



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620199 – Fax 0967521620

codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -

[czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

---

## CURRICOLO D'ISTITUTO (PRIMO PERIODO DIDATTICO – BIENNIO COMUNE ) A. S. 2024-2025/2025-2026

DIPARTIMENTO DI Accoglienza Turistica

DISCIPLINA: Accoglienza Turistica

I Docenti del Dipartimento (firme)

Nome e cognome	FIRMA
Maria Cuteri	
Mungo Ippolita	
Pirroncello Giuseppina	

UDA n. 1 TITOLO <u>IL SISTEMA TURISMO</u>									
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
COMPETENZA DI INDIRIZZO		<p>1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>6.Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>7.Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>9.Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>							
		Competenza/a Chiave Europea: :N 2-3							
COMPETENZA DI Riferimento Europea									
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile. Saper identificare le strutture ricettive - ristorative e di ospitalità innovativa;	Conoscenza delle risorse naturalistiche, parchi ed enogastronomia del territorio. Conoscenza delle località d'arte e d'interesse turistico significative della zona;	<ul style="list-style-type: none"> <li>IL SISTEMA TURISMO:</li> <li>Lez. 1 - Fare turismo oggi.</li> <li>Lez.2 - Turismo e mercato turistico.</li> <li>Lez. 3 - Le imprese e le professioni turistiche.</li> <li>Il regolamento e la sicurezza in laboratorio; la divisa: cura e igiene</li> </ul>	Aula/ laboratorio di accoglienza turistica	Lezione frontale Utilizzo della LIM Analisi guidata Lettura guidata del manuale e di altri testi Esercitazioni in classe	33 h di compresenza con enogastronomia - settore - cucina. 1h di ed.civica Periodo 1 Quadrimestre	Prove orali Test semistrutturato scritto / pratico - es. pratiche.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).

		<p>Riconoscere le differenze tra i vari tipi di struttura ricettiva; aziende ristorative e figure professionali coinvolte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</li> <li>• Utilizzare i principali software applicativi.</li> <li>• Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</li> <li>• Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</li> </ul>	<p><b>Definizione di turismo; Il viaggio per turismo e sue tipologie; Linguaggio tecnico turistico a livello base</b></p> <p><b>Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativo;</b></p> <p><b>Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative; Figure professionali addette;</b></p> <p><b>Le strutture ricettive identificate dalla legislazione italiana;</b></p> <p><b>Le tipologie di aziende ristorative.</b></p> <p><b>Terminologia tecnica di base di settore.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</b></li> <li>• <b>Software applicativi di base.</b></li> <li>• <b>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</b></li> <li>• <b>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</b></li> </ul>	<p>personale; etica e comportamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA</b></li> <li>• <b>Lez.1 - Le strutture ricettive.</b></li> <li>• <b>Lez.2 - Classificazione e normativa.</b></li> </ul>		<p>Utilizzo di internet e del laboratorio.</p> <p>Attività di compresenza con enogastronomia</p>			
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<b>COMPETENZA generale di riferimento: n.10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</b>									
<b>COMPETENZA DI INDIRIZZO</b>		<p>1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>6.Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>7.Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>9.Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p><b>COMPETENZA: (10) Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</b></p> <p>Acquisire la consapevolezza degli spazi, dei servizi e della struttura organizzativa di un albergo. Normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Utilizzare strumenti e testi multimediali.</p>							
<b>COMPETENZA DI Riferimento Europea</b>		<b>Competenza/a Chiave Europea: :N 2-3</b>							
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Saper presentare i prodotti/servizi offerti. Identificare le caratteristiche essenziali degli spazi e dei servizi	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali.  Applicare le tecniche di	3) L'ALBERGO OGGI Lez.1 - L'Albergo. Lez.2 - Organizzazione e reparti.	Aula e laboratori	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi	33 h di compresenza con enogastronomia – settore	Prove orali Test semistrutturato	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la

