

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

DISPOSIZIONI GENERALI
INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO: DOCENTE DI DISCIPLINE GIURIDICO/ECONOMICHE
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dal quadro orario vigente
Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte degli istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico
La valutazione attribuita sulla base dei criteri riportati nella griglia valutativa allegata deve essere coerente con le competenze abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica
Il docente coordinatore formula, in sede di scrutinio, la proposta di voto (espressa in decimi), dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento
Il percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno la sua educazione culturale e giuridica la sua capacità di agire da cittadino responsabile, la sua partecipazione attiva alla vita democratica della propria società

FINALITÀ GENERALI
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano<input type="checkbox"/> perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e comportamenti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie<input type="checkbox"/> Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale<input type="checkbox"/> Utilizzare i media digitali con spirito critico e consapevole<input type="checkbox"/> Rispettare l'ambiente curarlo conservarlo migliorarlo assumendo il principio di responsabilità<input type="checkbox"/> Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile<input type="checkbox"/> Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese<input type="checkbox"/> Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni<input type="checkbox"/> Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio<input type="checkbox"/> Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

CLASSI	UDA
PRIMO BIENNIO	RipartiAMO dall'ambiente, Educazione alla legalità
TERZE	Il bene comune
QUARTE	Il lavoro
QUINTE	Io, cittadino europeo

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale • Utilizzare i media digitali con spirito critico e responsabilità • Rispettare l'ambiente curarlo conservarlo migliorarlo assumendo il principio di responsabilità • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

CLASSI PRIME TITOLO: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

PRIMA ANNUALITA'		
Sostenibilità	RipartiAMO dall'ambiente	
Obiettivi	Descrittore di abilità	Conoscenze/ contenuti Sturzo
Sviluppare l'interesse per l'ambiente naturale e storico	Essere capace di riconoscere l'ambiente naturale e storico-culturale come bene comune ereditato, da trasmettere per un futuro sostenibile	<p>CONOSCENZE: Preservare e utilizzare in modo durevole i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile (obiettivo 14 agenda 2030- La vita sott'acqua)</p> <p>CONTENUTI: Riflessione e analisi dei problemi che affliggono il nostro mare e possibili soluzioni per migliorarlo.</p>

Materie	ORE TOTALI 11 - TRIMESTRE	
STORIA	2	
SCIENZE	3	
INGLESE	2	
ALIMENTAZIONE	4	
Steam		
CostruiAMO soluzioni sostenibili		
Obiettivi	Descrittore di abilità	Conoscenze/contenuti Sturzo
Conoscere le problematiche dell'ambiente e trovare soluzioni innovative e creative a vantaggio della sostenibilità	Essere capaci di individuare le problematiche legate allo sviluppo dell'ambiente come risorsa	<p>CONOSCENZE: Conoscere le problematiche legate all'inquinamento marino</p> <p>CONTENUTI: Creare oggetti con materiali di riciclo recuperati in spiaggia</p>
Materie	ORE TOTALI 11 - PENTAMESTRE	
SCIENZE	2	
GEOGRAFIA	2	
TIC	2	
FRANCESE	2	
DIRITTO	3	
Imprenditorialità		
FacciAMO impresa		
Obiettivi	Descrittore di abilità	Conoscenze/contenuti Sturzo
Pianificare e gestire un'impresa come risorsa per lo sviluppo e la valorizzazione del territorio	Essere capace di comprendere e realizzare il concetto di imprenditorialità come lavoro di squadra per realizzare un'idea di impresa	<p>CONOSCENZE: Differenza tra impresa, azienda e società</p> <p>CONTENUTI: Formare ed educare all'imprenditorialità giovanile-femminile</p>
Materie	ORE TOTALI 11 – META' PENTAMESTRE	
ACCOGLIENZA	3	
CUCINA-SALA	2+2	
DIRITTO	4	

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano • Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale • Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale • Utilizzare i media digitali con spirito critico e responsabilità • Rispettare l'ambiente curarlo conservarlo migliorarlo assumendo il principio di responsabilità • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

CLASSI SECONDE TITOLO: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana • La storia della bandiera italiana 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza degli articoli fondamentali della Costituzione italiana 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i caratteri fondamentali dello Statuto Albertino e quelli della Costituzione Repubblicana
DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> • Forma di stato e di Governo • Genesi, caratteri e struttura della Costituzione • Il principio democratico e lavorista (art.1) • Il principio dell'inviolabilità dei diritti dell'uomo (art.2) • L'uguaglianza (art.3) • Diritto-dovere al lavoro(art.4) • L'unità nazionale e il principio di autonomia e decentramento (art.5) 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza degli articoli fondamentali della Costituzione Italiana • Individuare le possibili strategie per consentire la piena realizzazione dei principi fondamentali nella nostra Costituzione • Essere in grado di riconoscere la tutela delle diverse forme di libertà civile in Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare la conoscenza dei principi fondamentali della Costituzione italiana come strumento per vivere correttamente, da cittadini consapevoli e adattivi • Sapersi riconoscere come persona alla luce del dettato costituzionale

