



PATTO FORMATIVO

FRA IL CENTRO DI FORMAZIONE DI MARINO E LE ALLIEVE E GLI ALLIEVI DEL CORSO TRIENNALE PER “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI”

Premessa

Il Patto formativo d’aula fra il Centro di Formazione di Marino e le allieve e gli allievi del corso per “Operatore della Ristorazione – Indirizzo Preparazione Pasti” si ispira ai principi generali sui quali è fondato il Regolamento interno del Centro ossia l’osservanza del complesso di leggi e norme che regolano l’attività didattica ed educativa della formazione professionale.

Il Patto è finalizzato a definire, in modo trasparente e condiviso, diritti e doveri nel rapporto fra Centro di formazione e allievi dei corsi. Il rispetto del Patto costituisce una delle condizioni necessarie per costruire un rapporto di fiducia reciproca ed è importante per rafforzare le finalità educative della Formazione e il successo formativo degli allievi.

Uno dei principi ispiratori del Patto è quello della piena trasparenza rispetto alle opportunità contenute nel corso di formazione ed alle aspettative che – rispetto al corso stesso – è lecito maturare.

Nel Patto viene esplicitato, tra l’altro, tutto quello che è corretto e ragionevole attendersi dal corso, tenendo sempre ben presenti i vincoli che disciplinano l’entità e la natura delle risorse finanziarie disponibili.

Il Patto d’aula consegna, inoltre, nelle mani degli allievi il programma di massima del corso e illustra gli obiettivi di competenza da conseguire al termine dello stesso.

L’allieva/o, dopo aver preso visione dei contenuti del presente Patto, potrà decidere di condividerlo e firmarlo o, nel caso si dovesse ritenere che il corso non fornisca un valore aggiunto alle competenze già possedute, di non firmare il Patto e rinunciare alla partecipazione al percorso formativo. In questo ultimo caso, l’allieva/o avrà così la possibilità di scegliere un percorso alternativo più vicino alle proprie aspettative e consentire l’accesso al corso ad altri possibili candidati.

Infine, il Patto rende esplicite le procedure che occorre adottare per risolvere gli eventuali problemi o criticità che si dovessero verificare nel corso delle attività formative. Infatti, conoscere il quadro dei diritti e dei doveri costituisce una delle condizioni necessarie affinché le critiche siano costruttive e le proposte, nei limiti del possibile, possano essere accolte.

Per quanto non dovesse risultare chiaro al termine della lettura del presente documento, si farà riferimento direttamente al Responsabile del Centro.

Il documento si suddivide in quattro parti.

- La prima parte riguarda la **struttura del corso**. Vengono esplicitate sia l'organizzazione del corso in termini di finalità, contenuti, metodologie didattiche e durata, che le diverse attività trasversali che lo compongono.
- La seconda parte riguarda gli **obiettivi del corso**. Vengono esplicitati gli obiettivi conoscitivi e operativi dei diversi moduli che compongono il corso, le modalità attraverso cui vengono svolte le verifiche e le tipologie di valutazione adottate.
- La terza parte riguarda gli **impegni da rispettare** per consentire un percorso formativo efficace. Vengono esplicitate le responsabilità che docenti, allievi e loro famiglie e Responsabile del Centro, una volta condivise, decidono di assumere.
- Infine, la quarta ed ultima parte riguarda la **risoluzione degli eventuali problemi** che possono nascere durante il corso. In particolare, viene chiarito il percorso che l'allievo/a in difficoltà deve seguire per trovare una soluzione rapida ed efficace al proprio problema.

1. La struttura del corso

I corsi sono finanziati con risorse regionali, nazionali e comunitarie, il cui utilizzo è disciplinato da regole precise, rigorose ed estremamente rigide. I vincoli di impiego delle risorse riguardano anche i tipi di spesa ammissibili.

La Città Metropolitana di Roma Capitale opera rigorosamente nel quadro di questi vincoli e ottimizza le risorse disponibili per assicurare agli allievi le migliori condizioni di apprendimento possibili. Non oltrepassare i confini delle regole costituisce, tra l'altro, una forma di rispetto e di tutela della natura pubblica delle risorse impiegate.

Le finalità del corso

Il corso si propone di far acquisire alle allieve e agli allievi nell'arco del triennio sia conoscenze generali di base (linguistiche, giuridico-economiche e scientifiche) che competenze tecnico professionali funzionali all'esecuzione del lavoro di Operatore della Ristorazione (Indirizzo Preparazione pasti).

Al termine del percorso formativo l'allievo sarà in possesso di una sufficiente cultura di base e di competenze tecniche che gli permetteranno di operare in modo autonomo o in supporto ad altre figure professionali, nel rispetto delle vigenti norme di igiene e sicurezza.

In particolare sarà in grado di:

- organizzare gli spazi di lavoro in modo razionale;
- utilizzare le moderne apparecchiature, assicurando lo stato di efficienza e di pulizia degli strumenti in dotazione;
- operare in team di lavoro;
- svolgere le operazioni di preparazione delle materie prime;
- preparare fondi e salse, antipasti, primi piatti, secondi piatti, piatti a base di paste lievitate, dolci e gelati;
- comprendere le ricette, dosare gli ingredienti e porzionare in funzione delle grammature specificate;
- realizzare singoli piatti o menù con più portate;
- curare la coreografia del piatto;
- conservare correttamente gli alimenti;
- effettuare preparazioni semplici di pasticceria di base, effettuare i principali abbinamenti cibo/vino;
- orientarsi tra i principi di scienza dell'alimentazione;
- conoscere e valutare la qualità nutrizionale degli alimenti;
- applicare le tecniche relative al controllo del costo – pasto;
- conoscere e applicare le tecniche di sanificazione, i prodotti da utilizzare, la loro azione e le corrette modalità d'impiego;

- conoscere le normative nazionali ed europee relative alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità di filiera;
- applicare la normativa antinfortunistica riferita al ruolo, le misure di sicurezza e di tutela sul luogo di lavoro;
- applicare la normativa HACCP.

I contenuti e la durata

L'intervento è strutturato in un percorso formativo triennale della durata di 3168 ore (1056 ore l'anno), finalizzato al conseguimento di una qualifica professionale.

Prima annualità

Area	Asse	UdA	ORE	Tot. Ore Asse	Tot. Ore Area		
AREA COMPETENZE TRASVERSALI	ASSE EDUCATIVO	Accoglienza/Orientamento/Accompagnamento	36	120	120		
		Educazione Fisica	54				
		Valutazione e personalizzazione	30				
AREA COMPETENZE DI BASE E COMUNI	ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua Italiana	128	224	506		
		Lingua Inglese	64				
		Lingua Francese	32				
	ASSE MATEMATICO	Scienze Matematiche	64	64			
	ASSE SCIENTIFICO -TECNOLOGICO	Scienze della Terra / Fisica	32	96			
		Scienze della Terra/ Scienze naturali	26				
		Ecologia	6				
		Tecnica Applicata/ Informatica	32				
	ASSE STORICO- SOCIALE	Cultura Religiosa	6	122			
		Rapporti Storico Sociali/ Storia e geografia	32				
		Rapporti Economici/ Diritto	32				
		Rapporti Economici/ Economia Aziendale	32				
		Sicurezza	20				
	TOTALE ORE			626			
	AREA COMPETENZE PROFESSIONALI	ASSE PROFESSIONALE	Cucina- Tecnica Professionale (Teoria e Laboratorio)	309		405	430
Prodotti Alimentari e Procedure HACCP			20				
Pasticceria di Base			32				
Principi dell'alimentazione			44				
STAGE		Tirocinio Orientativo	25	25			
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO			1056				

Seconda annualità

Area	Asse	UdA	ORE	Tot. Ore Asse	Tot. Ore Area
AREA COMPETENZE TRASVERSALI	ASSE EDUCATIVO	Accoglienza/Orientamento/Accompagnamento	16	96	96
		Educazione Fisica	50		
		Valutazione e personalizzazione	30		
AREA COMPETENZE DI BASE E COMUNI	ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua Italiana	84	168	398
		Lingua Inglese	56		
		Lingua Francese	28		
	ASSE MATEMATICO	Scienze Matematiche	56	56	
	ASSE SCIENTIFICO -TECNOLOGICO	Scienze della Terra / Chimica	28	84	
		Scienze della Terra/ Scienze naturali	22		
		Ecologia	6		
		Tecnica Applicata/ Informatica	28		
	ASSE STORICO- SOCIALE	Cultura Religiosa	6	90	
		Rapporti Storico Sociali/ Storia	28		
		Rapporti Economici/ Diritto e sicurezza sui luoghi di lavoro	28		
		Rapporti Economici/ Economia Aziendale	28		
	TOTALE ORE			494	
AREA COMPETENZE PROFESSIONALI	ASSE PROFESSIONALE	Cucina- Tecnica Professionale (Teoria E Laboratorio)	300	382	562
		Tecniche di panificazione di base	28		
		Tecniche di decorazione floreale e intaglio	20		
		Principi dell'alimentazione	34		
	STAGE	Tirocinio Formativo	180	180	
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO			1056		

Terza annualità

Area	Asse	UdA	ORE	Tot. Ore Asse	Tot. Ore Area
AREA COMPETENZE TRASVERSALI	ASSE EDUCATIVO	Accoglienza/Orientamento/Accompagnamento	30	110	110
		Educazione Fisica	50		
		Valutazione e personalizzazione	30		
AREA COMPETENZE DI BASE E COMUNI	ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua Italiana	54	135	325
		Lingua Inglese	54		
		Lingua Francese	27		
	ASSE MATEMATICO	Scienze Matematiche	49	49	
	ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO	Scienze della Terra/ Scienze naturali	21	54	
		Ecologia	6		
		Tecnica Applicata/ Informatica	27		
	ASSE STORICO- SOCIALE	Cultura Religiosa	6	87	
		Rapporti Storico Sociali/ Storia	27		
		Rapporti Economici/ Diritto e sicurezza sui luoghi di lavoro	27		
		Rapporti Economici/ Economia Aziendale	27		
	TOTALE ORE			435	
AREA COMPETENZE PROFESSIONALI	ASSE PROFESSIONALE	Cucina – Tecnica Professionale (Teoria e Laboratorio)	307	411	621
		Cucina Romana	27		
		Tecnica Turistico-Alberghiera e Comunicazione	27		
		Principi dell'alimentazione (Scienze dell'alimentazione e Merceologia)	50		
	STAGE	Tirocinio Formativo	210	210	
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO			1056		
TOTALE ORE PERCORSO FORMATIVO TRIENNALE			3168		

