

## PECUP – PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE - RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI

### ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI SOCIO-SANITARI

L'indirizzo "Socio-sanitario" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze necessarie per organizzare ed attuare, in collaborazione con altre figure professionali, interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità, per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale.

L'identità dell'indirizzo si caratterizza per una visione integrata dei servizi sociali e sanitari nelle aree che riguardano soprattutto la mediazione familiare, l'immigrazione, le fasce sociali più deboli, le attività di animazione socio-educative e culturali e tutto il settore legato al benessere.

Le innovazioni in atto richiedono che lo studente sviluppi competenze comunicative e relazionali nonché scientifiche e tecniche correlate alla psicologia generale ed applicata, alla legislazione socio-sanitaria, alla cultura medico-sanitaria.

### ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "*Enogastronomia*" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

### OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DISCIPLINARI

Per ogni livello curriculare la Scuola si propone i seguenti

#### OBIETTIVI FORMATIVI:

- Favorire la crescita culturale e formativa degli alunni;
- Accrescere la qualità dell'ambientazione didattica;
- Favorire l'acquisizione dei saperi ritenuti "irrinunciabili";
- Favorire il successo scolastico degli alunni;
- Realizzare curricoli efficaci;
- Realizzare percorsi sostenibili e praticabili con i ragazzi in classe;
- Comprensione e produzione di linguaggi diversi;
- Problematizzazione dei contenuti;
- Formalizzazione dei contenuti culturali appresi;
- Consolidare i saperi e la capacità di espanderli, anche in un tempo successivo all'età dell'obbligo formativo;
- Favorire la transitabilità all'interno del sistema formativo;
- Realizzare il valore formativo dei saperi al fine di costituire "il tessuto" per la costruzione di apprendimenti orientati all'acquisizione delle competenze chiave che preparino i giovani alla vita adulta e che costituiscano la base per consolidare saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente.
- Promuovere competenze quali integrazione dei saperi e capacità di padroneggiare i saperi "in situazione";
- Favorire l'ingresso nel mondo del lavoro e il successivo reinserimento nel sistema formativo.

## DESCRIZIONE DEI PERCORSI

Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di Istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupazione.

Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, funzionale all'inserimento nel mondo del lavoro e nei percorsi universitari.

La metodologia dell'alternanza scuola lavoro è funzionale a questo raccordo sistematico.

A tale scopo, nei diversi indirizzi si assicurano spazi di flessibilità per rispondere alle esigenze indotte dall'innovazione tecnologica e sociale oltre ed ai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni.

## ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI SOCIO-SANTARI

### PROGRAMMAZIONE DI ASSI PER IL PRIMO BIENNIO

#### Asse dei linguaggi

L'asse dei linguaggi ha come finalità l'acquisizione da parte dello studente della:

- padronanza della lingua italiana nella comprensione e produzione scritta ed orale e nella dimensione storico-culturale, per comunicare ed agire con autonomia e responsabilità in ambito sociale e in contesti di studio, di vita e di lavoro;
- padronanza di due lingue straniere, della comprensione e produzione scritta e orale, per facilitare la comunicazione interculturale, per favorire la mobilità e le opportunità di studio e di lavoro e per ampliare la riflessione sulla propria lingua e cultura attraverso l'analisi comparativa;
- consapevolezza della rilevanza dell'espressione artistico-letteraria, per rafforzare la cultura personale, per sviluppare la creatività in contesti di vita, di studio e di lavoro e per promuovere la sensibilizzazione verso la tutela e la valorizzazione dei beni artistici e culturali;
- comprensione dei linguaggi non verbali e della loro interazione con i linguaggi verbali, per l'assunzione di un atteggiamento consapevole verso la molteplicità delle forme espressive;
- valorizzazione dell'espressività corporea in collegamento con altri linguaggi, quale manifestazione unitaria dell'identità personale;
- competenza digitale per favorire l'organizzazione degli apprendimenti con nuove modalità culturali, per rafforzare le potenzialità espressive e per promuovere la partecipazione a comunità e reti in contesti di vita, di studio e di lavoro.