		<p>di un hotel; Distinguere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera; Decodificare un semplice organigramma d'albergo. Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro. Avere la capacità di: Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e di interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio; Rispettare le regole per un corretto approccio professionale con il cliente; Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente; Identificare ed utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti nel settore; Riconoscere le figure e le funzioni del personale del front-office; Identificare le doti fondamentali degli addetti al front-office-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture,</li> </ul>	<p>base di accoglienza e assistenza al cliente; Il front e il back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</p> <p>Gli spazi ed i reparti di un hotel; I servizi alberghieri complementari; Le principali figure professionali di un hotel. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <p>Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali;</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali;</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale;</p> <p>Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti; Il reparto front e back office con relativi spazi ed attrezzature;</p> <p>Le diverse risorse umane che operano nel front-office;</p>	<p><b>Lez.3 - L' Housekeeping e le unità abitative</b> <b>4 - IL MONDO DEL FRONT OFFICE</b> <b>Lez.1 - Il Front office</b> <b>Lez.2 - Il ciclo cliente (cenni)</b> <b>Lez.3 - L'importanza della comunicazione al Fo /lab. cucina</b></p>	<p>o di accoglienza turistica; LIM.</p>	<p>Presentazioni multimediali</p> <p>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</p> <p>Esercitazioni guidate</p>	<p>-cucina. Di cui 1h ora di ed. civica <b>Periodo 2</b> <b>Quadrimestre</b></p>	<p>scritto / pratico - es. pratiche.</p>	<p>tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)</p>
--	--	---	--	---	---	---	--	--	--

		delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

DIPARTIMENTO: Accoglienza Turistica - DISCIPLINA: Accoglienza Turistica – CLASSE SECONDA A.S. 2025-2026

UDA n. 3 TITOLO IL MONDO DEL FRONT OFFICE

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZA generale di riferimento: n. (10) Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

DATI DI PROCESSO

COMPETENZA DI INDIRIZZO

1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

6.Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

7.Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

9.Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

COMPETENZA DI Riferimento Europeo

Competenze Chiave Europee: N 2-3

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
--------	----------------	----------	------------	-----------	----------	------------------	-------	-------	-------------

3	Linguaggi MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE  a)Lab. Enog. Cucina	Avere la capacità di: Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e di interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali;  Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e	<b>4 - IL MONDO DEL FRONT OFFICE</b> <b>Lez.2 - Il ciclo cliente.(fase ante): La prenotazione...</b> <b>Lez.3 - L'importanza della comunicazione. La</b>	Aula e laboratorio di accoglienza turistica;	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi	33h di cui 1 h di compresenza con Enogastronomia – settore	Prove orali Test semistrutturato scritto /	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
---	---	---	--	--	--	---	--	--	---

		<p>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio;</p> <p>Rispettare le regole per un corretto approccio professionale con il cliente;</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente;</p> <p>Identificare ed utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti nel settore;</p> <p>Riconoscere le figure e le funzioni del personale del front-office;</p> <p>Identificare le doti fondamentali degli addetti al front-office</p>	<p>interculturali;</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale;</p> <p>Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti;</p> <p>Il reparto front e back office con relativi spazi ed attrezzature;</p> <p>Le diverse risorse umane che operano nel front-office;</p> <p>La divisa e le norme di comportamento.</p>	<p>comunicazione al F.O. e in cucina (lavoro di squadra)</p> <p>Lez.4 - La comunicazione telefonica.</p> <p>Lez.5 - La comunicazione scritta.</p>	<p>LIM.</p>	<p>Presentazioni multimediali</p> <p>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</p> <p>Esercitazioni guidate</p> <p>Attività di compresenza con enogastronomia -settore Cucina</p>	<p>Cucina e 1h di Ed. Civica</p> <p>Periodo : 1 Quadrimestre</p>	<p>pratico – es. pratiche.</p>	
--	--	--	---	---	-------------	---	--	--------------------------------	--



