

**PROGETTAZIONE ANNUALE IPSEOASC G. DE CAROLIS, SPOLETO, a. s. 20../20..**

**AREA DI INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO**

**DISCIPLINA:**

**CLASSE:**

**DOCENTE:**

**OSSERVAZIONI PERSONALI (FACOLTATIVO):**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.TUTTE LE DISCIPLINE |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE** **(E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.2, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.TUTTE LE DISCIPLINE |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |
|  **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.DISCIPLINE PREVALENTI: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA, DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA, LABORATORIO SALA E VENDITA, LABORATORIO CUCINA |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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 diabitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.TUTTE LE DISCIPLINE |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.DISCIPLINE PREVALENTI: LABORATORI ENOGASTRONOMICI (SALA E VENDITA-CUCINA), SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE. |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.6, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.TUTTE LE DISCIPLINE |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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 ItalyTUTTE LE DISCIPLINE |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.DISCIPLINE PREVALENTI: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA; DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA, TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE / DISCIPLINE CONCORRENTI: SCIENZE DELL’ALIMENTAZIONE, LABORATORIO SALA E VENDITA, LABORATORIO CUCINA |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.9, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.DISCIPLINE PREVALENTI: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA, DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA, TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE / DISCIPLINE CONCORRENTI: LABORATORIO SALA E VENDITA |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: S**upportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.DISCIPLINE PREVALENTI: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA, DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** 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.TUTTE LE DISCIPLINE |
| **SAPERI ESSENZIALI** | **COMPETENZE SPECIFICHE** | **ABILITA’** | **CONOSCENZE (E CONTENUTI)** |
|  |  |  |  |
| **EVIDENZE** | **COMPITI SIGNIFICATIVI** | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO****MODULARI (6-12 ORE)** | **STRUMENTI - METODOLOGIA** |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO STRATEGICHE O INTERDISCIPLINARI (incollare eventuale Piano di lavoro)** |
| **Titolo Unità** |  |
| **Compito di realtà** |  |
| **Competenze specifiche delle competenze Chiave** |  |
|  |
| **Abilità** | **Conoscenze** |
|  |  |
|  |  |
| **Evidenze** | **Compiti significativi** |
|  |  |
|  |
| **Destinatari** |  |
| **Periodo** |  |
| **Discipline concorrenti** |  |
| **Tempi per ogni disciplina** |  |
| **Metodologia** |  |
| **Fasi** |  |
| **Risorse umane interne e/o esterne** |  |
| **Strumenti** |  |
| **Valutazione** |  |

**RUBRICHE VALUTATIVE:**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA CHIAVE…..** |
| **Evidenza** | **Iniziale** | **Base** | **Intermedio** | **Avanzato** |
|  |  |  |  |  |