		<ul style="list-style-type: none"> • Tutela delle minoranze linguistiche (art.6) • Rapporti tra lo Stato e la Chiesa cattolica (art.7) • Il principio della libertà religiosa (art.8) • Rispetto e valorizzazione della cultura, tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico del Paese (art.9) • I rapporti internazionali e il diritto di asilo (art.10) • Principio pacifista (art.11) • Forma e colori della Bandiera Italiana (art. 12) 	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare a interiorizzare i principi, i valori della Costituzione e praticarli nelle relazioni sociali di ogni giorno: famiglia, lavoro, nei rapporti tra lo Stato italiano e gli attori della comunità internazionale 	
RELIGIONE	1 h	<ul style="list-style-type: none"> • Articoli 3, 7, 8, 19 e 20 • Patti tra lo Stato e la chiesa • Dignità e libertà di scelta 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un pensiero critico sul tema 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i patti che vincolano il rapporto tra Stato e chiesa
GEOGRAFIA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • La carta geo-politica dell'Italia • Agenda 2030: i 17 obiettivi 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le regioni del territorio italiano 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030
TIC	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • Email, Whatsapp e Social Network 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza sull'uso del linguaggio adeguato da usare scrivendo e-mail e messaggi su Whatsapp e Social Network 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare in modo adeguato Email, Whatsapp, Social Network
SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • I giochi sportivi e le sue regole 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le regole di un gioco sportivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di rispettare le regole di un gioco sportivo
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti principali della storia dell'alimentazione: Doppia piramide e impronta ecologica 	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali e internazionali sia ai fini della modalità di studio e lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE E Francese	2 h 2h	<ul style="list-style-type: none"> • BLACK LIVES MATTER Percorso contro le tematiche di discriminazione e violenza partendo dall'art. 3 della Cost. Italiana analizzandolo e confrontandolo con "The Human Rights Act" (1998) del Regno Unito 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza del sé nella relazione con gli altri e con l'ambiente circostante • Prendere consapevolezza delle varie forme di diversità e di emarginazione nei confronti di persone e culture 	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare e rispettare le opinioni altrui • Favorire il confronto fra le diversità individuali, fonte di arricchimento reciproco • Riconoscere nella diversità un valore e una risorsa, attuando forme di solidarietà e di cooperazione. • Accettare e condividere le regole stabilite in contesti diversi • Esprimersi utilizzando registri linguistici

				adeguati al contesto
ACCOGLIENZA TURISTICA	3h	<ul style="list-style-type: none"> • Etica professionale • Le figure professionali del turismo. • Le norme di comportamento nei luoghi di lavoro 	Assumere comportamenti etico professionali e gettare le basi per realizzare un percorso basato sulla collaborazione , il senso del lavoro di gruppo nel rispetto della normativa nazionale ed internazionale.	<p>Individuare mansioni, peculiarità, aspetti positivi e negativi dell'attività professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e cercare di applicare al meglio le regole di comportamento e le norme nazionali ed internazionali • Applicare le principali norme igienico- sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo • Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze

Lab.di cucina	3h	<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene della persona dei locali e delle attrezzature • Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali • Le contaminazioni biologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro e di trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere gli aspetti organizzativi • Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo • Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze.
Lab. Di sala	3h	<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene della persona dei locali e delle attrezzature • Le principali norme igienico-sanitarie e Comportamentali settoriali • Le contaminazioni biologiche 	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro e di trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze • Comprendere gli aspetti organizzativi • Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
--

COORDINATORE:

33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale

Il Percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale
--

FINALITÀ

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Rispettare l'ambiente curarlo conservarlo migliorarlo assumendo il principio di responsabilità• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda2030 per lo sviluppo sostenibile• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni |
|--|

CLASSE TERZA - INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

TITOLO: VIAGGIO NELLA LEGALITA': IL BENE COMUNE (AMBIENTE, TERRITORIO, PATRIMONIO ARTISTICO CULTURALE)

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
ITALIANO	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Il significato dell'espressione "Bene comune" • Video da YouTube "Siate custodi del bene comune, è richiesto l'impegno di tutti" don Ciotti • Tommaso d'Aquino e la <i>Summa Theologiae</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza del significato di "Bene comune" 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'importanza della tutela del bene comune

DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico • Il Codice mondiale di etica del turismo • Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Iso 21401 • Ministero dell'ambiente della tutela del territorio e del mare • Enti turistici territoriali • Associazionismo: Lega ambiente – FAI – Italia nostra 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti dell'ambiente naturale e del patrimonio artistico-culturale • Promuovere la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale-culturale • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
---------	-----	--	--	---

ACCOGLIENZA TURISTICA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> • Forme del turismo naturalistico e storico-culturale Risorse e prodotti del territorio quali fattori di attrazione turistica • Beni culturali, ambientali ed enogastronomici dell'ambito territoriale di appartenenza 	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze mirate professionali • Leggere l'immagine del territorio riconoscendone gli aspetti relativi alla specificità del patrimonio naturale e culturale • Riconoscere le tradizioni e le specificità del patrimonio enogastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale, integrando le conoscenze del patrimonio storico-artistico con quelle delle altre risorse del territorio • Individuare nel territorio aree e luoghi poco noti, per una loro valorizzazione ai fini di un turismo sostenibile e responsabile
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • PRESIDI SLOW FOOD Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare 	<p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive in lingua per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...).
SCIENZE MOTORIE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di trekking. • Attività di Orienteering nel centro storico del proprio paese 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il proprio territorio, l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper rispettare l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale

SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, ecosostenibilità) 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali, culturali ed enogastronomici del territorio • Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo sostenibile
------------------------	-----	---	--	---

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • PRESIDI SLOWFOOD • Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare 	<ul style="list-style-type: none"> • la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> □ Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...)
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • Encicliche sociali sui temi ecologici 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un pensiero critico sul tema 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il tema dell'ecologia
TOTALE	33 h			

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge del 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare l'ambiente curarlo conservarlo migliorarlo assumendo il principio di responsabilità • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

CLASSE TERZA - INDIRIZZO SALA E VENDITA

TITOLO: VIAGGIO NELLA LEGALITA': IL BENE COMUNE (AMBIENTE, TERRITORIO, PATRIMONIO ARTISTICO CULTURALE)

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
ITALIANO	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Il significato dell'espressione "Bene comune" • Video da YouTube "Siate custodi del bene comune, è richiesto l'impegno di tutti" don Ciotti • Tommaso d'Aquino e la <i>Summa Theologiae</i> 	<ul style="list-style-type: none"> □ Avere consapevolezza del significato di "Bene comune" 	<ul style="list-style-type: none"> □ Riconoscere l'importanza della tutela del bene comune

DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico • Il Codice mondiale di etica del turismo • Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Iso 21401 • Ministero dell'ambiente della tutela del territorio e del mare • Associazionismo: Lega ambiente – FAI – Italia nostra 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti dell'ambiente naturale e del patrimonio artistico-culturale • Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale-culturale • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
SALA E VENDITA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche delle aziende enogastronomiche • Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa • Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute • Lessico e fraseologia di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strutture gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche • Riconoscere le componenti culturali e sociali che caratterizzano l'evoluzione dei servizi enogastronomici • Operare nel rispetto delle norme di settore relative alla sicurezza e tutela della salute • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore

LINGUA E CIVILTÀ FRA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • PRESIDI SLOWFOOD • Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> □ Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo..)
-------------------------	-----	--	---	--

SCIENZE MOTORIE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di trekking • Attività di Orienteering nel centro storico del proprio paese 	<input type="checkbox"/> Riconoscere il proprio territorio l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale	<input type="checkbox"/> Saper rispettare l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<input type="checkbox"/> Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, eco sostenibilità)	<input type="checkbox"/> Saper utilizzare, all'interno delle macro aree che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	<input type="checkbox"/> Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi in funzione delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • PRESIDI SLOW FOOD • Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<input type="checkbox"/> Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...)
RELIGIONE	2 h	<input type="checkbox"/> Encicliche sociali sui temi ecologici	<input type="checkbox"/> Sviluppare un pensiero critico sul tema	<input type="checkbox"/> Conoscere il tema dell'ecologia
TOTALE	33 h			

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare l'ambiente curarlo conservarlo migliorarlo assumendo il principio di responsabilità • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

CLASSE TERZA - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CUCINA

TITOLO: VIAGGIO NELLA LEGALITA': IL BENE COMUNE (AMBIENTE, TERRITORIO, PATRIMONIO ARTISTICO CULTURALE)