All'asse dei linguaggi afferiscono in modo diretto le discipline

- Italiano
- Lingua inglese
- Lingua francese
- Elementi di Storia dell'arte ed espressioni grafiche
- Tecnica professionale dei servizi commerciali
- Storia dell'Arte
- Discipline geometriche
- Discipline grafiche e pittoriche
- Scienze motorie e sportive
- Discipline musicali

L'asse dei linguaggi, **nel primo biennio**, fornisce le coordinate per un quadro culturale di base ed ha funzione orientativa in quanto contribuisce alla comprensione e all'analisi dei diversi linguaggi e contesti culturali di riferimento, anche in vista delle scelte di studio e di lavoro.

## ASSE DEI LINGUAGGI

| COMPETENZE  | ABILITA'   | CONOSCENZE  |
|---|--|---|
| Padronanza della lingua italiana:<br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti | Interagire in contesti vari, in situazioni note, usando registro e lessico funzionali alla situazione comunicativa<br>Affrontare situazioni comunicative diverse, impreviste, anche in contesti non noti, scambiando informazioni ed idee, esprimendo e motivando il proprio punto di vista<br>Verbalizzare un messaggio, passando da un testo non continuo ad un testo continuo e viceversa<br>Strutturare correttamente il linguaggio, anche in senso lessicale e morfosintattico, in modo adeguato a situazioni riferibili a fatti di vita quotidiana e professionale | Principali strutture grammaticali della lingua italiana e delle lingue straniere.<br>Elementi di base delle funzioni comunicative della lingua.<br>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali.<br>Contesto, scopo e destinatario della comunicazione.<br>Principi di organizzazione del discorso descrittivo, narrativo, espositivo, argomentativo (approccio).  |
| 2. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo   | Leggere per comprendere ed interpretare un messaggio<br>Attivare strategie diversificate di lettura per accedere a testi di varia tipologia ed interpretarli.<br>Identificare e distinguere informazioni fattuali, giudizi ed opinioni<br>Riconoscere testi appartenenti alla produzione letteraria italiana di epoche ed autori diversi   | Strutture essenziali dei testi narrativi, narrativi/letterari, espositivi/argomentativi, misti e poetici.<br>Principali connettivi logici.<br>Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi.<br>Tecniche di lettura analitica e sintetica.<br>Tecniche di lettura espressiva.<br>Denotazione e connotazione.<br>Principali generi letterari, con particolari riferimenti alla tradizione italiana.<br>Contesto storico di riferimento di alcuni autori ed opere. |
| 3. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi   | Organizzare i contenuti testuali in modo coerente e coeso, utilizzando registro e lessico adeguati al contenuto, allo scopo ed al destinatario.<br>Produrre testi di vario contenuto, utilizzando modelli e sussidi adeguati alle diverse funzioni comunicative.   | Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso.<br>Uso dei dizionari.<br>Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, semplici relazioni, parafrasi ecc.<br>Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione.  |
| 4. Utilizzare la lingua inglese e francese per i principali scopi comunicativi ed operativi   | Comprendere (ascolto e lettura) i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale.<br>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale.<br>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di carattere personale, quotidiano o sociale.<br>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano e sociale.  | Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale.<br>Uso del dizionario bilingue.<br>Regole grammaticali fondamentali<br>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e funzioni comunicative di uso comune.<br>Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale.<br>Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.   |
| 5. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario  | Orientarsi nel tempo e nello spazio, all'interno del patrimonio culturale ed estetico di riferimento attraverso l'utilizzo corretto e coerente dei vari linguaggi espressivi.<br>Interpretare attraverso le proprie conoscenze ed esperienze le principali forme di rappresentazione artistica e letteraria del patrimonio nazionale, ricollegandole al proprio territorio.<br>Affinare il gusto estetico ed il senso critico.   | Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di un'opera d'arte (pittura, architettura, plastica, fotografia, film, musica...)<br>Principali forme di espressione artistica.  |
| 6. Utilizzare e produrre testi multimediali   | Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva<br>Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni ecc.) anche con tecnologie digitali  | Principali componenti strutturali ed espressive di un prodotto audiovisivo.<br>Semplici applicazioni per la elaborazione audio e video.<br>Uso essenziale della comunicazione telematica.   |

