****

**I.S.I.S**

**“L. De Medici”**

**A.S. 2017/2018**

**PIANO FORMATIVO DI LAVORO DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

ISTITUTO\_

INDIRIZZO

ANNO SCOLASTICO\_

CLASSE

SEZIONE

DISCIPLINA\_ DOCENTE\_

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe)

1**. FINALITA’ DELLA DISCIPLINA**

2. **ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione..) CON INDIVIDUAZIONE DI ALUNNI BES

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

prove di ingresso, questionari conoscitivi, test socio-metrici

(se si, specificare quali)………………………………..

tecniche di osservazione

colloqui con gli alunni

colloqui con le famiglie

colloqui con gli insegnanti della scuola secondaria di I grado

PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:

**3. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA**

**COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE CHIAVE** | **COMPETENZE DI CITTADINANZA** |
| Imparare ad imparare | Imparare ad imparare |
| Spirito di iniziativa e imprenditorialità | Progettare |
| Comunicazione nella madrelinguaComunicazione nelle lingue straniereCompetenza digitaleConsapevolezza ed espressione culturale | Comunicare, comprendere e rappresentare |
| Competenze sociali e civiche | Collaborare e partecipareAgire in modo autonomo e responsabile |
| Competenze in matematica e competenze base in scienze e tecnologiaSpirito di iniziativa e imprenditorialità | Risolvere problemiIndividuare collegamenti e relazioni |
| Competenza digitale | Acquisire e interpretare l’informazione |

**COMPETENZE PROFESSIONALI COMUNI ALLE TRE ARTICOLAZIONI (accoglienza turistica, enogastronomia, servizi di sala e vendita)**

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

**DI INDIRIZZO SECONDO BIENNIO –QUINTO ANNO**

1.
2.
3.
4.

**ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI IN ABILITA’ E CONOSCENZE ( con riferimento alle schede professionali delle Linnee guida per i percorsi dei professionali)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Competenze disciplinariI biennio | Abilità | Conoscenze / Saperi |
|  |  |  |
| Competenze disciplinariII biennio | Abilità | Conoscenze / Saperi |
|  |  |  |
| Competenze disciplinariV anno | Abilità | Conoscenze / Saperi |
|  |  |  |

**4. UNITA’ DI APPRENDIMENTO** (redatta in concertazione con le componenti del c.d.c.)

- Da allegare -

**5. METODOLOGIE**

Didattica laboratoriale

Progettualità e ricerca -azione

Cooperative learning

**6. MEZZI DIDATTICI** (Testi adottati, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, attrezzature e spazi didattici utilizzati, altro)

**7.MODALITA’DI VALUTAZIONE**

Come da rubrica di valutazione allegata

 IL DOCENTE