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
ITALIANO	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Il significato dell'espressione Bene comune" • Video da YouTube "Siate custodi del bene comune, è richiesto l'impegno di tutti" don Ciotti • Tommaso d'Aquino e la <i>Summa Theologiae</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza del significato di "Bene comune" 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere l'importanza della tutela del bene comune
DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico • Il Codice mondiale di etica del turismo • Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Iso 21401 • Ministero dell'ambiente della tutela del territorio e del mare • Associazionismo: Lega ambiente – FAI – Italia nostra 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti dell'ambiente naturale e del patrimonio artistico- culturale • Promuovere la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale-culturale • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

CUCINA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> • Storia e cultura gastronomica. • Le scelte e le abitudini alimentari • L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione • La ristorazione commerciale e collettiva. • La produzione dei pasti nella ristorazione. • Il catering e la ristorazione viaggiante 	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera 	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. • Riconoscere gli stili di cucina attuali. • Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica. • Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante
LINGUA E CIVILTÀ FRANC.	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • PRESIDI SLOW FOOD Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...)
SCIENZE MOTORIE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di trekking • Attività di Orientamento nel centro storico del proprio paese 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il proprio territorio l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere rispettare l'ambiente e il patrimonio artistico e culturale
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, ecosostenibilità) 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare, all'interno delle macro aree che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi in funzione delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • PRESIDI SLOWFOOD • Conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente un insieme di modalità espressive per rappresentare aspetti della realtà visibile e della vita quotidiana (ambiente naturale e trasformato dall'uomo...) • Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio
RELIGIONE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • Encicliche sociali sui temi ecologici 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un pensiero critico sul tema 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il tema dell'ecologia
TOTALE	33 h			

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro • Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali <input type="checkbox"/> Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio <input type="checkbox"/> Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo

CLASSE QUARTA - INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA
TITOLO: VIAGGIO NELLA SICILIA DELLA LEGALITA' : IL
LAVORO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	3h	<ul style="list-style-type: none"> • La prima Rivoluzione industriale e la nascita del proletariato urbano • Analisi storica e sociale del lavoro in Sicilia • La vita del lavoratore dal XVIII secolo ad oggi 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza dei miglioramenti nel campo del lavoro • Avere comportamenti responsabili sul lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Riconoscere l'importanza sociale del lavoro
DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione italiana: artt. 4-35-36-37-38-39-40-41 • Mercato del lavoro • Il contratto di lavoro subordinato • I CCNL del settore turistico ristorativo • La retribuzione • Il foglio paga • Le tutele del lavoratore: assunzione, orario, sospensione, previdenza, estinzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e comprendere, nel testo costituzionale, i diritti del lavoratore come singolo e come membro di formazioni sociali • Compilare la documentazione richiesta dalla normativa di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro • Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo • Riconoscere gli elementi della retribuzione • Comprendere il foglio paga
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi della Piramide di Maslow • La motivazione al lavoro: dalla soddisfazione dei bisogni agli incentivi • Competenza e valore personale 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Riconoscere la soddisfazione ed i bisogni sul luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Riconoscere l'importanza del lavoro come crescita personale
ACCOGLIENZA TURISTICA	7 h	<ul style="list-style-type: none"> • Le diverse tipologie di contratto di lavoro • I livelli e le figure professionali del CCNL • Le caratteristiche principali del contratto di apprendistato 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di orientarsi nella ricerca del posto di lavoro più adatto alle proprie aspettative e capacità • Sapersi presentare ad un colloquio di lavoro • Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di una impresa turistica • Essere in grado di tutelare i propri diritti 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificare le varie figure professionali del settore turistico • Elaborare il proprio CV • Decodificare le principali voci di una busta paga

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • CV VITAE • Le caratteristiche fondamentali 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere un curriculum vitae in lingua Inglese per affrontare un colloquio lavorativo • Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche Differenze
SCIENZE MOTORIE	2 h	<input type="checkbox"/> Attività fisica per lo sviluppo delle capacità coordinative e condizionali (resistenza, forza, velocità, mobilità articolare)	<input type="checkbox"/> Riconoscere l'importanza di essere in buona salute e avere buone capacità coordinative e condizionali	<input type="checkbox"/> Saper mantenere l'efficienza fisica e migliorare le proprie prestazioni
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<input type="checkbox"/> Conoscere il concetto di dieta equilibrate e le principali patologie derivanti da regimi alimentari errati <input type="checkbox"/> Rafforzare la prevenzione e il trattamento di abuso di sostanze, tra cui abuso di stupefacenti e l'uso nocivo di alcool	<input type="checkbox"/> Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con le malattie che possono provocare <input type="checkbox"/> Saper distinguere i diversi comportamenti tenuti nei disturbi alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare un linguaggio specifico • Riconoscere diete bilanciate e squilibrate <input type="checkbox"/> Apportare azioni di prevenzione
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	2 h	<input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> • CV VITAE • Le caratteristiche fondamentali 	<input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere un curriculum vitae in lingua Francese per affrontare un colloquio lavorativo • Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche • Individuare gli strumenti di ricerca attiva di lavoro anche in rete
RELIGIONE	2 h	<input type="checkbox"/> Encicliche sociali sul lavoro e il senso dei comandamenti 3 e 7	<input type="checkbox"/> Essere consapevoli del valore sociale del lavoro	<input type="checkbox"/> Riconoscere il senso etico del lavoro
TOTALE	33 h			