Le metodologie didattiche

Le metodologie didattiche utilizzate dai docenti per le attività del corso variano a seconda dei contenuti dei diversi moduli didattici. Di seguito sono brevemente descritte le principali metodologie utilizzate:

- lezione frontale: si tratta di un modello didattico consolidato, basato sul "trasferimento della conoscenza" dall'insegnante agli allievi, che sono posti prevalentemente in posizione di ascolto;
- *action learning*: è un metodo di apprendimento fondato sulla valorizzazione dell'interscambio comunicativo bidirezionale tra docenti ed allievi, articolato anche in simulazioni, lavori di gruppo, casi di studio e pratiche di laboratorio;

- esercitazione: è uno strumento didattico attraverso il quale, coinvolgendo gli allievi sia in pratiche individuali che di gruppo, è possibile testare l'efficacia dell'apprendimento (ad esempio impiegando test, questionari, relazioni scritte, ecc.).

I materiali del corso

I materiali del corso, ossia i libri di testo, le dispense e gli altri materiali che occorrono per svolgere le esercitazioni pratiche all'interno dei laboratori, sono fornite dal Centro, che ne fa richiesta all'ufficio competente in sede di presentazione del progetto del Corso. I materiali vengono acquistati dall'Amministrazione e forniti agli allievi a seguito delle procedure previste dalle norme.

I luoghi e le attrezzature

Il CFP di Marino è specializzato nell'offerta di corsi rivolti alla formazione di figure professionali nel comparto dei servizi per il turismo e l'ospitalità e in particolare nei settori Alberghiero e della Ristorazione.

Il Centro dispone di:

- n° 1 Sala ristorazione/bar
- n° 2 Laboratori di cucina
- n° 1 Laboratorio di pasticceria
- n° 1 Laboratorio pizzeria
- n°2 Aule Informatiche

Gli stage

Una volta che gli allievi abbiano acquisito le abilità e le competenze per confrontarsi responsabilmente con le problematiche degli ambienti di lavoro, al fine di fare pratica delle conoscenze acquisite, è previsto un periodo di *stage* presso le imprese del settore.

Il Centro organizza lo Stage in base alle esigenze didattiche, mantiene i contatti con le aziende sul territorio che accolgono gli allievi in stage e provvede, insieme alle aziende coinvolte, allo svolgimento delle attività di *tutoring* per tutto il corso dell'attività esterna.

Nell'ambito delle attività che inseriscono elementi di pratica operativa nel quadro dell'apprendimento teorico, il Centro può organizzare anche progetti di impresa simulata, che prevedano la costituzione e la gestione di imprese "virtuali" inserite in reti di imprese appartenenti al medesimo settore, all'interno delle quali si effettuano scambi di prodotti, servizi e informazioni, ecc..

Le visite guidate

Durante lo svolgimento del corso, il Centro può organizzare visite guidate presso aziende del settore o la partecipazione ad eventi (fiere campionarie, convegni, seminari, ecc.) inerenti lo specifico settore di attività. Poiché anche il finanziamento di queste attività è a carico del Centro, la loro organizzazione è subordinata alla disponibilità di risorse economiche.

L'orientamento

Nel Centro è presente il Servizio di Informazione e Orientamento (S.I.O.) a cui gli allievi possono rivolgersi per avere informazioni sui corsi attivati e per ricevere un sostegno nella scelta o nella progettazione del percorso formativo.

Nell'ambito dell'attività curricolare è previsto un modulo di orientamento sviluppato su tre anni, articolato in attività di:

- accoglienza
- orientamento e supporto all'empowerment
- orientamento in uscita

Le attività di Accoglienza sono finalizzate ad introdurre il percorso di formazione, effettuare la ricognizione delle aspettative e dei progetti professionali dei partecipanti, rilevare la storia formativa degli allievi, presentare i servizi offerti dal Centro e condividere il presente PATTO FORMATIVO.

Le attività di orientamento in itinere e in uscita si propongono rispettivamente di:

- favorire un comportamento attivo rispetto alla gestione del proprio percorso formativo, sviluppando le competenze necessarie per prendere decisioni sul proprio percorso professionali.
- orientare l'allievo nel mercato locale del lavoro, insegnare le tecniche di ricerca attiva, far conoscere i servizi della rete provinciale dei Centri per l'impiego e i dispositivi creati per facilitare l'inserimento lavorativo.

2. Gli obiettivi del corso

Il corso di Operatore della Ristorazione (indirizzo Preparazione pasti) di durata triennale è strutturato in moduli e unità didattiche. Per ogni modulo vengono esplicitati schematicamente gli obiettivi in termini di competenze, conoscenze ed abilità operative da acquisire.

COMPETENZE TRASVERSALI – 1°ANNO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ACCOGLIENZA
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO
SEZIONE A – COMPETENZE
RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere e muoversi all'interno delle opportunità offerte dal CMFP, dal sistema della formazione professionale e dalla rete locale dei servizi per l'impiego. 2. Valutare la proposta formativa in relazione ai suoi bisogni ed aspettative e alla conoscenza delle caratteristiche, degli sbocchi occupazionali e dei percorsi di carriera prospettati dal profilo di qualifica professionale. 3. Riconoscere i referenti e il sistema di responsabilità dei soggetti coinvolti nel processo di erogazione dell'azione formativa e assumere impegni e comportamenti consapevoli e condivisi.
SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
CONOSCENZE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le caratteristiche del sistema di formazione professionale. 2. La struttura e le finalità del percorso formativo. 3. Le caratteristiche del profilo professionale legato al percorso di qualificazione.
ABILITÀ OPERATIVE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà maturare le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muoversi in autonomia tra i servizi erogati e le funzioni presenti all'interno del CMFP e nell'ambito della rete territoriale dei servizi per l'impiego. 2. Formalizzare in modo corretto eventuali richieste essendo in grado di differenziare gli uffici e le relative responsabilità.

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ORIENTAMENTO
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO
SEZIONE A – COMPETENZE
RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizzare il proprio percorso formativo e valutarne i possibili sviluppi. 2. Analizzare le situazioni, riconoscere le risorse necessarie e le strategie di orientamento da mettere in atto. 3. Identificare le proprie modalità di studio e di lavoro. 4. Analizzare e raccogliere informazioni sull'ambiente che lo circonda e assumere decisioni più consapevoli ed

efficaci.

5. Avere consapevolezza delle motivazioni e dei valori che lo orientano rispetto al lavoro e verificare i propri obiettivi professionali.
6. Sviluppare capacità di “pensiero critico” in funzione della capacità di orientarsi su compiti semplici/complessi (individuali e di gruppo).
7. Formulare un proprio itinerario formativo in relazione agli obiettivi professionali identificati.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

Ai fini dello sviluppo e dell’esercizio delle competenze previste dall’unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti **conoscenze**:

1. La struttura e le finalità del percorso di orientamento.
2. Le caratteristiche e le definizioni delle competenze orientative (*coping*, stile di apprendimento, risorse, atteggiamenti e valori, stile decisionale, ecc.).
3. La nozione e la suddivisione tra competenze, attitudini e risorse personali.
4. Le metodologie di raccolta, trattamento e rielaborazione delle informazioni.

ABILITÀ OPERATIVE

Ai fini dello sviluppo e dell’esercizio delle competenze previste dall’unità formativa, il discente dovrà maturare le seguenti **abilità operative**:

1. Comunicare e interagire in gruppo.
2. Imparare ad esprimere, analizzare e condividere i propri bisogni e le proprie aspettative.
3. Ricercare informazioni e individuare risorse in funzione degli obiettivi che s’intendono raggiungere e delle decisioni da assumere.
4. Riconoscere e analizzare le motivazioni, i valori e le aspettative che lo orientano rispetto al lavoro e alla professione.
5. Progettare un proprio itinerario formativo in relazione agli obiettivi professionali identificati.