ITALIANO

| COMPETENZE DI ASSE   | COMPETENZE DISCIPLINARI   | PRIMO ANNO  | SECONDO ANNO   |
|--|---|---|--|
|  |   | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI   |
| Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti | L'alunno è in grado di:<br>- utilizzare efficacemente la lingua italiana in base a scopi e situazioni     | L'alunno/a sa:<br>- comprendere le idee principali di conversazioni, formali ed informali<br>- riconoscere differenti codici comunicativi all'interno del messaggio ascoltato, anche attraverso trasmissioni radio, video, etc.<br>- effettuare comunicazioni chiare e adeguatamente strutturate rispetto alle differenti situazioni<br>- utilizzare essenziali proprietà di linguaggio, in senso lessicale e morfosintattico | L'alunno/a sa:<br>- interagire in situazioni note, applicando registro e lessico funzionali alla situazione comunicativa<br>- cogliere il punto di vista dell'interlocutore e lo scopo del messaggio<br>- decodificare e codificare un messaggio, passando da un semplice testo non continuo ad un semplice testo continuo e viceversa   |
| Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo   | L'alunno è in grado di:<br>- leggere in modo significativo testi letterari e non                          | L'alunno/a sa:<br>- comprendere testi di varia tipologia, attivando strategie diversificate<br>- individuare le informazioni esplicite implicite<br>- riconoscere testi appartenenti alla produzione letteraria e non, italiana e straniera   | L'alunno/a sa:<br>- leggere ed interpretare il testo, funzionalmente agli scopi comunicativi, guidato nell'utilizzo dei sussidi linguistici a disposizione ( vocabolario, note, ecc.)<br>- identificare le informazioni principali contenute in un testo, distinguendo dati, eventi, fatti, giudizi ed opinioni<br>- individuare testi appartenenti alla produzione letteraria e non, italiana e straniera |
| Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi   | L'alunno è in grado di:<br>- pianificare il testo scritto, in relazione a destinatari, scopi e situazioni | L'alunno/a sa:<br>- acquisire e selezionare le informazioni utili alla produzione scritta<br>- produrre semplici testi, adeguati alla situazione comunicativa e coesi dal punto di vista lessicale e morfosintattico.   | L'alunno/a sa:<br>- produrre semplici testi continui e non continui, coerenti con lo scopo<br>- rivedere e correggere un testo prodotto, applicando in modo essenziale gli strumenti che regolano l'espressione linguistica<br>- produrre testi pragmatici funzionali ai propri bisogni comunicativi, utilizzando gli strumenti linguistici a disposizione.  |

PRIMA LINGUA STRANIERA - INGLESE

| COMPETENZE DI ASSE   | COMPETENZE DISCIPLINARI  | PRIMO ANNO   | SECONDO ANNO  |
|--|--|--|---|
|  |  | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI  |
| Utilizzare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. | L'alunno/a è in grado di<br>- utilizzare la lingua straniera in base a semplici situazioni comunicative. | L'allievo/a sa:<br>- riconoscere i diversi registri linguistici ;<br>- comprendere globalmente il contenuto di un testo semplice;<br>- riconoscere e distinguere i fonemi<br>- leggere rispettando i patterns di pronuncia e intonazione ;<br>- comunicare utilizzando un lessico semplice ed appropriato,;<br>- scrivere testi semplici e brevi utilizzando funzioni e strutture di base. | L'allievo/a sa:<br>- comprendere i punti principali di semplici messaggi orali ;<br>- comprendere globalmente le informazioni di un testo.<br>- interagire in situazioni note, applicando registro e lessico funzionali alla situazione comunicativa ;<br>- scrivere brevi testi di interesse personale e quotidiano utilizzando le strutture grammaticali e funzioni comunicative di base. |
| Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  | L'alunno/a è in grado di<br>- leggere in maniera adeguata testi di diversa tipologia.                    | L'allievo/a sa:<br>- comprendere e cogliere le informazioni essenziali all'interno di brevi testi di interesse personale e quotidiano.   | L'allievo/a sa:<br>- leggere ed interpretare il testo, funzionalmente agli scopi comunicativi, guidato nell'utilizzo dei sussidi linguistici a disposizione<br>- identificare le informazioni principali contenute in un testo di interesse personale, quotidiano e sociale.  |
| Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.  | L'alunno/a è in grado di<br>- produrre testi scritti, in relazione a destinatari, scopi e situazioni.    | L'allievo/a sa:<br>- produrre brevi testi scritti ( e-mail, lettere e dialoghi)<br>- interagire in conversazioni semplici e brevi su temi di interesse personale e quotidiano.   | L'allievo/a sa:<br>- descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale utilizzando il dizionario bilingue, se richiesto;<br>- interagire in conversazioni semplici e adeguate al contesto comunicativo.   |