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE – CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro • Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali • Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio • Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo

CLASSE QUARTA – INDIRIZZO SALA E VENDITA VIAGGIO NELLA SICILIA DELLA LEGALITA': IL LAVORO

INDIRIZZO SALA E VENDITA TITOLO: DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • La prima Rivoluzione industriale e la nascita del proletariato urbano . Analisi storica e sociale del lavoro in Sicilia.. • La vita del lavoratore dal XVIII secolo ad oggi in Sicilia 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza dei miglioramenti nel campo del lavoro • Avere comportamenti responsabili sul lavoro 	<input type="checkbox"/> Riconoscere l'importanza sociale del lavoro
DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione italiana: artt. 4-35-36-37-38-39-40-41 • Mercato del lavoro • Il contratto di lavoro subordinato • I CCNL del settore turistico ristorativo • La retribuzione • Il foglio paga • Le tutele del lavoratore: assunzione, orario, sospensione, previdenza, estinzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e comprendere, nel testo costituzionale, i diritti del lavoratore come singolo e come membro di formazioni sociali • Compilare la documentazione richiesta dalla normativa di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro • Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo • Riconoscere gli elementi della retribuzione • Comprendere il foglio paga

SALA E VENDITA	6 h	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche avanzate di comunicazione professionale • Particolarità del servizio di sala • Lessico e fraseologia di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute • Lessico e fraseologia di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico/alberghiera • Interagire le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazioni e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi 	<ul style="list-style-type: none"> • Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi • Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda • <input type="checkbox"/> Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore
CUCINA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Le certificazioni di qualità • Il cibo come alimento e Prodotto culturale • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio • Il " Pacchetto igiene" e il • Sistema HACCP • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare • L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale • Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • CV VITAE • Le caratteristiche fondamentali 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere un curriculum vitae in lingua Francese • per affrontare un colloquio lavorativo • Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche
SCIENZE MOTORIE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Attività fisica per lo sviluppo delle capacità coordinative e condizionali(resistenza, forza, velocità, mobilità articolare) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Riconoscere l'importanza di essere in buona salute e avere buone capacità coordinative e condizionali 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Saper mantenere l'efficienza fisica e migliorare le proprie prestazioni

SCIENZE DEGLI ALIMENTI	5 h	<input type="checkbox"/> Conoscere il concetto di dieta equilibrate e le principali patologie derivanti da regimi alimentari errati Dieta , salute e lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con le malattie che possono provocare • Saper distinguere i diversi comportamenti tenuti nei disturbi alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare un linguaggio specifico • Riconoscere diete bilanciate e squilibrate • Apportare azioni di prevenzione
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • CV VITAE • Le caratteristiche fondamentali 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere un curriculum vitae in lingua Inglese per affrontare un colloquio lavorativo • Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche
RELIGIONE	2 h	<input type="checkbox"/> Encicliche sociali sul lavoro e il senso dei comandamenti 3 e 7	<input type="checkbox"/> Essere consapevoli del valore sociale del lavoro	<input type="checkbox"/> Riconoscere il senso etico del lavoro
TOTALE	33 h			

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE – CONTITOLARITA’
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell’ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di educazione civica pone al centro dei propri contenuti l’identità dell’alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro • Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali <input type="checkbox"/> Riconoscere le caratteristiche principali del mondo del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio <input type="checkbox"/> Redigere il curriculum vitae secondo il modello europeo