COMPETENZE DI BASE E COMUNI - PRIMO BIENNIO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA ITALIANA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l’interazione comunicativa verbale, scritta e orale, in diversi contesti
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l’interazione comunicativa verbale, scritta e orale, in diversi contesti</i>	
<ul style="list-style-type: none">▪ Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale▪ Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale▪ Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati▪ Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale▪ Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista▪ Individuare il punto di vista dell’altro in contesti formali ed informali	<ul style="list-style-type: none">▪ Principali strutture grammaticali della lingua italiana▪ Elementi di base della funzioni della lingua▪ Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali▪ Contesto, scopo e destinatario della comunicazione▪ Codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale▪ Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo
<i>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</i>	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi ▪ Applicare strategie diverse di lettura ▪ Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo ▪ Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi ▪ Principali connettivi logici ▪ Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi ▪ Tecniche di lettura analitica e sintetica ▪ Tecniche di lettura espressiva ▪ Denotazione e connotazione ▪ Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana ▪ Contesto storico di riferimento di alcuni autori e opere
<i>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricercare , acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo ▪ Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni ▪ Rielaborare in forma chiara le informazioni ▪ Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso ▪ Uso dei dizionari ▪ Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc. ▪ Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione
<i>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere e apprezzare le opere d'arte ▪ Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di un'opera d'arte (pittura, architettura, plastica, fotografia, film, musica.....) ▪ Principali forme di espressione artistica
<i>Utilizzare e produrre testi anche in forma multimediale</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva e digitale ▪ Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni , ecc.), anche con tecnologie digitali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto multimediale ▪ Semplici applicazioni per la elaborazione audio e video ▪ Uso essenziale della comunicazione telematica

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA INGLESE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

BIENNIO (DM n.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

<p>RISULTATO ATTESO</p> <p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua Inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi, corrispondente al livello A2+ del QCER 2001

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Utilizzare la lingua Inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ▪ Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ▪ Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale ▪ Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali ▪ Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale ▪ Uso del dizionario bilingue ▪ Regole grammaticali fondamentali ▪ Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune ▪ Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale ▪ Cultura e civiltà dei paesi di lingua anglofona

professionale <ul style="list-style-type: none"> ▪ Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ▪ Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio ▪ Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali 	
--	--

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA FRANCESE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi ed operativi, corrispondente al livello A1+ del QCER 2001

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi ed operativi</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ▪ Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ▪ Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale ▪ Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali ▪ Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ▪ Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale ▪ Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio ▪ Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale ▪ Uso del dizionario bilingue ▪ Regole grammaticali fondamentali ▪ Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune ▪ Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale ▪ Cultura e civiltà dei paesi di lingua francofona

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE MATEMATICHE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE MATEMATICO

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • 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

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE

<i>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici. Utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni..); ▪ Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà. ▪ Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici; rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore anche utilizzando una calcolatrice. ▪ Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici. ▪ Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale; risolvere semplici problemi diretti e inversi ▪ Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati; ▪ Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; comprendere il concetto di equazione e quello di funzione ▪ Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli insiemi numerici N, Z, Q, R; ▪ I sistemi di numerazione ▪ Espressioni algebriche; principali operazioni. ▪ Equazioni e disequazioni di primo grado. ▪ Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado.
<i>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale ▪ individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete ▪ Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative ▪ Applicare le principali formule relative alla retta e alle figure geometriche sul piano cartesiano ▪ In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico, e ripercorrerne le procedure di soluzione ▪ Comprendere i principali passaggi logici di una dimostrazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini: assioma, teorema, definizione. ▪ Il piano euclideo: relazioni tra rette; congruenza di figure; poligoni e loro proprietà. ▪ Circonferenza e cerchio ▪ Misura di grandezze; grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Euclide e di Pitagora. ▪ Teorema di Talete e sue conseguenze ▪ Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. ▪ Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni. ▪ Trasformazioni geometriche elementari e loro invarianti
<i>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe ▪ Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici ▪ Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni ▪ Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi ▪ Principali rappresentazioni di un oggetto matematico. ▪ Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche, equazioni e disequazioni di 1° grado.
<i>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</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Significato di analisi e organizzazione di dati numerici.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta. ▪ Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi. ▪ Riconoscere una relazione tra variabili, in termini di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarla attraverso una funzione matematica. ▪ Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione. ▪ Valutare l'ordine di grandezza di un risultato. ▪ Elaborare e gestire semplici calcoli attraverso un foglio elettronico ▪ Elaborare e gestire un foglio elettronico per rappresentare in forma grafica i risultati dei calcoli eseguiti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il piano cartesiano e il concetto di funzione. ▪ Funzioni di proporzionalità diretta, inversa e relativi grafici, funzione lineare. ▪ Incertezza di una misura e concetto di errore. ▪ La notazione scientifica per i numeri reali. ▪ Il concetto e i metodi di approssimazione ▪ I numeri "macchina" ▪ Il concetto di approssimazione ▪ Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti
--	--

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE DELLA TERRA - FISICA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

BIENNIO (DM N.139/2007) – 1°ANNO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effettuare misure e calcolarne gli errori ▪ Operare con grandezze fisiche vettoriali ▪ Analizzare situazioni di equilibrio statico, individuando le forze e i momenti applicati ▪ Applicare la grandezza fisica pressione a esempi riguardanti solidi, liquidi e gas ▪ Distinguere tra massa inerziale e massa gravitazionale ▪ Descrivere le modalità di trasmissione dell'energia termica ▪ Confrontare le caratteristiche dei campi gravitazionale, elettrico e magnetico, individuando analogie e differenze 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di misura (approssimazione ed errore) ▪ Grandezze fisiche e loro dimensioni; ▪ Unità di misura del sistema internazionale ▪ Strumenti matematici ▪ La misura ▪ Le forze ▪ L'equilibrio dei solidi e dei fluidi ▪ La temperatura e il calore ▪ Magnetismo e elettromagnetismo

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE DELLA TERRA - CHIMICA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

BIENNIO (DM N.139/2007) – 2°ANNO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere i componenti e gli elementi principali e analizzare i passaggi di stato e le trasformazioni connesse ai fenomeni chimici

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Saper riconoscere i componenti e gli elementi principali e analizzare i passaggi di stato e le trasformazioni connesse ai fenomeni chimici</i>	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicare in modo corretto ed efficace utilizzando il linguaggio specifico ▪ Stabilire semplici relazioni, classificare, formulare ipotesi traendo conclusioni dai risultati ottenuti ▪ Descrivere le principali proprietà periodiche, che confermano la struttura a strati dell'atomo ▪ Utilizzare le principali regole di nomenclatura IUPAC ▪ Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le evidenze sperimentali di una sostanza pura e nozioni sulla lettura delle etichette e sulla pericolosità di elementi e composti ▪ Le leggi ponderali della chimica e l'ipotesi atomico- molecolare ▪ Il modello particellare (concetti di atomo, molecola e ioni) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche ▪ La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro ▪ La struttura dell'atomo e il modello atomico a livelli di energia ▪ Cenni sui legami chimici e i legami intermolecolari ▪ Elementi di nomenclatura chimica e bilanciamento delle equazioni di reazione ▪ Le principali teorie acido-base, il ph, gli indicatori e le reazioni acido-base
---	--

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE DELLA TERRA – SCIENZE NATURALI
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • Individuare e definire i principali aspetti di un ecosistema e la distinzione tra mondo vivente e non vivente • Definire i concetti di energia e materia e interpretare i fenomeni naturali sulla base dei loro cambiamenti

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccogliere dati sui fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc.) attraverso l'osservazione diretta, la consultazione di testi, report o altri media ▪ Organizzare, rappresentare e analizzare i dati raccolti e presentare i risultati, con riferimento ai modelli ▪ Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere, correlazioni, variabili e modelli di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di misura (approssimazione ed errore) ▪ Principali strumenti e tecniche di osservazione e misurazione ▪ Principi, tecniche e strumenti di catalogazione ▪ Schemi, tabelle e grafici ▪ Concetti di sistema e complessità
<i>Individuare e definire i principali aspetti di un ecosistema e la distinzione tra mondo vivente e non vivente</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere un ecosistema e gli elementi distintivi degli esseri viventi ▪ Descrivere e classificare i viventi ▪ Comprendere la diversità biologica e i processi di adattamento all'ambiente ▪ Riconoscere e saper descrivere le funzioni della cellula e i meccanismi di trasmissione del patrimonio genetico 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di ecosistema ▪ Caratteristiche e suddivisione degli esseri viventi : i "cinque regni" ▪ La tassonomia linneana ▪ La genetica e le leggi di Mendel ▪ Le funzioni della cellula ▪ Evoluzione: la selezione naturale e la teoria di Darwin ▪ La specie umana: elementi di anatomia e

<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere e saper descrivere gli elementi distintivi che caratterizzano la specie umana e la sua evoluzione 	<p>fisiologia, la riproduzione sessuata</p>
<p><i>Definire i concetti di energia e materia e interpretare i fenomeni naturali sulla base dei loro cambiamenti</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> Applicare una terminologia scientifica appropriata alla descrizione dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc.) oggetto di studio Analizzare i fenomeni legati alle trasformazioni di energia e descrivere le leggi che le governano Saper distinguere le discipline e saper descrivere e analizzare i fenomeni oggetto di studio delle scienze della terra 	<ul style="list-style-type: none"> I concetti di materia e di energia Composizione della materia, elementi e molecole Elementi di chimica fisica e organica Trasformazioni e passaggi di stato Concetto di calore e temperatura I principi alla base della termodinamica Il pianeta terra: aspetti fisici e antropici, elementi di geografia fisica, geomorfologia e climatologia, geofisica, idrologia e geologia La formazione dell'universo e il sistema solare

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ECOLOGIA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema, complessità, biodiversità e impronta ecologica Individuare gli elementi che caratterizzano un ecosistema e saper riconoscere i fattori che influenzano la qualità dell'ambiente e il cambiamento climatico Adottare e agire comportamenti ecologicamente sostenibili e mettere in atto piccoli accorgimenti quotidiani ai fini della salvaguardia dell'ambiente

