

Programmazione per competenze con livelli di valutazione

Materia **STORIA**

Docente

classe **3[^]**.

Articolazione:

enogastronomia

Competenze generali di profilo /Prestazioni d'Istituto	Competenze di materia	Contenuti	Attività/ prestazioni	Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi Utilizza gli strumenti linguistici relativi al settore professionale. Comprende messaggi di genere diverso e di complessità diverse. Si esprime in modo congruo a livello						

verbale e non verbale, ascoltando gli altri per capirne i bisogni e agire di conseguenza						
<p>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Ricerca e individua le caratteristiche del mercato del settore turistico e enogastronomico. Rileva e distingue le risorse locali, nazionali ed internazionali afferenti al proprio settore professionale. Riconosce l'importanza delle risorse individuate in relazione alla valorizzazione del territorio</p>	<p>1.Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali.</p> <p>2.Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</p> <p>3.Utilizzare fonti e documenti</p>	<p>La rinascita dell'Europa nel Basso Medioevo.</p> <p>L'Europa delle monarchie nazionali e l'Italia delle Signorie.</p> <p>La svolta dell'età moderna.</p> <p>Il Seicento europeo tra crisi e rivoluzioni.</p> <p>La cucina milanese e lombarda tra Medioevo ed età moderna.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Collocare nello spazio e nel tempo gli eventi studiati. •Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. •Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. •Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. •Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. 	<p>1.Conosce le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati.</p> <p>2.Riconosce le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</p> <p>3.Comprende un testo storiografico.</p>	<p>1.Conosce le linee della storia e si muove con sicurezza tra gli eventi studiati.</p> <p>2.Individua relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</p> <p>3. Riconosce le differenze tra tesi storiografiche diverse.</p>	<p>1.Conosce le linee della storia ed è in grado di confrontare autonomamente fenomeni ed eventi.</p> <p>2.Individua ed elabora con sicurezza le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</p> <p>3.Affronta criticamente le diverse proposte storiografiche.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> •Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali. •Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici 			
--	--	--	--	--	--	--

Suggerimenti di obiettivi minimi di materia

CONTENUTI	COMPETENZE
<p>La rinascita dell'Europa nel Basso Medioevo</p> <p>L'Europa delle monarchie nazionali e l'Italia delle Signorie</p> <p>La svolta dell'età moderna</p> <p>Il Seicento europeo tra crisi e rivoluzioni</p> <p>La cucina milanese e lombarda tra Medioevo ed età moderna</p>	<p>Colloca gli eventi studiati in maniera corretta nello spazio e nel tempo.</p> <p>Coglie i nessi causa effetto più significativi degli eventi studiati.</p> <p>Riconosce ed usa in maniera essenziale il lessico specifico di materia.</p> <p>Esponde i contenuti studiati con un registro linguistico adeguato.</p>