CLASSE QUARTA - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CUCINA

TITOLO: VIAGGIO NELLA SICILIA DELLA LEGALITA': IL LAVORO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • La prima Rivoluzione industriale e la nascita del proletariato urbano • Analisi storica e sociale del lavoro in Sicilia • La vita del lavoratore dal XVIII secolo ad oggi 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza dei miglioramenti nel campo del lavoro • Avere comportamenti responsabili sul lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere • l'importanza sociale del lavoro
DIRITTO	8 h	<ul style="list-style-type: none"> • Costituzione italiana: artt. 4-35-36-37-38-39-40-41 • Mercato del lavoro • Il contratto di lavoro subordinato • Il CCNL del settore turistico ristorativo • La retribuzione • Il foglio paga • Le tutele del lavoratore: assunzione, orario, sospensione, previdenza, estinzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e comprendere, nel testo costituzionale, i diritti del lavoratore come singolo e come membro di formazioni sociali • Compilare la documentazione richiesta dalla normativa di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro • Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo • Riconoscere gli elementi della retribuzione • Comprendere il foglio paga
SALA E VENDITA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche avanzate di comunicazione professionale • Particolarità del servizio di sala • Lessico e fraseologia di settore 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico/alberghiera ☐ Interagire le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche. 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi • Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale • Simulare l'uso di tecniche per la presa della Comanda <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</p>

CUCINA	6 h	<input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> Le certificazioni di qualità La legislazione di settore Il cibo come alimento e prodotto culturale I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio Il “ Pacchetto igiene” e il sistema HACCP La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare Gli alimenti e la qualità L’analisi organolettica del vino e l’abbinamento cibo- vino <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l’ausilio di schede
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> CV VITAE Le caratteristiche fondamentali 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> Redigere un curriculum vitae in lingua Francese per affrontare un colloquio lavorativo Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche.

SCIENZE MOTORIE	2 h	<input type="checkbox"/> Attività fisica per lo sviluppo delle capacità coordinative e condizionali (resistenza, forza, velocità, mobilità articolare)	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere l’importanza di essere in buona salute e avere buone capacità coordinative e condizionali 	<input type="checkbox"/> Saper mantenere l’efficienza fisica e migliorare le proprie prestazioni
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	5 h	<input type="checkbox"/> Conoscere il concetto di dieta equilibrate e le principali patologie derivanti da regimi alimentari errati Dieta, salute e lavoro	<ul style="list-style-type: none"> Saper mettere in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con le malattie che possono provocare Saper distinguere i diversi comportamenti tenuti nello svolgimento del rapporto di lavoro dal punto di vista nutrizionale 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare un linguaggio specifico Riconoscere diete bilanciate e squilibrate Apportare azioni di prevenzione

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • CV VITAE • Le caratteristiche fondamentali 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere un curriculum vitae in lingua Inglese per affrontare un colloquio lavorativo • Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche
-----------------------------	-----	---	---	--

RELIGIONE	2 h	<input type="checkbox"/> Encicliche sociali sul lavoro e il senso dei comandamenti 3 e 7	<input type="checkbox"/> Essere consapevoli del valore sociale del lavoro	<input type="checkbox"/> Riconoscere il senso etico del lavoro
TOTALE	33 h			

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE – CONTITOLARITA’
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell’ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l’identità dell’alunno la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali • Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento • Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei e alla loro struttura • Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con i principi comunitari. • Individuare il collegamento tra diritto UE e fonti normative con particolare riferimento al settore Turistico ricettivo

CLASSE QUINTA - INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

TITOLO: VIAGGIO NELLA LEGALITA’: IO, CITTADINO

EUROPEO

DISCIPLINE	MONT E ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita dell’Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • I paesi membri dell’Unione Europea • L’euro 	<ul style="list-style-type: none"> • Diventare cittadini consapevoli • Sviluppare un pensiero critico sul tema 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le competenze di cittadinanza europea • Riconoscere i paesi dell’Unione Europea • Avere consapevolezza dell’essere cittadino
DIRITTO	9 h	<ul style="list-style-type: none"> □ Lotta alla criminalità nel settore economico.: Imprese confiscate alla mafia e riutilizzo: i potenziali occupazionali di mercato • Il mercato turistico internazionale • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo 	<ul style="list-style-type: none"> □ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Trattare le tematiche delle istituzioni italiane dell’Unione europea e degli organismi internazionali • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura <p>Posizionare l’offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p>

TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Life Skills e competenze di cittadinanza • Decision Making • Problem Solving • Senso critico • Autoconsapevolezza 	<input type="checkbox"/> Sviluppare un pensiero critico sul tema	<ul style="list-style-type: none"> • Avere consapevolezza dell'essere cittadino • Far nascere uno spirito critico
------------------------------	-----	---	--	---