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<p><i>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema, complessità, biodiversità e impronta ecologica</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> Raccogliere dati sui fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc.) attraverso l'osservazione diretta, la consultazione di testi, report o altri media Organizzare, rappresentare e analizzare i dati raccolti e presentare i risultati, con riferimento ai modelli Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere, correlazioni, variabili e modelli di riferimento Saper definire e riconoscere la diversità biologica e il ruolo dell'uomo nella modifica dell'ambiente che lo circonda 	<ul style="list-style-type: none"> Concetto di misura (approssimazione ed errore) Principali strumenti e tecniche di osservazione e misurazione Principi, tecniche e strumenti di catalogazione: Schemi, tabelle e grafici Concetti di sistema e complessità Definizione dei concetti di biodiversità e impronta ecologica: il rapporto tra uomo, ambiente e territorio Risorse rinnovabili e non rinnovabili: differenza tra il concetto di risorsa e di riserva
<p><i>Individuare gli elementi che caratterizzano un ecosistema e saper riconoscere i fattori che influenzano la qualità dell'ambiente e il cambiamento climatico</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> Saper riconoscere e definire un ecosistema ed essere consapevoli della sua fragilità, dei limiti delle risorse naturali e dell'impronta ecologica lasciata dall'uomo sul pianeta Avere consapevolezza dei cambiamenti climatici e assumere atteggiamenti orientati alla sostenibilità ambientale e all'uso critico e 	<ul style="list-style-type: none"> Definizione di ecosistema e dei processi di antropizzazione che lo caratterizzano Concetto di impatto ambientale e di limite di tolleranza I fattori che influenzano i cambiamenti climatici I limiti dello sviluppo e il concetto di "sviluppo sostenibile" Le cause dell'inquinamento (atmosferico, acqua, suolo, ecc.) e gli indicatori per valutare la qualità

responsabile dei beni comuni e delle risorse naturali (acqua, materie prime, ecc.) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper leggere gli indicatori e rappresentare eventuali situazioni di rischio ambientale, con riferimento anche al territorio e al proprio contesto di vita quotidiano 	dell'ambiente
<i>Adottare e agire comportamenti ecologicamente sostenibili e mettere in atto piccoli accorgimenti quotidiani ai fini della salvaguardia dell'ambiente</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adottare e agire comportamenti orientati al risparmio energetico e alla riduzione delle emissioni di CO2 ▪ Mettere in pratica piccoli accorgimenti e azioni quotidiane finalizzati alla riduzione dei rifiuti, al riciclo e al riuso 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Problemi e soluzioni collegati allo sfruttamento delle risorse energetiche di tipo fossile e all'incremento delle emissioni di CO2 nell'atmosfera: uso di fonti rinnovabili, riduzione dei consumi, risparmio energetico, ecc. ▪ Concetto e ciclo di vita dei rifiuti. Tipologie specifiche legate al proprio ambito professionale ▪ Problemi e soluzioni connessi allo smaltimento dei rifiuti: raccolta differenziata, riduzione, riciclo e riuso

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICA APPLICATA - INFORMÁTICA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate • Utilizzare le funzioni di base dei software più diffusi per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, ricercare e catalogare informazioni, comunicare in rete

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società ▪ Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici ▪ Analizzare un sistema artificiale in termini di funzioni o di architettura ▪ Realizzare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici ▪ Saper esporre il principio di funzionamento e la struttura di dispositivi e software ▪ Assumere e promuovere un approccio consapevole e responsabile nei confronti dell'uso delle nuove tecnologie 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Strutture concettuali di base del sapere tecnologico ▪ Fasi di un processo tecnologico (dall'ideazione al "prodotto") ▪ Concetto di input-output di un sistema artificiale ▪ Schemi a blocchi ▪ Il metodo della progettazione ▪ Architettura del computer: componenti e periferiche ▪ Funzioni e struttura di internet ▪ Glossario informatico: concetto di hardware e software ▪ Dispositivi mobili (tablet e smartphone) ▪ Limiti e potenzialità delle nuove tecnologie
<i>Utilizzare le funzioni di base dei software più diffusi per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, ricercare e catalogare informazioni, comunicare in rete</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper utilizzare il sistema operativo e i principali programmi di utilità ▪ Avviare e spegnere il computer ed effettuare le operazioni di base comuni a tutti gli applicativi ▪ Redigere testi applicando formattazioni idonee a specifici usi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni del sistema operativo e dei programmi di utilità ▪ Struttura generale e operazioni comuni ai diversi applicativi (avvio, menù, cartelle di lavoro, operazioni di edizione, creazione, gestione e conservazione di documenti, immissione dati, ecc.)

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire tabelle, immagini e oggetti grafici nei documenti ▪ Lavorare con i fogli elettronici ▪ Creare presentazioni per comunicare informazioni in modo significativo ed efficace ▪ Creare e gestire i contenuti di un semplice database ed eseguire query per ottenere informazioni specifiche ▪ Effettuare semplici ricerche attraverso internet e valutare, organizzare e comunicare le informazioni online 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni ▪ Programmi di scrittura e per l'elaborazione di testi ▪ Fogli di calcolo ▪ Presentazioni ▪ Database ▪ Motori di ricerca e navigazione internet ▪ Posta elettronica: account, software di gestione e norme di edizione
---	---

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI STORICO-SOCIALI / STORIA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche ▪ Collocare i principali avvenimenti storici nel tempo e nello spazio ▪ Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi ▪ Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini e alla vita quotidiana attraverso il confronto con la propria esperienza personale ▪ Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche ▪ Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale ▪ I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano ▪ I principali fenomeni sociali ed economici che caratterizzano il mondo contemporaneo anche in relazione alle diverse culture ▪ Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea ▪ I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio ▪ Le diverse tipologie di fonti ▪ Le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI ECONOMICI / DIRITTO
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE

<i>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</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana ▪ Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico ▪ Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-Stato ▪ Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati ▪ Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza ▪ Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Costituzione italiana ▪ Organi dello Stato e loro funzioni principali ▪ Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti ▪ Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità ▪ Organi e funzioni di Regione, Provincia e Comune ▪ Conoscenze essenziali dei servizi sociali ▪ Ruolo delle organizzazioni internazionali ▪ Principali tappe di sviluppo dell'Unione europea

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI ECONOMICI /ECONOMIA AZIENDALE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

BIENNIO (DM N.139/2007)

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio ▪ Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro ▪ Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio ▪ Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SICUREZZA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

BIENNIO (DM N.139/2007)

STANDARD FORMATIVO EX MODULO OBBLIGATORIO PER L'APPLICAZIONE DEL D. LGS. N. 81/08 e ss.mm.ii.

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche del posto di lavoro e i rischi ad esso connessi ed eseguire costantemente le procedure di lavoro assegnate nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Riconoscere le caratteristiche del posto di lavoro e i rischi ad esso connessi ed eseguire costantemente le</i>	

<i>procedure di lavoro assegnate nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le caratteristiche della mansione e del luogo di lavoro e i rischi ad essi connessi ▪ Svolgere la mansione assegnata nel rispetto delle misure di prevenzione e sicurezza previste dalla normativa vigente ▪ Eseguire le procedure previste, sia nella normale routine lavorativa che in occasione di anomalie dei processi di produzione di frequente accadimento ▪ Individuare i comportamenti idonei da adottare in caso di emergenza ▪ Utilizzare e conservare correttamente i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) messi a disposizione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ I rischi connessi alla propria mansione/posto di lavoro: il profilo di rischio in relazione alla mansione e al profilo professionale (DVR) ▪ Le procedure riferite alla mansione; ▪ I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) obbligatori utilizzabili e le misure di prevenzione collettiva sul luogo di lavoro ▪ Normativa di settore ▪ Normative a tutela dell'ambiente e della salubrità dei luoghi di lavoro ▪ Normative vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro (DLGS 81/2008): obblighi, responsabilità e sanzioni

COMPETENZE PROFESSIONALI – 1°ANNO

CUCINA - TECNICA PROFESSIONALE (TEORIA E LABORATORIO)
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere il proprio ruolo nella brigata di cucina ed affrontare le diverse situazioni comunicative ad esso correlate 2. Riconoscere ed utilizzare adeguatamente le attrezzature presenti in un laboratorio di cucina

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. L'etica professionale 2. Il sistema HACCP e le norme d'igiene 3. Le attrezzature e la loro dislocazione in cucina 4. Le verdure, i legumi, le spezie, le erbe aromatiche 5. I condimenti e i grassi 6. Le paste alimentari, il riso etc... 7. Le uova e i formaggi 8. I fondi di cucina, le salse
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Sanificare e organizzare il proprio piano di lavoro 2. Preparare piatti a base di verdura 3. Utilizzare correttamente le spezie e le erbe aromatiche 4. Utilizzare correttamente i condimenti 5. Preparare piatti a base di paste e riso 6. Preparare piatti a base di uovo 7. Preparare piatti a base di formaggi 8. Preparare i fondi di cucina e le salse

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PRODOTTI ALIMENTARI E PROCEDURE HACCP
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Valutare e stimare pericoli e rischi della produzione 2. Stabilire misure di controllo atte a prevenire l'insorgere di problematiche igienico-sanitarie e di tossinfezioni

- alimentari
3. Operare nel rispetto dei principi previsti dalla metodologia HACCP

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. La normativa – D.Lgs. 93/2007 e il regime sanzionatorio 2. Cenni di microbiologia 3. Fattori igienico-sanitari nella manipolazione degli alimenti 4. La sanificazione 5. I sette principi fondamentali della metodologia HACCP
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sanificare il proprio piano di lavoro 2. Mantenere condizioni ottimali di igiene personale 3. Identificare gli alimenti potenzialmente a rischio 4. Manipolare, preparare e distribuire i pasti secondo le norme igieniche previste dalla metodologia HACCP

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PASTICCERIA DI BASE
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare correttamente e autonomamente gli impasti per la realizzazione dei più comuni dolci, gelati, dolci al cucchiaio

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Le paste di base 2. Le salse e le creme 3. I gelati 4. I dolci regionali
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Maneggiare correttamente gli strumenti di ausilio per la preparazione dei dolci 2. Scegliere gli ingredienti adatti al tipo di preparazione (ad esempio le farine)

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE
COMPETENZE PROFESSIONALI
AREA PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Valutare le necessità energetiche dell'organismo umano, in relazione ai fattori che le influenzano e conoscere i criteri che permettono di valutare il fabbisogno di nutrienti secondo le linee guida per una sana alimentazione

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. I rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti 2. Il concetto di alimentazione e nutrizione cellulare 3. Cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente 4. I fabbisogni dell'organismo 5. Classificazione degli alimenti in base ai nutrienti 6. Allergie e principali intolleranze alimentari
ABILITÀ OPERATIVE

<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Catalogare gli alimenti in base alla composizione in nutrienti e in base alla funzione prevalente 2. Applicare metodi igienicamente sicuri nella manipolazione dei cibi 3. Applicare le conoscenze relative alle intolleranze alimentari e celiachia nella preparazione dei cibi

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TIROCINIO ORIENTATIVO
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE - STAGE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere, relativamente allo specifico settore di riferimento, le caratteristiche principali del mondo e della cultura del lavoro