SECONDA LINGUA ( FRANCESE/SPAGNOLO )

| COMPETENZE DI ASSE  | COMPETENZE DISCIPLINARI  | PRIMO ANNO   | SECONDO ANNO  |
|---|--|--|---|
|   |  | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI  |
| Utilizzare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti | L'alunno/a è in grado di<br>- utilizzare la lingua straniera in base a semplici situazioni comunicative. | L'alunno/a sa:<br>-riconoscere i diversi registri linguistici ;<br>-comprendere globalmente il contenuto di un testo semplice;<br>-riconoscere e distinguere i fonemi<br>- leggere rispettando i patterns di pronuncia e intonazione ;<br>-comunicare utilizzando un lessico semplice ed appropriato;;<br>-scrivere testi semplici e brevi utilizzando funzioni e strutture di base. | L'alunno/a sa:<br>-comprendere i punti principali di semplici messaggi orali ;<br>-comprendere globalmente le informazioni di un testo.<br>-interagire in situazioni note, applicando registro e lessico funzionali alla situazione comunicativa;<br>-scrivere brevi testi di interesse personale e quotidiano utilizzando le strutture grammaticali e funzioni comunicative di base. |
| Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo  | L'alunno/a è in grado di:<br>- di leggere in maniera adeguata testi di diversa tipologia.                | L'alunno/a sa:<br>-comprendere e cogliere le informazioni essenziali all'interno di brevi testi di interesse personale e quotidiano.   | L'allievo/a sa:<br>- leggere ed interpretare il testo, funzionalmente agli scopi comunicativi, guidato nell'utilizzo dei sussidi linguistici a disposizione ( vocabolario, note, ecc.)<br>-identificare le informazioni principali contenute in un testo di interesse personale, quotidiano e sociale.  |
| Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi  | L'alunno/a è in grado<br>- di produrre testi scritti, in relazione a destinatari, scopi e situazioni.    | L'allievo/a sa:<br>-produrre brevi testi scritti ( e-mail, lettere e dialoghi)<br>-interagire in conversazioni semplici e brevi su temi di interesse personale e quotidiano.   | L'allievo/a sa:<br>- descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale utilizzando il dizionario bilingue, se richiesto;<br>-interagire in conversazioni semplici e adeguate al contesto comunicativo.  |

### ASSE STORICO SOCIALE

L'asse storico-sociale ha come **finalità** quella di far acquisire allo studente:

- gli elementi interpretativi per analizzare le dinamiche storiche, con particolare riferimento alla contemporaneità, e per agire in base ad un sistema di valori che hanno guidato l'uomo nel tempo e coerenti con i principi della Costituzione;
- la comprensione delle linee essenziali della storia del nostro Paese inquadrata in quella europea e nel contesto più ampio della storia del mondo, anche per riconoscere le sfide ed i problemi connessi alla globalizzazione;
- gli strumenti concettuali per analizzare le società complesse nelle loro articolazioni multiculturali e nelle dinamiche sociali ed economiche;
- la comprensione critica della dimensione culturale dello sviluppo scientifico, tecnologico, economico e sociale e dell'interdipendenza tra i saperi,
- la padronanza del lessico delle scienze storico-sociali utilizzando i diversi codici della comunicazione, sia per la produzione di testi, sia per la comunicazione sociale e professionale;
- la maturazione delle competenze sociali e civiche chiave per la cittadinanza attiva, tra cui quelle relative alla capacità di iniziativa e di imprenditorialità auspiccate dal Parlamento europeo e dal Consiglio europeo.

All'asse storico sociale afferiscono in modo diretto le discipline

- Storia, Cittadinanza e Costituzione
- Diritto ed Economia
- Insegnamento della Religione cattolica
- Scienze umane e sociali
- Metodologie operative

Allo sviluppo delle competenze concorrono tutte le discipline, anche per promuovere la piena consapevolezza della cittadinanza, in quanto assunzione autonoma e responsabile di ruoli sociali attivi. La rilevanza delle competenze sociali e civiche è ulteriormente rafforzata dalla normativa su “Cittadinanza e Costituzione” che trova nell’asse storico sociale il punto di riferimento anche per il raccordo tra le discipline.

