



Istituto Professionale di Stato

Enogastronomia - Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

“Giancarlo De Carolis” SPOLETO

CURRICOLO D’ISTITUTO

EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO BIENNIO

<u>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</u>	<u>COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE - COMPETENZA DIGITALE</u>	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Essere consapevoli del valore delle regole nella vita democratica• Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della salute e della sicurezza proprie e degli altri, in conformità con gli obiettivi dell'Agenda 2030• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere l'importanza del rispetto delle regole e delle persone nella vita democratica nei diversi contesti (famiglia, scuola, società, istituzioni)• Acquisire consapevolezza del proprio ruolo e dei diritti che si possono esercitare• Individuare i valori trasmessi dalla Costituzione• Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche locali e nazionali anche in relazione agli obiettivi da perseguire• Individuare le norme basilari in tema di salute e sicurezza nei luoghi di studio e di lavoro.• Comprendere l'importanza del rispetto delle norme sull'igiene degli alimenti. Comprendere l'importanza di una sana alimentazione e di una adeguata attività motoria• Individuare le norme della Netiquette• Acquisire consapevolezza dell'importanza di un uso responsabile del web, della tutela dell'identità digitale e del rispetto della privacy	<ul style="list-style-type: none">• La Costituzione Italiana: principi fondamentali, diritti e doveri del cittadino• La Costituzione Italiana: organi centrali dello Stato e relative funzioni• La Pubblica amministrazione dello Stato e gli enti locali• Norme basilari in materia di salute, sicurezza e igiene negli ambienti di studio e di lavoro• Normative sull'igiene degli alimenti• Principi di una sana alimentazione e di una corretta attività motoria• La nuova piramide alimentare mediterranea sostenibile• Interazioni in ambienti digitali e Netiquette• Identità digitale e privacy• Bullismo e cyberbullismo.

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza delle regole in una democrazia e trasferirle nei propri comportamenti dentro e fuori la scuola • Individuare i valori trasmessi dalla Costituzione e dagli ordinamenti comunitari e internazionali • Individuare e applicare nella propria esperienza le norme sulla tutela della salute, sulla sicurezza e sull'igiene degli alimenti • Individuare la relazione tra salute psicofisica e un corretto stile di vita (alimentazione, attività motoria) • Comprendere l'importanza di un uso responsabile del web 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riferire e riconoscere, a partire dalla propria esperienza fino ai fatti di cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone • Utilizzare efficacemente i servizi in Rete per approfondire la conoscenza del proprio territorio e per rapportarsi con le Istituzioni • Individuare, proporre e assumere comportamenti individuali e collettivi atti a salvaguardare sé e gli altri nel campo della sicurezza e della salute • Progettare un virtuoso piano alimentare settimanale abbinato ad un adeguato programma di attività motorie • Rispettare le norme della Netiquette nelle comunicazioni con i docenti e i compagni (anche in DaD) 	<ul style="list-style-type: none"> • Progetto "Accoglienza" • Giornata del 21 Marzo in ricordo delle vittime di mafia (Libera) • Progetto "Bullismo e cyberbullismo" • Progetto 'Educazione alla salute' • "Progetto Qualifica" • Progetto "Eat act"(alimentazione e sport) • Uda "Conosco il territorio" • Uda "Siamo ciò che consumiamo" • Corso sulla sicurezza a scuola • Corso sulle norme Covid • Corso HACCP

NUCLEI FONDANTI	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i principi fondamentali della Costituzione • Conoscere i concetti di diritto e di dovere • Conoscere le norme basilari in materia di salute, sicurezza e igiene negli ambienti di studio e di lavoro • Comprendere l'importanza di un uso corretto e responsabile del web per la tutela della dignità personale.
------------------------	---

TRIENNIO FINALE

<u>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</u>	<u>COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE- COMPETENZA DIGITALE- SPIRITO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITA'</u>	
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni • Operare a favore dello sviluppo eco- 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche locali, nazionali e internazionali anche in relazione agli obiettivi da conseguire • Acquisire consapevolezza del proprio ruolo e dei diritti che si possono esercitare a livello sociale e politico • Individuare all'interno del rapporto di lavoro subordinato il complesso delle situazioni giuridiche attive e passive delle parti • Esaminare il ruolo delle organizzazioni sindacali nella tutela degli interessi dei lavoratori nelle diverse situazioni • Essere consapevoli del valore storico e sociale del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni • Saper cogliere il patrimonio culturale ed ambientale anche come opportunità economica 	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione dello Stato nella Costituzione italiana • L'Unione europea e gli altri organismi internazionali • I principi fondamentali della Costituzione • I diritti politici • Le elezioni politiche, amministrative, delle rappresentanze sindacali • Il lavoro subordinato: costituzione del rapporto, diritti e obblighi del lavoratore e del datore • Le rappresentanze sindacali • I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento • Il valore del patrimonio culturale italiano • Tutela e valorizzazione dei beni culturali • Aspetti normativi della tutela e la valorizzazione dei beni culturali: le norme costituzionali e il Codice dei beni culturali e del paesaggio