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche delle aziende (ristorante, grande albergo, grande bar e mensa, ecc.) e del personale impiegato 2. Caratteristiche delle figure professionali presenti nelle aziende visitate, loro compiti e competenze 3. Percorsi professionali dei testimoni privilegiati incontrati nel corso del tirocinio orientativo 4. Organizzazione di una giornata lavorativa tipo

ABILITÀ OPERATIVE
<p>Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di osservazione dei contesti di lavoro 2. Capacità di riflettere sulle proprie aspettative professionali

COMPETENZE TRASVERSALI – 2° ANNO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ORIENTAMENTO E SUPPORTO ALL'EMPOWERMENT
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire una visione progettuale e avere cognizione degli elementi che caratterizzano i processi decisionali. 2. Pianificare un'azione e definire strategie di medio e lungo periodo. 3. Analizzare le proprie scelte e valutarle in relazione ai propri desideri e valori. 4. Avere consapevolezza dei propri bisogni e obiettivi professionali. 5. Individuare le strategie, le risorse e le informazioni necessarie in funzione degli obiettivi che s'intendono raggiungere. 6. Rilevare le caratteristiche del lavoro e gli elementi distintivi delle diverse professioni e analizzare quelle relative al mestiere desiderato. 7. Redigere un piano d'azione individuale, identificare i passi da realizzare e gli ostacoli da superare.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Finalità, contenuti e strumenti del percorso di orientamento e il concetto di empowerment. 2. La struttura del processo decisionale (definizione del problema, raccolta delle informazioni, individuazione e valutazione delle possibili alternative, scelta e piano d'azione) e la nozione di problem solving. 3. Le caratteristiche del lavoro e gli elementi distintivi delle diverse professioni.

ABILITÀ OPERATIVE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare un'analisi delle caratteristiche e delle risorse personali. 2. Riconoscere e analizzare le caratteristiche del lavoro e delle professioni ed effettuare una ricognizione delle competenze necessarie per svolgere quella desiderata.

3. Pianificare un'azione e definire strategie di medio e lungo periodo.
4. Saper impostare una strategia idonea, individuare le risorse e raccogliere le informazioni necessarie in funzione degli obiettivi che s'intendono raggiungere.
5. Redigere un piano di lavoro individuale, al fine di osservare le azioni intraprese e verificare le scelte effettuate.

COMPETENZE PROFESSIONALI – 2°ANNO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
CUCINA – TECNICA PROFESSIONALE (TEORIA E LABORATORIO)
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Strutturare e realizzare menù completi 2. Abbinare adeguatamente le pietanze

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. La classificazione degli antipasti 2. Tecniche di preparazione dei primi piatti 3. Tecniche di preparazione dei contorni e le verdure utilizzate 4. Le creme e gli impasti base della pasticceria 5. Tecniche di preparazione dei pesci 6. Tecniche di preparazione delle carni
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare i più comuni antipasti internazionali, nazionali e regionali 2. Preparare i più comuni primi piatti internazionali, nazionali e regionali 3. Preparare i più comuni contorni internazionali, nazionali e regionali 4. Preparare i più comuni dessert internazionali, nazionali e regionali 5. Preparare i più comuni piatti di pesce internazionali, nazionali e regionali 6. Preparare i più comuni piatti di carne internazionali, nazionali e regionali

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICHE DI PANIFICAZIONE DI BASE
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare gli impasti adatti ai diversi tipi di pane 2. Individuare la funzione e gli effetti degli ingredienti

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none"> 1. Le farine: i tipi, gli effetti, la forza 2. La lievitazione negli impasti 3. Gli impasti molli 4. I pani trattati 5. Cenni sui pani tridimensionali
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none"> 1. Manipolare correttamente gli impasti 2. Eseguire un impasto a macchina 3. Eseguire un impasto a mano 4. Scegliere gli ingredienti adeguati al tipo di preparazione, impiegandoli nel giusto ordine

- Scegliere i tempi e i metodi di cottura

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICHE DI DECORAZIONE FLOREALE E INTAGLIO
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – LE COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none">Realizzare semplici attività di intaglio su frutta e vegetaliUtilizzare gli strumenti adatti per le lavorazioni

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none">Gli strumenti necessariModalità di lavorazione dei vegetaliModalità di decorazione di piatti e buffet
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none">Eeguire un semplice intaglio di angurie, meloni, zucche, formaggio e vegetaliDecorare piatti e buffet

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none">Identificare le condizioni di salubrità degli ambienti di lavoro, nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente (dec. Leg. 155)Individuare i comportamenti da adottare in situazioni di emergenzaRiconoscere i parametri qualitativi degli alimenti

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none">I principi dell'alimentazione: fabbisogno energetico medio giornaliero, la ripartizione della dieta in principi nutritivi della dieta in relazione alle calorie totaliLe modificazioni che subiscono gli alimenti durante la cotturaIl sistema di conservazione e i cambiamenti delle caratteristiche organolettiche degli alimenti
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none">Scegliere il sistema di cottura più appropriato per tipo di alimentoElaborare un documento sull'autocontrollo di un'azienda alimentareLeggere le etichette dei prodotti alimentari

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
STAGE
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE - STAGE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none">Integrare ed implementare le competenze acquisite in sede formativa misurandosi con la specifica e concreta realtà lavorativa attraverso un approccio di natura esperienziale;

2. Individuare e comprendere, relativamente allo specifico settore di riferimento, le principali dimensioni tipiche della realtà lavorativa.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cultura del lavoro; 2. Ruoli e mansioni del settore professionale di riferimento; 3. Caratteristiche delle aziende (ristorante, grande albergo, grande bar e mensa, ecc.) e del personale impiegato; 4. Esigenze della clientela dello specifico settore di riferimento; 5. Organizzazione di una giornata lavorativa tipo;
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare concretamente in una situazione reale le conoscenze e le abilità acquisite in sede formativa; 2. Individuare concretamente i propri gap di competenza in funzione delle esigenze operative tipiche delle strutture ospitanti; 3. Esercitare un corretto approccio alla clientela.

COMPETENZE TRASVERSALI – 3°ANNO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ORIENTAMENTO E SUPPORTO ALL'EMPOWERMENT"
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Assumere decisioni e gestire in modo consapevole il proprio percorso d'inserimento professionale. 2. Valutare le competenze acquisite e individuare quelle necessarie per sviluppare il proprio profilo professionale. 3. Identificare obiettivi professionali di medio e lungo termine e mettere a punto un progetto personale consapevole delle proprie aspettative, motivazioni e valori rispetto al lavoro. 4. Analizzare le caratteristiche occupazionali del mercato locale del lavoro, la struttura e le esigenze del settore di riferimento. 5. Individuare le strategie più idonee, le risorse e le informazioni necessarie in funzione degli obiettivi che s'intendono raggiungere. 6. Redigere un piano d'azione individuale, al fine di identificare i passi da realizzare, osservare le azioni intraprese, verificare le decisioni assunte e le scelte effettuate.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Finalità, contenuti e strumenti del percorso di orientamento e il concetto di empowerment. 2. Le competenze orientative (stile decisionale, coping, ecc.) e i concetti di riferimento (risorse, attitudini, valori, ecc.). 3. Le caratteristiche occupazionali del mercato locale del lavoro, la struttura e le esigenze del settore di riferimento. 4. L'organizzazione, l'ambiente e le condizioni di lavoro del profilo professionale.
ABILITÀ OPERATIVE
Ai fini dello sviluppo e dell'esercizio delle competenze previste dall'unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative :
<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare un bilancio delle competenze acquisite. 2. Riconoscere e analizzare le motivazioni, i valori e le aspettative che lo orientano rispetto al lavoro e alla professione. 3. Saper impostare una strategia idonea, individuare le risorse e raccogliere le informazioni necessarie in funzione degli obiettivi che intende raggiungere. 4. Redigere un piano d'azione individuale, al fine di osservare le azioni intraprese e verificare le scelte effettuate.

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
“ORIENTAMENTO IN USCITA” E ACCOMPAGNAMENTO
COMPETENZE TRASVERSALI
ASSE EDUCATIVO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il modulo si propone di fornire le conoscenze di base per intraprendere una ricerca di lavoro . Al termine del modulo il discente sarà in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formulare un’auto-candidatura, redigere il curriculum vitae e la lettera di presentazione. 2. Selezionare gli annunci e rispondere alle offerte di lavoro. 3. Compilare un format di candidatura ed effettuare una ricerca di lavoro on-line. 4. Riconoscere i servizi per l’impiego e muoversi all’interno del mercato locale del lavoro. 5. Gestire un colloquio di lavoro.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell’esercizio delle competenze previste dall’unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gli strumenti e le tecniche per la ricerca attiva del lavoro (curriculum, lettera di presentazione, format on-line, ecc.). 2. I servizi per l’impiego e di selezione personale. 3. Le opportunità occupazionali offerte dal settore di riferimento e le caratteristiche del mercato locale del lavoro.

ABILITÀ OPERATIVE
<p>Ai fini dello sviluppo e dell’esercizio delle competenze previste dall’unità formativa, il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Intraprendere una ricerca autonoma di lavoro e muoversi all’interno dei servizi e del mercato locale del lavoro. 2. Descrivere e comunicare in maniera efficace le proprie conoscenze e competenze professionali attraverso la candidatura e durante i colloqui di lavoro. 3. Presentare la propria candidatura attraverso un curriculum vitae in linea con la modulistica dell’Unione Europea. 4. Ricercare e selezionare le offerte di lavoro più idonee alla propria professionalità ed esperienza.

COMPETENZE DI BASE E COMUNI – 3°ANNO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA ITALIANA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
<p>Il discente sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comunicare in Lingua Italiana, in contesti personali, professionali e di vita

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Comunicare in Lingua Italiana, in contesti personali, professionali e di vita</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere testi di diversa tipologia e complessità ▪ Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità ▪ Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative ▪ Applicare modalità di interazione comunicativa ▪ Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali ▪ Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana ▪ Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione ▪ Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali ▪ Linguaggi tecnici propri di settore

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA INGLESE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- comunicare in Lingua Inglese, in contesti personali, professionali e di vita

Per quanto riguarda la competenza linguistica in relazione alla prima lingua straniera, vengono assunti come *standard minimi formativi* al conseguimento della qualifica professionale, i risultati dell'apprendimento stabiliti dal *Quadro comune di riferimento per le lingue (QCER 2001)*, previsti per il livello **B1**.

