***ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA***

**PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO DI:**

x ARTE E TERRITORIO

ITALIANO

* INGLESE
* FRANCESE
* SCIENZE MOTORIE (biennio)

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER ASSI CULTURALI-ASSE DEI LINGUAGGI -a.s.**

**CLASSE III SEZIONE A:**

 **X TRIENNIO**

* **Percorso di enogastronomia cucina e innovazione**
* **Percorso di enogastronomia cucina e arte dolciaria**
* **Percorso di sala vendita e gestione eventi**

**X Percorso di accoglienza e promozione del territorio**

**PREMESSA**

**La presente programmazione del Dipartimento di Arte e territorio tiene conto:**

* dello sviluppo degli Assi Culturali che, assieme alle competenze chiave di cittadinanza[[1]](#footnote-1), rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento come da DM 139/2007;
* della Riforma dei percorsi professionali, come da D.lgs 61/2017, che prevede fino alla classe quinta a regime per l’a.s. 2022/2023, una programmazione per competenze, una pianificazione per unità di apprendimento (UdA) e una personalizzazione attraverso il Pfi,
* del recente assetto relativo al Profilo culturale, educativo e professionale dei percorsi di istruzione professionale come da D.P.R. 89/2010 e della progettazione dei percorsi formativi in uscita**,**
* dell’aggregazione dell’insegnamento di italiano nell’asse culturale dei linguaggi.

**COMPETENZE**

Il concetto di competenza è espresso come combinazione di “**conoscenze, abilità e atteggiamenti**”. Questi ultimi sono definiti quale “disposizione, mentalità per agire e/o reagire ad idee, persone, situazioni”. Non tutte le competenze in uscita sono riferibili agli assi culturali comuni o d’indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità, la cui acquisizione si ottiene attraverso l’interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuita a un singolo asse.

**Competenze di Cittadinanza**

 **X c1** competenza alfabetica funzionale

* **c2** competenza multilinguistica
* **c3** competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

 **X c4** competenza digitale

 **X c5** competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

 **X c6** competenza in materia di cittadinanza

* **c7** competenza imprenditoriale

 **X c8** competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

**COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: Asse dei linguaggi**

 **X L1** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.

 **X L2** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

 **X L3** Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

* **L4** Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

 **X L5** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

 **X L6** Utilizzare e produrre testi multimediali.

**COMPETENZE dei percorsi di IP**

**COMPETENZE AREA GENERALE**

 **X** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

 **X** 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

**X** 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

 **X** 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

* 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

 **X** 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

 **X** 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

**X** 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**X** 9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

* 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
* 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
* 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

**COMPETENZE DI INDIRIZZO**

* 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
* 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
* 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
* 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
* 5 Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
* 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

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

**X** 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

* 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
* 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

**X** 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E LIVELLI DI PARTENZA**

La classe, appena formata, è composta da n. 17 alunni. Si presentava con un livello di preparazione medio basso, poca conoscenza della materia e una partecipazione scarsa, non tanto per disinteresse o mancanza di capacità quanto per iniziale timidezza, al dialogo educativo.

|  |
| --- |
| **PIANO DI LAVORO DI ARTE E TERRITORIO: Classe: 3 sez. A percorso: triennio di Accoglienza Turistica** |
| **Periodo** | **Competenze Area generale****Allegato B** | **Raccordo Competenze di** **Indirizzo Allegato 2/g** | **Competenze intermedie****QNQ 3** | **Abilità minime** | **Conoscenze essenziali** | **Attività formative** | **Raccordo con UdA di Istituto** |
| **TRIMESTRE**   | **Competenze Area generale****Allegato B****Competenza 2.**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.**Competenza 4.**Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro**Competenza 6.**Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. | **Raccordo Competenze di** **Indirizzo Allegato 2/g** | **Competenze intermedie****QNQ 3****Competenza intermedia 2.**Gestire l’interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.**Competenza intermedia 4.**Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.**Competenza intermedia 6.**Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all’area professionale di riferimento. | **Abilità minime**Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami;la capacità di fornire una descrizione delle opere d'arte affrontate;Analizzare un’opera d’arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici;Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; | **Conoscenze essenziali**Lettura dell’opera d’arte; Analisi di un’opera d’arte, il periodo storico in cui è stata realizzata, lo stile, le tecniche ed i materiali di cui è composta. L’arte Preistorica: pittura, incisioni, scultura.L’antico Egitto: le sepolture, il tempio, la pittura, la scultura e l’artigianato. L’arte cretese e micenea Le città-palazzo cretesi: pittura, scultura e produzione vascolare.  | **Attività formative** | **Raccordo con UdA di Istituto****Vi presento il mio futuro** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pentamestre** | **Competenze Area generale****Allegato B****Competenza 2.**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.**Competenza 7.**Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.**Competenza 6.**Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. | **Raccordo Competenze di** **Indirizzo Allegato 2/g** | **Competenze intermedie****QNQ 2****Competenza intermedia 2.**Gestire l’interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.**Competenza intermedia 7.**Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.**Competenza intermedia 6.**Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all’area professionale di riferimento. | **Abilità minime**Collegare gli eventi artistici al contesto socio-culturale cui appartengono, cogliendo i principali significati di tali legami;la capacità di fornire una descrizione delle opere d'arte affrontate;Analizzare un’opera d’arte relativamente a: materiali e tecniche usate, scelte iconografiche, aspetti stilistici;Individuare gli aspetti più evidenti di continuità e di innovazione rispetto alla tradizione precedente (relativamente a: materiali e tecniche, iconografia, aspetti stilistici) e ne comprende il significato; | **Conoscenze essenziali**L’arte greca arcaica, classica ed ellenistica: Parametri estetici: equilibrio, simmetria, proporzione, armonia. Esempi di produzione vascolare fittile. Concetto di ordine architettonico. Differenze tra gli stili dorico, ionico e corinzio. Atene del v sec. a. C. Le prime manifestazioni plastiche della cultura greca. Scultura classica e classicismo maturo, sculture dei principali autori. Cenni sull’ellenismo.Cronologia dell’arte romana. Innovazioni architettoniche e permanenze greche. Scultura: componenti realistiche e idealistiche, analogie e differenze con statuaria greca | **Attività formative** | **Raccordo con UdA di Istituto****Dalla teoria alla pratica: benvenuti a Roma** |

1. **otto competenze chiave** **di cittadinanza**, documento del **22 maggio 2018 dal Consiglio dell’Unione Europea e** del DM 139/07. [↑](#footnote-ref-1)