UDA n. 4 TITOLO IL MONDO DEL FRONT OFFICE

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

COMPETENZA DI INDIRIZZO

1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

6.Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

7.Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

9.Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

COMPETENZA DI Riferimento Europeo

Competenze Chiave Europee: N 2-3

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTE NTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
4	LINGUAGGI MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> a)Lab. Enog. Cucina	Avere la capacità di: Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e di interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali;  Principali tecniche di comunicazione e	Lez.5 - La comunicazione scritta. Creazione del menu e menu a tema.  Modulistica varia per le comunicazioni interne di servizio (cucina . sala -	Aula e laboratorio di	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi Presentazioni multimediali	33h di cui 1 h di presenza con Enogastronomia – settore	Prove orali Test semistrutturato scritto /	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)

		<p>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio;</p> <p>Rispettare le regole per un corretto approccio professionale con il cliente;</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente;</p> <p>Identificare ed utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti nel settore;</p> <p>Riconoscere le figure e le funzioni del personale del front-office;</p> <p>Identificare le doti fondamentali degli addetti al front-office</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p>	<p>relazioni interpersonali e interculturali;</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale;</p> <p>Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti;</p> <p>Il reparto front e back office con relativi spazi ed attrezzature;</p> <p>Le diverse risorse umane che operano nel front-office;</p> <p>La divisa e le norme di comportamento.</p>	<p>ricevimento e servizio ai piani).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lez. 6 Schemi di organizzazione aziendale. Room Division - Food &amp; Beverage.</li> </ul>	<p>accoglienza turistica; LIM.</p> <p>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</p> <p>Esercitazioni guidate</p> <p>Attività di compresenza con enogastronomia - settore Cucina</p>	<p>Cucina e 1h di Ed. Civica</p> <p>Periodo: 2 Quadrimestre</p>	<p>pratico – es. pratiche.</p>	
--	--	--	--	--	---	---	--------------------------------	--

## RUBRICHE DI VALUTAZIONE PRIMO BIENNIO - A.S. 2024-2025/2025-2026

Le suddette competenze si rapportano in maniera intrinseca con quanto indicato nelle Raccomandazioni del Consiglio Europeo (*competenze chiave per l'apprendimento permanente*), di cui il documento [RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 \(2018/C 189/01\)](#) e alle competenze in assolvimento dell'obbligo di istruzione (DM n. 14 del 30 gennaio 2024). Di seguito l'elenco delle 8 competenze chiave presenti nel documento:

<b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE</b> <a href="#">RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)</a>	
<b>1. Competenza alfabetica funzionale</b>	Padroneggiare la lingua di scolarizzazione in forma sia orale sia scritta in tutti i suoi aspetti (comprensione, interpretazione, produzione) utilizzando materiali di vario genere all'interno delle diverse discipline, dei diversi contesti e scopi comunicativi. Comunicare e relazionarsi con gli altri in modo efficace e opportuno.
<b>2. Competenza multilinguistica</b>	Utilizzare le diverse lingue in forma orale e scritta (comprensione orale e scritta, produzione scritta e produzione/interazione orale) in modo appropriato ed efficace per diversi scopi comunicativi in diversi contesti sociali e culturali in base ai propri bisogni o desideri. <u>Comunicare in maniera appropriata, efficace e rispettosa con interlocutori che hanno riferimenti culturali diversi dai propri.</u>
<b>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	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. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità, utilizzando le metodologie proprie dell'indagine scientifica. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza, anche in relazione agli impatti ambientali e sociali di tali trasformazioni. Individuare potenzialità e limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate anche a tutela della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, con attenzione alle questioni etiche e della sicurezza, in particolare per quanto concerne il processo scientifico e tecnologico in relazione all'individuo, alla famiglia, alla comunità e alle questioni di dimensione globale.
<b>4. Competenza digitale</b>	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari, analizzando, confrontando e valutando criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali. Osservare le norme comportamentali nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali. Proteggere la propria reputazione, gestire e tutelare i dati e le informazioni personali che si producono e si condividono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui. Osservare le principali regole a tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali. Evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.