Livello B1 soglia del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue:

“È in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che affronta normalmente al lavoro, a scuola, nel tempo libero, ecc. Se la cava in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione. Sa produrre testi semplici e coerenti su argomenti che gli siano familiari o siano di suo interesse. È in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, ambizioni, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti.”

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Comunicare in Lingua Inglese, in contesti personali, professionali e di vita</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere testi di diversa tipologia e complessità ▪ Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità ▪ Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative ▪ Applicare modalità di interazione comunicativa ▪ Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali ▪ Grammatica, semantica e sintassi della lingua Inglese ▪ Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione ▪ Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali ▪ Linguaggi tecnici propri di settore

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
LINGUA FRANCESE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE DEI LINGUAGGI

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- comunicare in Lingua Francese, in contesti personali, professionali e di vita

Per quanto riguarda la competenza linguistica in relazione alla seconda lingua straniera, vengono assunti come *standard minimi formativi* al conseguimento della qualifica professionale, i risultati dell'apprendimento stabiliti dal *Quadro comune di riferimento per le lingue (QCER 2001)*, previsti per il livello **A2**.

Livello A2 soglia del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue:

“Riesce a comprendere frasi isolate ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (per esempio informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro). Riesce a comunicare in attività semplici e di routine che richiedono solo uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali. Riesce a descrivere in termini semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati.”

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Comunicare in Lingua Francese, in contesti personali, professionali e di vita</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere testi di diversa tipologia e complessità 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità ▪ Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative ▪ Applicare modalità di interazione comunicativa ▪ Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione 	<p>professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grammatica, semantica e sintassi della lingua Francese ▪ Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione ▪ Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali ▪ Linguaggi tecnici propri di settore
--	---

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE MATEMATICHE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE MATEMATICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto ▪ Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico ▪ Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore ▪ Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore ▪ Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche del linguaggio matematico: regole e sintassi ▪ Fasi e tecniche risolutive di un problema ▪ Complementi di matematica di settore ▪ Elementi di calcolo professionale ▪ Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale ▪ Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SCIENZE DELLA TERRA – SCIENZE NATURALI
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- Padroneggiare concetti scientifici di base e procedure di analisi semplici per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche connesse al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Padroneggiare concetti scientifici di base e procedure di analisi semplici per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche connesse al proprio contesto di vita quotidiano e professionale</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda ▪ Analizzare i fenomeni a partire dall'esperienza 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di impatto ambientale e di limite di tolleranza ▪ Cambiamenti climatici e il concetto di sviluppo sostenibile: i fattori che influenzano i

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico ▪ Applicare la terminologia tecnico-scientifica appropriata alla descrizione dei fenomeni oggetto di indagine ▪ Distinguere e applicare strumenti e metodi di analisi, quantitativa e qualitativa, per raccogliere dati utili alla comprensione e alla descrizione dei fenomeni nell'ambito del proprio contesto professionale 	<p>cambiamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi, metodi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dallo specifico settore (fenomeni chimici, biologici, elettrici, elettromagnetici, termici, ecc.) funzionali a identificare processi e a risolvere problemi di natura professionale ▪ Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati
---	---

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
ECOLOGIA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- Padroneggiare concetti scientifici di base e semplici procedure di analisi per descrivere e interpretare i processi e i fenomeni che caratterizzano il sistema ecologico e i processi di antropizzazione che lo contraddistinguono e risolvere situazioni problematiche e criticità connesse al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, mediante l'adozione di comportamenti, buone prassi e procedure finalizzate a prevenire l'inquinamento e il degrado ambientale

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Padroneggiare concetti scientifici di base e semplici procedure di analisi per descrivere e interpretare i processi e i fenomeni che caratterizzano il sistema ecologico e i processi di antropizzazione che lo contraddistinguono e risolvere situazioni problematiche e criticità connesse al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, mediante l'adozione di comportamenti, buone prassi e procedure finalizzate a prevenire l'inquinamento e il degrado ambientale</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda ▪ Analizzare i fenomeni a partire dall'esperienza ▪ Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono presentare criticità di carattere ambientale, indagandoli in modo scientifico raccogliendo dati utili alla loro comprensione e descrizione ▪ Applicare la terminologia tecnico-scientifica appropriata alla descrizione dei fenomeni oggetto di indagine ▪ Assumere e promuovere nel proprio contesto di vita quotidiano e sul luogo di lavoro un atteggiamento responsabile nei confronti dell'ambiente ▪ Applicare le misure di prevenzione previste dai protocolli aziendali e dalla normativa di settore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impatto ambientale dei processi di produzione connessi allo specifico settore professionale ▪ Nozioni, metodi e modelli di base relativi ai saperi scientifici connessi ai processi e ai fenomeni che caratterizzano il sistema ecologico, funzionali a identificare criticità di carattere ambientale e a risolvere problemi specifici propri del settore professionale ▪ Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati ▪ Il dibattito ecologico e le politiche di tutela dell'ambiente promosse dall'Unione Europea ▪ Sistemi di certificazione internazionali (ISO 14000, EMAS, ecc.) ▪ Normativa di settore (custodia prodotti, gestione emissioni gas di scarico, trattamento e smaltimento rifiuti speciali e/o sanitari, tenuta di eventuali registri e documentazione obbligatori, ecc.)

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICA APPLICATA – INFORMATICA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- Padroneggiare concetti scientifici di base e semplici procedure di analisi per descrivere e interpretare i processi tecnologici ed applicare le nuove tecnologie dell'informazione per risolvere situazioni problemi e criticità connesse al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Padroneggiare concetti scientifici di base e semplici procedure di analisi per descrivere e interpretare i processi tecnologici ed applicare le nuove tecnologie dell'informazione per risolvere situazioni problemi e criticità connesse al proprio contesto di vita quotidiano e professionale</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nei processi produttivi e nella modifica dell'ambiente che ci circonda ▪ Analizzare i fenomeni a partire dall'esperienza e applicare la terminologia tecnico-scientifica appropriata alla descrizione dei processi oggetto di indagine ▪ Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale e adottare le soluzioni tecnologiche più adeguate per superare eventuali criticità ▪ Comprendere i concetti chiave della tecnologia mobile e utilizzare le funzioni quali e-mail, applicazioni e sincronizzazione di dati e messaggi ▪ Impostare un account e utilizzare storage online e applicazioni per la produttività basati sul Web ▪ Adottare procedure adeguate per conservare e proteggere i dati dal furto e da altre minacce informatiche ▪ Utilizzare in sicurezza connessioni e strumenti di social networking e prevenire fenomeni di cyberbullismo e frodi informatiche 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impatto delle nuove tecnologie nel contesto di vita quotidiano e nei processi di produzione connessi allo specifico settore professionale ▪ Nozioni, metodi e modelli di base relativi ai saperi scientifici funzionali a identificare processi e a risolvere problemi specifici propri del settore professionale ▪ Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati ▪ Software e applicazioni di uso comune nello specifico settore professionale ▪ Cloud, intranet e reti di computer ▪ Norme, procedure e concetti relativi alla sicurezza informatica; valore delle informazioni, sicurezza personale, tipologia di minacce, malware, protezione e backup dei file, sicurezza delle connessioni, social networking, posta elettronica e messaggistica istantanea

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI STORICO SOCIALI - STORIA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale

<p>di aree geografiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Collocare i principali avvenimenti storici nel tempo e nello spazio ▪ Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi ▪ Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini e alla vita quotidiana attraverso il confronto con la propria esperienza personale ▪ Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche ▪ Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano ▪ I principali fenomeni sociali ed economici che caratterizzano il mondo contemporaneo anche in relazione alle diverse culture ▪ Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea ▪ I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio ▪ Le diverse tipologie di fonti ▪ Le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica
<p><i>Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell'evoluzione dei processi di settore e del sistema socio-economico di appartenenza 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di storia del settore professionale ▪ Il sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI ECONOMICI - DIRITTO
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri
- Cogliere il ruolo dell'Unione Europea nella promozione dei diritti, della partecipazione e nello sviluppo delle competenze professionali, sociali e di cittadinanza attiva

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<p><i>Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore ▪ Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti ▪ Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento ▪ Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il sistema azienda: struttura elementare, tipologie di aziende del settore e caratteristiche del loro funzionamento ▪ Elementi fondamentali di legislazione e di contrattualistica del lavoro ▪ Etica del lavoro e deontologia professionale di settore ▪ Strumenti di sostegno all'avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore
<p><i>Cogliere il ruolo dell'Unione Europea nella promozione dei diritti, della partecipazione e nello sviluppo delle competenze professionali, sociali e di cittadinanza attiva</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere l'organizzazione comunitaria, le modalità d'intervento e il rapporto con gli stati nazionali ▪ Riconoscere il ruolo delle istituzioni europee nello sviluppo dei settori economici e delle competenze dei lavoratori ▪ Cogliere gli elementi d'innovazione dei processi e dei sistemi economico-produttivi promossi, in relazione al settore professionale e all'ambito 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le principali tappe di sviluppo dell'Unione Europea ▪ Gli organi comunitari e i settori di intervento ▪ Le iniziative dell'UE per lo sviluppo della normativa, della professionalità e delle opportunità di lavoro nel settore

territoriale di riferimento	
-----------------------------	--

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
RAPPORTI ECONOMICI – ECONOMIA AZIENDALE
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell'evoluzione dei processi di settore e del sistema socio-economico di appartenenza ▪ Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore ▪ Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento ▪ Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il sistema socio-economico del territorio di appartenenza: evoluzione, specificità, interdipendenze ▪ Il sistema azienda: struttura elementare, tipologie di aziende del settore e caratteristiche del loro funzionamento ▪ Etica del lavoro e deontologia professionale di settore ▪ Strumenti di sostegno all'avvio di attività autonome/imprenditoriali di settore