<p>sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare la struttura degli istituti preposti alla tutela del patrimonio pubblico comune • Promuovere la conoscenza del territorio locale e incrementare la fruibilità del suo potenziale paesaggistico e storico-artistico. • Comprendere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali • Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030 • Riconoscere i principi di responsabilità sociale dell'impresa • Scegliere le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento • Utilizzare le principali funzioni di un DBMS • Individuare le procedure telematiche che supportano l'organizzazione di un'azienda on-line • Valutare, scegliere e modificare software applicativi in relazione alle caratteristiche e al fabbisogno aziendale • Individuare i principali contaminanti alimentari e saperli classificare • Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo • Conoscere il sistema dell'HACCP come metodo di controllo della sicurezza alimentare • Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente 	<ul style="list-style-type: none"> • I rapporti tra storia settoriale e ambiti professionali • Le città e le comunità sostenibili • La "qualità della vita" e i suoi indicatori • Il turismo sostenibile • Caratteristiche dell'impresa socialmente responsabile • Interazioni in ambienti digitali e Netiquette • Il bilancio socio-ambientale • Affidabilità delle fonti sul web • Studiare con il web • Rapporto tra privacy e web • Fattori tossici e contaminazione alimentare • Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo • Controllo, qualità e sicurezza alimentare • Le frodi alimentari • Sistema di autocontrollo. HACCP
--	---	---

EVIDENZE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare nel sistema istituzionale dello Stato le funzioni esercitate dai vari organi a livello locale e internazionale • Evidenziare consapevolezza del proprio ruolo e dei diritti che si possono esercitare a livello sociale e politico • Saper individuare in situazioni concrete simulate i diritti sindacali del lavoratore • Promuovere il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e saper riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria • Saper riconoscere le fonti energetiche e promuovere un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo • Saper classificare i rifiuti, sviluppandone l'attività di riciclaggio • Individuare le caratteristiche di un'impresa socialmente responsabile • Comprendere l'importanza di un uso responsabile del web, della tutela dell'identità digitale e del rispetto della privacy • Essere in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali • Individuare le diverse fonti web attendibili e 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere il proprio curriculum vitae e proporsi in modo efficace in un colloquio di lavoro • Attraverso l'analisi delle fonti normative ed economiche individuare, proporre ed assumere comportamenti atti a salvaguardare sé e gli altri nel campo della riservatezza, della sicurezza e della salute sul lavoro • Creare percorsi turistici nel rispetto della natura e dei vincoli del patrimonio artistico-ambientale • Realizzare un tour enogastronomico che valorizzi i prodotti e le eccellenze locali • Realizzare ricette virtuose contro lo spreco alimentare • Strutturare un business plan di un'impresa eco-sostenibile • Valutare, scegliere e modificare software applicativi in relazione alle caratteristiche e al fabbisogno aziendale • Rispettare le norme della Netiquette nelle comunicazioni con i docenti e i compagni (anche in DAD) • Selezionare fonti web attendibili per realizzare ricerche • Commentare un articolo di giornale/ rivista specializzata o un film inerente a tematiche scientifiche affrontate nel percorso didattico 	<ul style="list-style-type: none"> • PCTO • UDA "Viaggio nel turismo enogastronomico italiano" • Progetto "Chiavi di lettura" • Laboratorio di Storia sui luoghi della memoria (campo di internamento di Colfiorito; visita al bunker di Monte Soratte) • Uscite didattiche sul territorio (Didattica museale) • Progetto "Fai" • Progetto "Il quotidiano in classe" • Corso propedeutico di giornalismo "Walter Tobagi"

<p>riconoscere i rischi del “digital divide”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, etichette, diagrammi ecc...) • Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire attraverso testi, elaborazioni grafiche e/o multimediali, situazioni relative agli argomenti studiati • Effettuare comunicazioni scientifiche in contesti significativi scolastici, extrascolastici, professionali: visite di istruzione, interviste a persone; relazioni in pubblico, esposizioni • Applicare le norme di igiene e sicurezza nell’ambiente scolastico ed extrascolastico 	<ul style="list-style-type: none"> • Premio Nickelodeon per il cortometraggio sociale • Giornata del 21 Marzo in ricordo delle vittime di mafia (Libera) • Educazione finanziaria (#Io penso positivo) • Ricerca archivistica seconda annualità • Adotta un Giusto
--	---	---

<p>NUCLEI FONDANTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la terminologia specifica della disciplina • Conoscere i principi fondamentali della Costituzione • Conoscere le principali istituzioni dello Stato italiano e dell’Unione Europea • Conoscere i diritti e i doveri del lavoratore subordinato • Conoscere le problematiche ambientali e assumere atteggiamenti di rispetto • Conoscere e iniziare a valorizzare il patrimonio naturale e culturale locale • Conoscere le principali connessioni tra Storia generale e storia locale • Conoscere il concetto di impresa sostenibile e responsabile • Riconoscere le principali caratteristiche di alcune patologie correlate all’alimentazione
-------------------------------	--