea 22 maggio 2018)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. competenza alfabetica funzionale;</li> <li>2. competenza multilinguistica;</li> <li>3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li> <li>4. competenza digitale;</li> <li>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;</li> <li>6. competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>7. competenza imprenditoriale;</li> <li>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ol>

COMPETENZE IN USCITA			
AREA GENERALE		AREA PROFESSIONALIZZANTE	
COMPETENZA	RISULTATO DI APPRENDIMENTO INTERMEDIO BIENNIO	COMPETENZA	RISULTATO DI APPRENDIMENTO INTERMEDIO BIENNIO
<b>1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	<b>1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione
<b>2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo	Gestire l'interazione comunicativa, orale e	<b>2:</b> Supportare la pianificazione e la gestione	Applicare procedure standard di gestione dei

della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
<b>3:</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.	<b>3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
<b>4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.	<b>4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. Adottare
<b>5:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	<b>5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
<b>6:</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	<b>6:</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

		prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
<b>7:</b> Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	<b>7:</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
<b>8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	<b>8:</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
<b>9:</b> Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	<b>9:</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.il web.	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte
<b>10:</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.		
<b>11:</b> Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio .	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.		
<b>12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.		

<b>COMPETENZE</b>			
IL CONSIGLIO DI CLASSE INDICA PER L'ANNO SCOLASTICO .....LE SEGUENTI COMPETENZE (indicare i numeri corrispondenti)			
AREA GENERALE:	risultato di apprendimento:	AREA DI INDIRIZZO:	risultato di apprendimento:

<b>UDA (UNITÀ DI APPRENDIMENTO)</b>	
ELEMENTI IDENTIFICATIVI	
TITOLO	
COMPETENZE TARGET DA PROMUOVERE	
MONTE ORE COMPLESSIVO	
INSEGNAMENTI COINVOLTI E SAPERI ESSENZIALI	
COMPITO AUTENTICO DI REALTÀ'	
ATTIVITÀ DEGLI STUDENTI	
CRITERI ED ELEMENTI PER LA VALUTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE	
RUBRICA DI VALUTAZIONE	
CONSEGNE PER GLI STUDENTI	

<b>METODOLOGIE DIDATTICHE E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE GLI APPRENDIMENTI</b>		
<input type="checkbox"/> lezioni frontali <input type="checkbox"/> lezioni partecipate <input type="checkbox"/> lavori di gruppo/ <i>cooperative learning</i> <input type="checkbox"/> esercitazioni <input type="checkbox"/> discussioni guidate <input type="checkbox"/> ricerche individuali e/o di gruppo <input type="checkbox"/> simulazioni di casi <input type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> flipped classroom	<input type="checkbox"/> sviluppi di progetti <input type="checkbox"/> LIM <input type="checkbox"/> libri di testo <input type="checkbox"/> riviste di settore/quotidiani <input type="checkbox"/> siti Internet <input type="checkbox"/> laboratorio di informatica <input type="checkbox"/> laboratorio di lingue <input type="checkbox"/> altro:	
<b>VERIFICHE SOMMATIVE</b> <i>(tipi di prove e numero medio per periodo)</i>		
	N. prove primo periodo	N. prove secondo periodo
<input type="checkbox"/> Interrogazioni		
<input type="checkbox"/> Test/questionari		
<input type="checkbox"/> Temi/trattazioni/saggi brevi		
<input type="checkbox"/> Problemi/analisi di casi/presentazioni/progetti		
<input type="checkbox"/> Altro (precisare) _____		

### FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

- Continuità ed impegno nella partecipazione, nello studio e nel lavoro scolastico
- Livello delle conoscenze e delle abilità raggiunte rispetto alle condizioni di partenza
- Assiduità alle lezioni (in senso quantitativo)
- Attiva partecipazione al lavoro scolastico, apporto personale alla vita e alla crescita della classe (in senso qualitativo)
- Rapporto leale e corretto nei confronti della scuola, dei compagni e degli insegnanti
- Altro:

### INTERVENTI DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO ED APPROFONDIMENTO

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Corso di recupero                                      | <input type="checkbox"/> Pausa didattica         |
| <input type="checkbox"/> Sportello pomeridiano                                  | <input type="checkbox"/> Tutoraggio in classe    |
| <input type="checkbox"/> Recupero, consolidamento ed approfondimento in itinere | <input type="checkbox"/> Studio autonomo         |
|   | <input type="checkbox"/> Altro (precisare) _____ |

### PROGETTI DIDATTICI, VIAGGI D'ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE


Per le declinazioni delle competenze in conoscenze e abilità, per le griglie di valutazione si rimanda alle programmazioni disciplinari e alle programmazioni dei dipartimenti.

Fiuggi, \_\_\_\_\_

Il Coordinatore di Classe

\_\_\_\_\_

Il Segretario

\_\_\_\_\_