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
SICUREZZA
COMPETENZE DI BASE E COMUNI
ASSE STORICO-SOCIALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO

Il discente sarà in grado di:

- 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

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ OPERATIVE	CONOSCENZE
<i>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</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana ▪ Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico ▪ Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali ▪ Riconoscere e adottare comportamenti consapevoli e idonei a prevenire infortuni e malattie nei contesti di vita e di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Costituzione italiana ▪ Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti ▪ Principali problematiche relative alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità ▪ Conoscenze essenziali dei servizi sociali e del ruolo delle organizzazioni nazionali e internazionali preposte allo sviluppo degli interventi di contrasto delle malattie professionali e degli infortuni sul lavoro

COMPETENZE PROFESSIONALI – 3°ANNO

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
CUCINA - TECNICA PROFESSIONALE (TEORIA E LABORATORIO)
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none">1. Controllare e organizzare le scorte2. Preparare, approntare e presentare piatti per buffet e banchetti3. Organizzare e preparare un menù à la carte

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none">1. Il menù, la grande carte2. I vini italiani, i vini spumanti3. Il servizio di banchettistica4. Il servizio à la carte
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none">1. Costruire combinazioni per menù differenziati2. Preparare un menù per banchetti3. Preparare un menù a la carte4. Definire gli abbinamenti cibo/vino

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
CUCINA ROMANA
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE

SEZIONE A – COMPETENZE

RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none">1. Orientarsi nell'ambito dell'organigramma di un ristorante riconoscendo le proprie e le altrui mansioni e caratteristiche;2. Curare le principali fasi di approvvigionamento e distribuzione del magazzino;3. Gestire adeguatamente le attrezzature e gli utensili della cucina4. Condurre con professionalità tutte le fasi di preparazione di base;5. Riconoscere i principali prodotti della cucina romana6. Avere nozioni sulla cultura e storia della cucina romana7. Preparare piatti tipici della cultura e storia romana

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e mansioni relative alle varie figure professionali nell'organigramma di un ristorante;2. Principali fasi di approvvigionamento e distribuzione;3. Caratteristiche della cucina e vari macchinari4. Dotazione strumentale, macchinari e utensili in uso e relative funzioni;5. Regole di allestimento e riassetto del posto di lavoro6. Varie tecniche di servizio;7. Tecniche e movimenti di base per la routine di lavoro;8. Metodologie di preparazione dei vari piatti9. Preparazione e servizio dei piatti preparati.
ABILITÀ OPERATIVE

Il discente dovrà apprendere le seguenti **abilità operative**:

1. Individuare il proprio ruolo professionale e coordinarsi efficacemente all'interno del gruppo;
2. Organizzare le scorte;
3. Allestire e riassetare la cucina;
4. Interagire e relazionarsi con lo chef di cucina con professionalità;
5. Selezionare il metodo di lavoro applicandolo al luogo in cui si opera;
6. Utilizzare in modo adeguato tutta l' attrezzatura a disposizione
7. Realizzare le ricette nella maniera classica o nelle versioni rivisitate

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
TECNICA TURISTICO ALBERGHIERA E COMUNICAZIONE
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE
SEZIONE A – COMPETENZE
RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Conoscere attori e procedure del settore turistico, in particolare dell'azienda ricettiva
SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Turismo come sistema –attori, attività, normativa 2. Turismo scienza e esperienza- il prodotto turistico
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Presentare il prodotto hotel e suoi servizi con un linguaggio appropriato

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE (SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E MERCEOLOGIA)
COMPETENZE PROFESSIONALI
ASSE PROFESSIONALE
SEZIONE A – COMPETENZE
RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Riconoscere gli alimenti in base a caratteristiche ben individuabili 2. Delineare un profilo calorico 3. Associare gli alimenti
SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : 1. Le caratteristiche e la classificazione degli alimenti 2. I nutrienti e le caratteristiche di una dieta equilibrata 3. Le calorie e l'apporto nutrizionale dei cibi
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : 1. Calcolare l'apporto calorico dei singoli cibi e di menù composti

TITOLO DEL MODULO DIDATTICO
STAGE
COMPETENZE PROFESSIONALI
STAGE
SEZIONE A – COMPETENZE
RISULTATO ATTESO
Il discente sarà in grado di: 1. Integrare ed implementare le competenze acquisite in sede formativa misurandosi con la specifica e concreta realtà lavorativa attraverso un approccio di natura esperienziale; 2. individuare e comprendere, relativamente allo specifico settore di riferimento, le principali dimensioni tipiche della realtà lavorativa.

SEZIONE B – OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE
Il discente dovrà apprendere le seguenti conoscenze : <ol style="list-style-type: none">1. Cultura del lavoro;2. Ruoli e mansioni del settore professionale di riferimento;3. Caratteristiche delle aziende (ristorante, grande albergo, grande bar e mensa, ecc.) e del personale impiegato;4. Esigenze della clientela dello specifico settore di riferimento;5. Organizzazione di una giornata lavorativa tipo;
ABILITÀ OPERATIVE
Il discente dovrà apprendere le seguenti abilità operative : <ol style="list-style-type: none">1. Applicare concretamente in una situazione reale le conoscenze e le abilità acquisite in sede formativa;2. Individuare concretamente i propri gap di competenza in funzione delle esigenze operative tipiche delle strutture ospitanti;3. Esercitare un corretto approccio alla clientela.

La valutazione

La valutazione degli apprendimenti viene fatta in diversi momenti del percorso formativo e si suddivide in valutazione formativa e valutazione finale.

La valutazione formativa viene svolta durante tutto il corso dell'anno, in modo sistematico e frequente, per verificare sia lo stato di apprendimento che l'efficacia dell'intervento didattico ed eventualmente apportare le necessarie modifiche o integrazioni. A tale fine, per ogni singola prova sono esplicitati gli obiettivi e i risultati attesi.

La valutazione finale viene effettuata al termine dell'anno formativo attraverso specifiche verifiche tecniche e tiene conto, oltre che dei risultati delle prove effettuate nelle valutazioni formative periodiche, anche dell'andamento generale di tutto il percorso formativo.

Organizzazione e struttura delle verifiche

L'organizzazione delle verifiche intermedie è affidata ai singoli docenti, che ne decidono le modalità ed i tempi in funzione dei programmi e dei ritmi di apprendimento della classe. Le modalità di svolgimento vengono esplicitate agli allievi ad inizio corso, gli esiti delle verifiche vengono sempre motivati e, nel caso ve ne fosse richiesta, approfonditi con i genitori.

Le modalità di svolgimento delle prove finali ed i relativi contenuti corrispondono a quelli previsti dal progetto formativo approvato.

3. Impegni dei diversi soggetti del Patto

Per garantire il raggiungimento degli obiettivi formativi **i docenti** si impegnano a:

- rispettare il Regolamento del Centro (allegato al presente documento);
- rispettare gli obiettivi e i contenuti del corso;
- rispettare gli allievi e il personale del Centro;
- informare gli allievi degli obiettivi educativi e didattici, dei tempi e delle modalità di attuazione;
- esplicitare i criteri per la valutazione delle verifiche orali, scritte e di laboratorio e comunicare agli allievi con chiarezza i risultati delle verifiche scritte, orali e di laboratorio;
- effettuare almeno il numero minimo di verifiche e correggere e consegnare i compiti entro 15 giorni e, comunque, prima della prova successiva;
- realizzare un clima scolastico positivo fondato sul dialogo e sul rispetto e promuovere la partecipazione degli allievi a tutte le attività del corso;
- favorire la capacità di iniziativa e di decisione;
- promuovere il senso del dovere e l'assunzione di responsabilità;
- nell'ambito dell'interazione con il gruppo classe, incoraggiare gli allievi ad apprezzare e valorizzare le differenze sociali, culturali, etniche, religiose e di genere, come elemento di arricchimento e di formazione dell'identità sociale;
- lavorare in modo collegiale con i colleghi della stessa disciplina, con i colleghi dei consigli di classe e con l'intero corpo docente del Centro;

- pianificare il proprio lavoro, in modo da prevedere anche attività di recupero e sostegno il più possibile personalizzate;
- cooperare con il Responsabile del Centro e più in generale con l'Amministrazione nel contenimento e nella gestione delle eventuali problematiche, anche intervenendo attivamente nella risoluzione.

