

**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 di  abitudini 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 Italy  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.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** |
|  |  |  |  |  |