ACCOGLIENZA TURISTICA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • La legislazione europea e italiana a tutela dei consumatori • I contratti dei consumatori con particolare riferimento a quelli stipulati fuori dai locali commerciali • La tutela del turista • La tutela dei viaggiatori nelle varie forme di trasporto • Il commercio elettronico 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e applicare la normativa nazionale e comunitaria a tutela del consumatore • Riconoscere le forme contrattuali meritevoli di particolare tutela Individuare gli strumenti di tutela dei viaggiatori nei diversi contratti di trasporto ed applicarli a semplici casi concreti • Applicare la normativa relativa al commercio elettronico 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare la normativa nazionale, comunitaria e internazionale per la tutela del consumatore • Utilizzare gli strumenti di tutela del viaggiatore nei diversi contratti di trasporto • Utilizzare la modulistica a tutela del consumatore • Applicare la normativa relativa al commercio elettronico
-----------------------	-----	---	---	---

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	3 h	<input type="checkbox"/> Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. • Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé • Esprimersi correttamente in una lingua straniera
---------------------------	-----	--	--	--

SCIENZE MOTORIE	2 h	<input type="checkbox"/> Attività sportive di squadra	<input type="checkbox"/> Riconoscere le diversità dei compagni di squadra	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp) 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Let's explain the Brexit The EU Institutions • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. • Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé • Esprimersi correttamente in una lingua straniera
RELIGIONE	1 h	<input type="checkbox"/> Il valore della "politica"	<input type="checkbox"/> Rispettare le diversità di pensiero	<input type="checkbox"/> Far nascere uno spirito critico
TOTALE	33 h			

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali • Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento • Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei e alla loro struttura • Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con i principi comunitari • Individuare il collegamento tra diritto UE e fonti normative con particolare riferimento al settore Turistico ristorativo

CLASSE QUINTA - INDIRIZZO SALA E VENDITA TITOLO: VIAGGIO NELLA LEGALITA': IO CITTADINO EUROPEO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> □ • La nascita dell'Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • I paesi membri dell'Unione Europea • L'euro 	<ul style="list-style-type: none"> • Diventare cittadini consapevoli • Sviluppare un pensiero critico sul tema 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le competenze di cittadinanza europea • Riconoscere i paesi dell'Unione Europea • Avere consapevolezza dell'essere cittadino
DIRITTO	10 h	<ul style="list-style-type: none"> □ • Lotta alla criminalità nel settore economico. • I potenziali occupazionali di mercato • Imprese confiscate alla mafia e riutilizzo: • Il mercato turistico internazionale • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Conoscere il fenomeno "Mafia" in economia e le conseguenti ricadute sul territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riutilizzare in chiave di mercato i prodotti ottenuti dalle aziende confiscate alle mafie • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela
SALA E VENDITA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> □ Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. 	<ul style="list-style-type: none"> □ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze 	<ul style="list-style-type: none"> □ Riconoscere il contesto culturale in cui la vita

		<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia <p>Lessico e fraseologia di settore</p>	<p>della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individualizzando le nuove tendenze di filiera <p>Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>enogastronomica si inserisce</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative • Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore
--	--	---	---	---

CUCINA	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, in azione di marketing. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente • Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing <p>□</p>
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	3 h	<p>□ Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza • Esprimersi correttamente in una lingua straniera

SCIENZE MOTORIE	2 h	<input type="checkbox"/> Attività sportive di squadra	<input type="checkbox"/> Riconoscere le diversità dei compagni di squadra	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp) 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	2 h	<ul style="list-style-type: none"> • Let's explain the Brexit The EuInstitutions • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. • Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza • Esprimersi correttamente in una lingua straniera
RELIGIONE	1 h	<input type="checkbox"/> Il valore della "politica"	<input type="checkbox"/> Rispettare le diversità di pensiero	<input type="checkbox"/> Far nascere uno spirito critico
TOTALE	33 h			

CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(Legge 20 agosto 2019, n. 92 e successive integrazioni)

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'
COORDINATORE:
33 ORE da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale
Il Percorso di Educazione civica pone al centro dei propri contenuti l'identità dell'alunno, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale

FINALITÀ

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché il loro compiti e funzioni essenziali
- Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento
- Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei e alla loro struttura.
- Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con i principi comunitari
- Individuare il collegamento tra diritto UE e fonti normative con particolare riferimento al settore Turistico ristorativo