Le allieve e gli allievi si impegnano a conoscere e rispettare il Regolamento del Centro di cui si riporta integralmente l'articolo 7:

- Gli allievi sono tenuti a mantenere un comportamento corretto, nei modi e nel linguaggio, nei confronti dei docenti, di tutto il personale e dei loro colleghi, rispettando le differenze sociali, culturali, etniche e di genere.
- Ogni allievo deve presentarsi alle lezioni pulito nella persona e nel vestiario, fornito di tutto l'occorrente per la lezione del giorno.
- Gli allievi sono tenuti ad assumere, negli atteggiamenti, un comportamento consono, presentandosi puntuali alle lezioni, frequentandole con regolarità e partecipando alle verifiche previste dai docenti.
- Gli allievi sono tenuti al rispetto dei locali e degli spazi del Centro e di tutti i beni e i materiali in essi esistente, restituendo in modo integro il materiale riutilizzabile.
- Ogni allievo è responsabile dell'attrezzatura e dei libri in dotazione per l'attività formativa e l'eventuale danneggiamento per negligenza comporta il reintegro degli stessi.
- In caso di danni volontariamente o colposamente causati sarà chiesto il risarcimento agli stessi responsabili. Nel caso risulti impossibile imputare il danno a soggetti specifici, tutti gli allievi del corso o dei corsi presenti il giorno in cui si è verificato l'accaduto, dovranno contribuire al risarcimento.
- Nel caso di scritte sui muri o sui banchi gli allievi dovranno, su richiesta del docente o del Responsabile del Centro, procedere alla cancellazione. Qualora non si trovassero gli autori del danno, il lavoro di pulizia verrà assegnato per sorteggio a rotazione.
- I bagni devono essere usati con il rispetto civico per l'uso altrui.
- Gli allievi non saranno accettati nei laboratori senza aver indossato la divisa completa secondo quanto stabilito dalle norme igienico – sanitarie. Dovranno inoltre munirsi di quanto necessario al lavoro secondo le indicazioni degli istruttori ed evitare di indossare oggetti personali di intralcio alla corretta esecuzione delle tecniche professionali previste. Alla fine della lezione gli allievi dovranno depositare tutti gli strumenti utilizzati negli appositi spazi previsti e assegnati dall'istruttore di competenza.
- E' vietato introdurre materiale informatico che possa danneggiare le attrezzature.
- Non è consentito agli allievi, sia minorenni che maggiorenni, di allontanarsi dal Centro senza autorizzazione del Responsabile.
- Non è consentita la sosta nei corridoi sia durante il cambio del docente sia durante l'orario delle lezioni.
- Non è consentita ogni ulteriore sosta negli spogliatoi al di là di quella prevista per le reali necessità operative.
- Si invita ad osservare il massimo silenzio nei corridoi circostanti i laboratori e le aule per non disturbare i corsisti.
- Non è consentito l'uso di cellulari che dovranno essere tenuti spenti durante le ore di lezione; in caso di necessità e urgenza gli allievi potranno comunicare con i genitori attraverso gli apparecchi del Centro.
- Il Centro non risponde degli oggetti di valore introdotti nel Centro, in caso di furto esso dovrà essere denunciato alle autorità competenti e ne dovrà essere data comunicazione al Responsabile del Centro.
- Non è consentito l'utilizzo di alcun apparecchio utile alla registrazione audio/video all'interno dell'edificio se non dopo esplicita autorizzazione da parte del Responsabile del Centro.
- E' comunque dovere dell'allievo che vuole effettuare la registrazione specificare le modalità di utilizzo dei dati raccolti. Pertanto eventuali registrazioni audio/video possono essere effettuate solo dopo aver ottenuto, oltre al consenso del Responsabile, quello scritto da parte delle persone coinvolte nella registrazione o di chi ne fa le veci.

- Gli allievi devono osservare le norme di sicurezza previste e sono tenuti al rispetto delle norme delle aziende nelle quali sono ospiti per attività di stage.
- È vietato fumare in tutti i locali del Centro (Legge 16 Gennaio 2003 n. 3, art. 51 “Tutela della salute dei non fumatori”).

Inoltre, gli allievi e le allieve si impegnano a tenere informati i propri genitori sull’andamento del proprio apprendimento e, più in generale, della propria esperienza didattica (rapporti con i docenti e con i compagni, eventuali episodi di bullismo o sessismo, rapporti con il personale di segreteria, qualità complessiva dell’esperienza nei locali e nei laboratori del centro, ecc.). Allieve ed allievi, inoltre, riferiranno ai propri genitori ogni eventuale motivo di disagio legato all’esperienza didattica, in modo da porli nella condizione di interloquire responsabilmente con il personale del centro, nelle modalità specificate in seguito.

I genitori delle allieve e degli allievi si impegnano a:

- Rispettare e far rispettare dai propri figli il Regolamento del Centro (allegato al presente documento), affiancando attivamente l’impegno del personale dell’amministrazione per promuovere il valore ed il rispetto delle regole, nel quadro della convivenza civile, della tolleranza e dello spirito di comunità;
- Controllare la pulizia e l’igiene dei propri figli;
- Far rispettare l’orario di entrata e di uscita ai propri figli;
- Giustificare i ritardi e le assenze dei propri figli (cfr. Regolamento);
- Rispettare la professionalità e le competenze del responsabile del centro, dei docenti e del personale amministrativo;
- Affiancare e sostenere, anche all’interno delle mura domestiche, lo sforzo e le attività del centro per diffondere i principi della legalità e della cittadinanza attiva, in particolare per quanto riguarda la tolleranza, la gestione pacifica dei conflitti, il contrasto della violenza, della discriminazione razziale e della discriminazione di genere;
- Rafforzare, anche all’interno delle mura domestiche, lo sforzo e l’impegno del centro per prevenire ogni forma di disagio e di devianza giovanili (dipendenze, cattiva alimentazione, gravidanze indesiderate, bullismo, ecc.);
- Contribuire, anche all’interno delle mura domestiche, allo sforzo della scuola per diffondere i principi del rispetto dell’ambiente e dello sviluppo e consumo sostenibili, diffondere una corretta educazione sessuale e prevenire gli incidenti stradali, anche attraverso la relativa educazione;
- Favorire il processo di ampliamento ed arricchimento dell’esperienza didattica promosso dal centro, favorendo la partecipazione degli allievi e stimolando la riflessione sulle esperienze;
- Interessarsi attivamente all’andamento formativo dei propri figli, recandosi regolarmente ai colloqui periodici con i docenti ed a quelli straordinari eventualmente necessari;
- Tenere aggiornato il personale docente sulla presenza o sull’insorgere di problematiche di apprendimento, psicologiche, sanitarie, ecc. che potrebbero avere effetti sul profitto scolastico e/o sulla partecipazione alle attività previste;
- Partecipare alle assemblee e ai colloqui individuali programmati annualmente;
- Esprimere idee e proposte in una dimensione costruttiva e collaborativa, nel rispetto dei ruoli, dei tempi e nelle sedi stabilite dagli organi collegiali.

Il Responsabile del Centro si impegna a:

- garantire e favorire l’attuazione dell’offerta formativa, ponendo allievi, docenti e personale non docente nella condizione di esprimere al meglio il loro ruolo;
- garantire e favorire il dialogo, la condivisione delle idee, la collaborazione e il rispetto tra tutti i soggetti che operano all’interno del Centro.

4. Soluzione dei conflitti

Le allieve e gli allievi dei corsi di formazione che intendano esprimere critiche o insoddisfazione per un problema o un disservizio, possono farlo rivolgendosi al personale competente e attenendosi scrupolosamente alla struttura organizzativa della Città Metropolitana di Roma Capitale. In particolare:

A) per problemi legati ai **contenuti e alle metodologie del corso** il personale di riferimento è sempre il **docente** e, nel caso in cui il problema sia di difficile risoluzione, il Responsabile del Centro;

- Primo *step*: al presentarsi del problema, il genitore dell'allievo ne parla con il docente.
- Secondo *step*: al perdurare del problema, il genitore dell'allievo ne parla con il Responsabile del Centro e se necessario, consegna un reclamo scritto.

Il Responsabile del Centro si impegna a convocare il genitore dell'allievo/a nell'arco di 15 giorni, a discutere- eventualmente anche in presenza del docente interessato - l'oggetto del reclamo ed a trovare una soluzione, anche coinvolgendo i livelli istituzionali superiori (Dirigente del Servizio).

B) per problemi inerenti **l'organizzazione del Centro** il personale di riferimento è il docente e, nel caso in cui il problema sia di difficile risoluzione, il Responsabile del Centro;

- Primo *step*: al presentarsi del problema, il genitore dell'allievo/a ne parla con il docente che, a seconda della natura del problema, può chiedere la collaborazione del personale di segreteria.
- Secondo *step*: al perdurare del problema il genitore dell'allievo/a, d'accordo con il docente, ne parla con il Responsabile del Centro e se necessario, consegna un reclamo scritto .
- Terzo *step*: se il problema si rivela di difficile risoluzione, il genitore dell'allievo/a, d'accordo con il Responsabile, invia una lettera al Dirigente del Servizio, accompagnata dal reclamo precedentemente consegnato al Responsabile.
- Quarto *step*: in un tempo di 15 giorni, il Dirigente si impegna a convocare il genitore dell'allievo/a e il Responsabile del centro per discutere la situazione, oppure a risolvere direttamente il problema, informandone il Responsabile del Centro, oppure, nel caso del perdurare del problema, avviare ulteriori procedure formali, coinvolgendo livelli amministrativi superiori.

In ogni caso, il genitore dell'allievo/a verrà costantemente tenuto al corrente dell'iter dal Responsabile del Centro che sta seguendo il suo reclamo e tempestivamente avisato dell'avvenuta risoluzione del problema.

C) per problemi legati alle **relazioni docenti-alunni o alunni-alunni** il personale di riferimento è in primo luogo il **docente** e, nel caso in cui il problema sia di difficile risoluzione, il Responsabile del Centro.

- Primo *step*: al presentarsi del problema, l'allievo/a e/o il genitore dell'allievo ne parla con il docente.
- Secondo *step*: al perdurare del problema il genitore dell'allievo/a, se del caso d'accordo con il docente, ne parla con il Responsabile del Centro e , se necessario, consegna un reclamo scritto.
- Terzo *step*: se il problema si rivela di difficile risoluzione, il genitore dell'allievo/a, d'accordo con il Responsabile, invia una lettera al Dirigente del Servizio, accompagnata dal reclamo precedentemente consegnato al Responsabile.
- Quarto *step*: in un tempo di 15 giorni, il Dirigente si impegna a convocare il genitore dell'allievo/a e il Responsabile del Centro per discutere la situazione, oppure a risolvere direttamente il problema informandone il Responsabile del Centro, oppure, nel caso del perdurare del problema, avviare procedure formali coinvolgendo livelli amministrativi superiori.

In ogni caso, il genitore dell'allievo/a verrà costantemente tenuto al corrente dell'iter dal Responsabile del Centro che sta seguendo il suo reclamo e tempestivamente avisato dell'avvenuta risoluzione del problema.

Data _____

Firma del Responsabile del Centro _____

Firma del/i genitore/i dell'allievo/a _____

Firma dell'allievo/a _____
(facoltativa)