<p><b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></p>	<p>Osservare comportamenti e atteggiamenti rispettosi verso il proprio benessere personale, sociale e fisico e quello degli altri, della comunità e del pianeta.</p> <p>Collaborare e partecipare, interagendo in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui risorse, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel rispetto dei diritti degli altri e delle diversità, superando i pregiudizi; osservare atteggiamenti e comportamenti improntati a integrità ed empatia.</p> <p>Imparare ad imparare, organizzando il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. Sviluppare fiducia nei propri mezzi, valutare i propri punti critici, potenzialità e risorse; mantenere motivazione e interesse ad imparare sempre.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni, identificando, elaborando e rappresentando argomentazioni coerenti, relazioni tra fenomeni, eventi e concetti, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica e complessa, ricercando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze; stabilendo cause ed effetti in relazione a scenari/futuri possibili, riconoscendone la loro natura probabilistica.</p> <p>Ricerca ed interpretare criticamente l'informazione proveniente dai diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p>
--	---

<b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b>	<p>Agire in modo autonomo e responsabile inserendosi in modo attivo e consapevole nella vita sociale, facendo valere i propri diritti e bisogni e riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p>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 e delle future generazioni.</p> <p>Osservare comportamenti e atteggiamenti rispettosi dell'ambiente, dei beni comuni, della sostenibilità ambientale, economica, sociale, coerentemente con l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>	
<b>7. Competenza imprenditoriale</b>	<p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti le proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le proprie conoscenze per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p> <p>Individuare, affrontare e risolvere problemi costruendo e verificando ipotesi, reperendo le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni e utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline; pianificare e progettare; scegliere tra opzioni diverse, sempre agendo con integrità, nel rispetto del bene comune e trasformando le idee e le opportunità in valore per gli altri.</p> <p>Collaborare con altri, valorizzando le loro risorse, le idee, i contributi al lavoro.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio.</p>	
<b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	<p>Comunicare e rappresentare creativamente eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, corporeo, artistico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante supporti cartacei, informatici, multimediali, ecc.</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale, artistico, letterario, paesaggistico.</p> <p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e culture, in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p>	

**DIPARTIMENTO DI ACCOGLIENZA TURISTICA DISCIPLINA ACCOGLIENZA TURISTICA**

<b>Rubrica di valutazione</b>				
<b>LIVELLI</b>				
<b>Competenza/e</b>	<b>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1</b> Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	<b>LIVELLO BASE - 2</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	<b>LIVELLO INTERMEDIO - 3</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	<b>LIVELLO AVANZATO - 4</b> Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

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

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

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

<b>LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI</b>
<b>Punteggio in decimi</b>
<b>10 = ECCELLENTE (E)</b>
<p>Conoscenza completa e profonda  Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali  Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico  Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva</p>
<b>9 = OTTIMO (O)</b>
<p>Conoscenza organica ed esauriente  Spiccate capacità di interpretazione e giudizio  Collegamenti efficaci  Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico  Esposizione fluida e ricca</p>
<b>8 = BUONO (B)</b>
<p>Conoscenza ampia e sicura  Rielaborazione precisa dei contenuti</p>
<p>Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare</p>
<b>4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)</b>
<p>Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali  Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento  Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico  Esposizione scorretta e stentata</p>

<p>Interesse per alcuni argomenti  Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico  Esposizione sciolta e sicura</p>
<b>7 = DISCRETO (D)</b>
<p>Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti  Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti  Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico  Esposizione abbastanza appropriata</p>
<b>6 = SUFFICIENTE (S)</b>
<p>Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina  Comprensione/considerazione semplice dei contenuti  Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico  Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta</p>
<b>5 = INSUFFICIENTE (I)</b>
<p>Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati  Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti  Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico</p>
<b>3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)</b>
<p>Esposizione gravemente scorretta e confusa</p>
<b>1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)</b>
<p>Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica  Incomprensione dei contenuti e del linguaggio  Esecuzione del tutto mancante dei fondamentali a livello tecnico-pratico</p>