Luoghi privilegiati per l’acquisizione dei succitati risultati di apprendimento sono il laboratorio e le esperienze in situazione, in cui si utilizzano vari linguaggi e strumenti, si pratica il recupero della memoria, si individuano e si interpretano le diverse tipologie di fonti, si documentano le esperienze, si colgono i legami tra le discipline, facilitando una comprensione unitaria della realtà.

| COMPETENZE   | ABILITA'  | CONOSCENZE  |
|--|---|---|
| Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali | <p>Individuare eventi di riconosciuta importanza storica</p> <p>Collocare i più rilevanti eventi secondo una corretta linea temporale e localizzazione spaziale</p> <p>Identificare elementi significativi per confrontare aree e periodi diversi</p> <p>Cogliere e descrivere un cambiamento in relazione a usi e abitudini della vita quotidiana</p> <p>Riconoscere le diversità tra i popoli in riferimento a usi e abitudini della vita quotidiana a partire dal confronto con l’esperienza personale</p> <p>Leggere le caratteristiche distintive dei fenomeni politici economici sociali e culturali attraverso l’interpretazione di eventi cui dare un valore generale</p> <p>Confrontare queste caratteristiche con quelle di società premoderne e coglierne le differenze</p> <p>Individuare processi di lungo periodo che stanno alla base di queste trasformazioni</p> <p>Leggere le varie fonti (documenti e monumenti) ricavando informazioni su eventi storici</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi continui e non continui</p> <p>Riconoscere l’impatto delle tecnologie più avanzate sulla vita domestica, lavorativa, del tempo libero nell’ambito del proprio territorio</p> <p>Comprendere la funzione delle nuove tecnologie nei vari ambiti studiati</p>   | <p>Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>I principali fenomeni storici e le coordinate –tempo che li determina</p> <p>I principali fenomeni sociali ed economici che caratterizzano il mondo contemporaneo anche in relazione alle diverse culture</p> <p>Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</p> <p>Tecniche e tipologie di sintesi, schematizzazione e verbalizzazione (testi continui e non continui)</p> <p>Le diverse tipologie di fonti</p> <p>Le principali tappe dello sviluppo dell’innovazione tecnico scientifico e della conseguente innovazione tecnologica</p> |
| .Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività                                | <p>Individuare il significato dei principali valori alla base della Costituzione</p> <p>Riconoscere le caratteristiche dei comportamenti individuali che esprimono questi valori</p> <p>Riconoscere le Istituzioni preposte alla tutela di questi valori</p> <p>Orientarsi autonomamente nel reperimento delle fonti normative</p> <p>Orientarsi nel sistema normativo civilistico per reperire le fonti anche comunitarie</p> <p>Distinguere tra persona fisica e giuridica</p> <p>Distinguere tra capacità giuridica e capacità di agire, fornendo esempi adeguati</p> <p>Descrivere gli elementi fondamentali dei sistemi politico-sociali tipici</p> <p>Identificare le principali relazioni fra persona, famiglia, società e Stato</p> <p>Individuare varietà e articolazioni delle funzioni pubbliche, locali, nazionali e internazionali</p> <p>Individuare le interrelazioni tra i diversi soggetti giuridici nel promuovere e orientare lo sviluppo economico, sociale e territoriale</p> <p>Orientarsi nella normativa comunitaria per identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionali</p> <p>Individuare le opportunità offerte alla persona alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</p> <p>Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Costituzione italiana</li> <li>•Organi dello Stato e loro funzioni</li> <li>•Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti</li> <li>•Principali problematiche relative all’integrazione e tutela dei diritti umani e dalla promozione delle pari opportunità</li> <li>•Organi e funzione di regioni, province, comuni</li> <li>•Conoscenze essenziali dei servizi sociali</li> <li>•Ruolo delle Organizzazioni Internazionali</li> <li>•Principali tappe di sviluppo dell’U.E.</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali e umane  |  |
| Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio | <p>Analizzare il mercato del lavoro per coglierne caratteri strutturali, gli aspetti normativi e fiscali, i vincoli e le opportunità con riferimento a specifiche situazioni ambientali e produttive</p> <p>1 Riconoscere attraverso visite guidate e testimonianze significative del mondo del lavoro, le caratteristiche principali del mercato del lavoro.</p> <p>Individuare gli elementi essenziali delle diverse tipologie dei contratti di lavoro</p> <p>Confrontare le diverse tipologie di rapporti di lavoro per evidenziarne le differenze e contribuire ad indicare possibili scelte in relazione ad economicità efficienza, contesto sociale e territoriale</p> <p>Redigere il curriculum vitae europeo.</p> <p>Riconoscere i principali settori dell'economia nel sistema produttivo del territorio ed individuare gli indirizzi professionali ad essi connessi</p> <p>Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio</p> <p>Riconoscere le modalità con cui l'intrapresa diventa impresa</p> <p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza</p> | <p>Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro</p> <p>Regole per la costruzione di un curriculum vitae</p> <p>Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio</p> |

