

RUBRICHE DI INDIRIZZO
(traguardi intermedi biennio)

COMPETENZA DI INDIRIZZO: 4

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	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.	
Fonti di legittimazione:	Regolamento Istituti Professionali (decreto 92/2018) Linee guida di prossima emanazione	
COMPETENZA INTERMEDIA BIENNIO	ABILITA' minime	CONOSCENZE essenziali
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none">• Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati.• Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale.• Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.	<ul style="list-style-type: none">• Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.• Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.• Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio

COMPETENZA INTERMEDIA BIENNIO	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.		
INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	<p>A. Rispettare le regole del contesto professionale e gestire la collaborazione all'interno e tra gruppi di lavoro.</p> <p>B. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati nella corretta sequenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Migliorare la manualità grosso – fine motoria. - Muoversi nell'ambiente di lavoro in sicurezza. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. - Conoscere le regole del contesto professionale. - Utilizzare una corretta terminologia tecnica. - Scegliere e utilizzare adeguatamente strumenti tecnici. Tenere in ordine strumenti e spazi di lavoro. 	<p>Realizzazione di un evento con menù del territorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i prodotti del territorio adatti per la realizzazione di un menù concordato verificandone la stagionalità. - Realizzare una scheda con i principi nutritivi presenti all'interno dei prodotti utilizzati evidenziando la coerenza con le linee guida per una sana alimentazione e i principi di un'alimentazione equilibrata. - Adottare un corretto comportamento nella differenziazione e nello smaltimento dei rifiuti.

SEZIONE C: Livelli di padronanza

COMPETENZA INTERMEDIA BIENNIO	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.		
INIZIALE (Livello base non raggiunto) <i>Se guidato, lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</i>	BASE <i>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</i>	INTERMEDIO <i>Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</i>	AVANZATO <i>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.</i>
<p>A. Sotto la diretta supervisione del docente replica le regole di base del contesto professionale e riproduce le procedure fondamentali per la collaborazione all'interno e tra gruppi di lavoro.</p> <p>B. Sotto la diretta supervisione del docente ripete tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo di alcune delle materie e dei semilavorati nella corretta sequenza.</p>	<p>A. In situazioni note e con l'esempio dell'adulto e dei compagni riconosce le regole di base del contesto professionale ed esegue le procedure fondamentali per attuare la ai fini della collaborazione all'interno e tra gruppi di lavoro.</p> <p>B. In situazioni note e con l'esempio dell'adulto e dei compagni esegue tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati nella corretta sequenza.</p>	<p>A. In situazioni note mostra consapevolezza nel rispetto delle regole di base del contesto professionale e compie scelte operative autonome nell'applicazione delle procedure fondamentali per attuare la collaborazione all'interno e tra gruppi di lavoro.</p> <p>B. In situazioni note e con un certo grado di in autonomia risolve problemi complessi e riesce ad adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati nella corretta sequenza.</p>	<p>A. Gestendosi autonomamente e Adattando le scelte operative alle diverse situazioni, anche non note, lo studente rispetta e applica contribuisce al rispetto delle regole del contesto professionale e assume decisioni consapevoli nell'attuazione delle procedure fondamentali e per ottimizzare la collaborazione all'interno e tra gruppi di lavoro.</p> <p>B. Gestendosi autonomamente e adattando le scelte operative alle diverse situazioni, anche non note, lo studente risolve problemi complessi e riesce ad adottare tecniche anche innovative per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati nella corretta sequenza assumendo decisioni consapevoli con sicurezza e padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.</p>