CLASSE QUINTA - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CUCINA

TITOLO: VIAGGIO NELLA LEGALITÀ: IO, CITTADINO

EUROPEO

DISCIPLINE	MONTE ORE	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
STORIA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita dell'Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • I paesi membri dell'Unione Europea • L'euro 	<ul style="list-style-type: none"> • Diventare cittadini consapevoli • Sviluppare un pensiero critico sul tema 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le competenze di cittadinanza europea • Riconoscere i paesi dell'Unione Europea • Avere consapevolezza dell'essere cittadino
DIRITTO	10 h	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lotta alla criminalità nel settore economico. • I potenziali occupazionali di mercato: Imprese confiscate alla mafia e riutilizzo. • Il mercato turistico internazionale • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Conoscere il fenomeno "Mafia" in economia e le conseguenti ricadute sul territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riutilizzare in chiave di mercato i prodotti ottenuti dalle aziende confiscate alle Mafie • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela
SALA E VENDITA	2 h	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia <p>Lessico e fraseologia di settore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche <input type="checkbox"/> Adeguare ed organizzare la produzione e la 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Riconoscere il contesto culturale in cui la vita enogastronomica si inserisce • Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</p>

			<p>vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	
--	--	--	--	--

CUCINA	4 h	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente • Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente • Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing • Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	3 h	<p>☐ Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi</p>	<p>☐ Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche.</p> <p>☐ Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi</p>	<p>☐ Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</p> <p>☐ Esprimersi correttamente in una lingua straniera</p>

SCIENZE MOTORIE	2 h	☐ Attività sportive di squadra	☐ Riconoscere le diversità dei compagni di squadra	☐ Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità
-----------------	-----	--------------------------------	--	---

SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4 h	<input type="checkbox"/> Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)	<input type="checkbox"/> Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro	<input type="checkbox"/> Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro.
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Let's explain the Brexit The Eulstitutions • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche • Utilizzare la lingua straniera ,medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé • Esprimersi correttamente in una lingua straniera
RELIGIONE	1 h	<input type="checkbox"/> Il valore della“ olitica”	<input type="checkbox"/> Rispettare le diversità di pensiero	<input type="checkbox"/> Far nascere uno spirito critico
TOTALE	33 h			

Griglia di valutazione di EDUCAZIONE CIVICA

Elementi cognitivi		
Indicatori	Livello	Punteggio
Conoscenze (acquisizione di contenuti)	Scarse	1
	Approssimative	2
	Puntuali	3
Competenze Disciplinari (applicazione concreta delle conoscenze)	Base	1
	Intermedio	2
	Avanzato	3
Capacità (logico- critiche)	Inadeguata	1
	Elaborazione personale "fattività"	2
Elementi non cognitivi		
Indicatori	Livello	Punteggio
Motivazione, partecipazione, interesse	L'alunno ha un atteggiamento passivo poco attento e interessato alle attività proposte, non sempre rispetta le regole e gli impegni presi	1
	L'alunno vuole migliorarsi ha un ruolo attivo, segue con attenzione, interagisce in modo collaborativo, rispetta le regole e gli impegni presi	2

EDUCAZIONE CIVICA

GRIGLIA DI OSSERVAZIONE E VALUTAZIONE DELLE ATTIVITA' DI DIDATTICA A DISTANZA

GIUDIZIO VOTO	COMPETENZE DISCIPLINARI	ORGANIZZAZIONE NELLO STUDIO	CONTINUITÀ	INTERESSE, CURA E SENSO DI RESPONSABILITÀ
OTTIMO 9/10	Complete, approfondite e coordinate, con rielaborazione autonoma, critica e personalizzata	Organizzazione proficua ed efficace del lavoro con rispetto esemplare dei tempi e delle consegne	Partecipazione ininterrotta e puntualità esemplari	Completezza e precisione del lavoro, interesse e interazione attiva a distanza elevati, comportamento maturo e responsabile, osservanza esemplare delle regole
BUONO 7/8	Corrette, con rielaborazione e collegamenti appropriati	Buona organizzazione e assolvimento puntuale degli impegni, nel pieno rispetto dei tempi e delle consegne	Partecipazione, assiduità e puntualità buone	Lavoro svolto e interesse apprezzabili, buona interazione a distanza, comportamento responsabile con corretta osservanza delle regole
QUASI SUFF/SUFF 5/6	Essenziali, ma per lo più corrette	Rispetto a volte non puntuale dei tempi e delle consegne dei compiti	Frequenza assidua, puntualità quasi sempre adeguata	Adeguati impegno ed interesse, partecipazione non sempre attiva, comportamento complessivamente adatto
INSUFFICIENTE 3/4	Frammentarie/o parziali, con errori di applicazione, analisi e sintesi	Discontinuità e disorganizzazione nell'assolvimento degli impegni, mancato rispetto dei tempi e delle consegne	Frequenza e puntualità non adeguate	Superficialità nel lavoro svolto, assenza di interazione, insufficiente senso di responsabilità
SCARSO O INESISTENTE 1/2	Nulle o gravemente errate	Manchevole	Frequenza inesistente (non prende parte alle attività DAD)	Nessun interesse o partecipazione