## STORIA

| COMPETENZE DI ASSE   | COMPETENZE DISCIPLINARI   | PRIMO ANNO  | SECONDO ANNO  |
|--|---|---|---|
|  |   | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI  |
| 1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali | L'alunno/a è in grado di:<br>- comprendere gli eventi storici nella dimensione diacronica e sincronica<br>- agire in modo autonomo nell'utilizzo di semplici strumenti della ricerca storica<br>- comunicare in modo efficace gli apprendimenti, utilizzando gli elementi fondanti del linguaggio storico   | L'alunno/a sa:<br>- riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche<br>- riconoscere le caratteristiche della società contemporanea come il prodotto delle vicende storiche del passato<br>- riconoscere in modo essenziale la funzione delle diverse fonti storiche | L'alunno/a sa:<br>- individuare le caratteristiche fondamentali dei principali eventi e processi di tipo storico, sociale ed economico, orientandosi nel tempo e nello spazio<br>- utilizzare in maniera essenziale il lessico specifico<br>- cogliere gli elementi maggiormente significativi per evidenziare analogie e differenze<br>- individuare in modo essenziale la funzione delle diverse fonti storiche |
| 2. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente                  | L'alunno/a è in grado di:<br>agire in modo autonomo in funzione del rispetto dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente<br>- agire in modo responsabile nell'osservanza dei doveri nei confronti della persona, della collettività e dell'ambiente | L'alunno/a sa:<br>- comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi della Costituzione italiana  | L'alunno/a sa:<br>- riconoscere il sistema di regole vigente, fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione<br>- riconoscere il significato e il valore della diversità all'interno di una società che tutela i diritti di tutti.   |

## SCIENZE UMANE

| COMPETENZE DI ASSE   | COMPETENZE DISCIPLINARI   | PRIMO ANNO   | SECONDO ANNO  |
|--|---|--|---|
|  |   | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI  |
| comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche | Acquisizione di un atteggiamento non ingenuo nella relazione con sé e nell'interazione sociale<br>Indossare l'abito della ricerca | sa riconoscere e descrivere i propri stati transitori (emotivi, motivazionali) e strutturali (stabili) | sa individuare l'importanza del funzionamento dei cinque sensi<br>sa focalizzare l'attenzione su alcuni aspetti della vita quotidiana nella dimensione psichica (sogni, atti mancati)<br>riconosce la relazione tra sistema |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| e culturali   | Saper stabilire una relazione riflessiva con sé e funzionale con l'altro<br>Sapersi orientare nelle problematiche dell'età evolutiva tra sviluppo | riconoscere gli stati transitori e strutturali dell'altro   | nervoso e mente<br>riconosce le funzioni del linguaggio e della comunicazione            |
| riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territori | Saper progettare e sviluppare una ricerca-azione sul territorio   | L'allievo/a:<br>sa rilevare il modo in cui il contesto modula la soggettività<br>riconosce le problematiche dell'età evolutiva tra sviluppo e crisi | L'allievo/a:<br>sa utilizzare strumenti per la rilevazione delle esigenze del territorio |

#### GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMIA

| COMPETENZE DI ASSE  | COMPETENZE DISCIPLINARI  | PRIMO ANNO   |
|---|--|--|
|   |  | OBIETTIVI MINIMI   |
| 1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscerne nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità                               | Localizzare gli oggetti<br><br>Muoversi nello spazio<br><br>Descrivere verbalmente i propri spostamenti<br><br>Seguire il percorso prestabilito dal piano di evacuazione   | L'allievo/a:<br>-sa orientarsi e muoversi nello spazio, descrivendo in modo semplice i propri spostamenti e localizzando oggetti;<br>-sa applicare le disposizioni relative al piano di evacuazione  |
| 2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni ambientali, a partire dalla propria esperienza, cogliendone l'evoluzione influenzata dall'intervento dell'uomo | Interpretare e confrontare alcuni caratteri dei paesaggi mondiali, anche in relazione alla loro evoluzione<br>Utilizza il linguaggio della geograficità per interpretare carte geografiche, realizzare semplici schizzi cartografici, carte tematiche, percorsi nel tempo<br>Analizzare in termini di spazio le interrelazioni tra fatti e fenomeni demografici, sociali ed economici di portata mondiale. | L'allievo/a:<br>-distingue, con la guida del docente, i caratteri dei paesaggi mondiali<br>-legge semplici carte geografiche<br>-mette in relazione semplici fatti e fenomeni demografici, sociali ed economici, cogliendone l'evoluzione spazio-temporale |

#### Elementi di Storia dell'arte ed espressioni grafiche

| COMPETENZE DI ASSE   | COMPETENZE DISCIPLINARI  | PRIMO ANNO  |
|--|--|---|
|  |  | OBIETTIVI MINIMI  |
| 1.a Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti | Essere in grado di utilizzare efficacemente la lingua italiana in base a scopi e situazioni<br><br>Essere in grado di interagire correttamente in gruppo riconoscendo e rispettando i ruoli. | L'allievo/a sa riconoscere e denominare gli elementi grafici fondamentali e le principali componenti della percezione visiva.   |
| 1.b Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo   | Essere in grado di leggere in modo significativo testi letterari e non   | L'allievo/a riesce a comprendere ed interpretare testi di varia tipologia, attivando strategie di comprensione diversificate  |
| 1.c Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi   | Essere in grado di pianificare il testo scritto, in relazione a destinatari, scopi e situazioni  | L'allievo/a sa produrre testi di contenuto tecnico adeguati rispetto alla situazione comunicativa anche dal punto di vista lessicale e morfosintattico                      |
| 2. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario                               | Saper riconoscere gli elementi strutturali di una immagine.  | L'allievo/a dimostra una manualità essenziale nell'utilizzo degli strumenti della grafica.<br>L'allievo/a è in grado di riconoscere gli elementi base del linguaggio visivo |



|   |  |  |
|---|--|--|
| 3. Utilizzare e produrre testi multimediali | Saper produrre semplici abbinamenti immagine - testo | L'allievo/a è in grado di organizzare semplici impaginazioni grafiche e/o multimediali |
|---|--|--|

## ASSE MATEMATICO

L'asse matematico ha come **finalità** di far acquisire allo studente le competenze necessarie per affrontare razionalmente problemi e situazioni della vita reale, per arricchire il patrimonio culturale personale e per promuovere nuovi apprendimenti.

Nello specifico i risultati di apprendimento specifici dell'asse matematico sono declinati in termini di padronanze da acquisire sia progressivamente, dal primo biennio all'ultimo anno del percorso, sia orizzontalmente, in collegamento con gli altri assi e discipline, soprattutto di indirizzo.

La competenza matematica consiste soprattutto nel:

- padroneggiare i processi di astrazione e di formalizzazione,
- cogliere i caratteri distintivi dei vari linguaggi,
- riesaminare criticamente e sistemare logicamente le conoscenze apprese.

Essa comporta la capacità di utilizzare le strategie che sono proprie del pensiero razionale, di organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, di dominare situazioni problematiche progettando e costruendo per esse modelli di spiegazione e di soluzione.

Luoghi privilegiati per l'acquisizione dei succitati risultati di apprendimento sono il laboratorio e le esperienze in situazione, in cui si utilizzano vari linguaggi e strumenti, si colgono i legami tra le discipline, favorendo una comprensione razionale e unitaria della realtà.

| COMPETENZE   | COMPETENZE DISCIPLINARI SPECIFICHE                           | ABILITA'   | NUCLEI ESSENZIALI DI CONOSCENZE  |
|--|--|--|--|
| Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica | Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico | <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper eseguire le operazioni nell'insieme <math>N</math> anche applicandone le proprietà</li> <li>• risolvere espressioni nell'insieme <math>N</math></li> <li>• rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione</li> <li>• eseguire le operazioni nell'insieme <math>Q_a</math> anche applicandone le proprietà</li> <li>• risolvere espressioni aritmetiche in <math>Q_a</math></li> <li>• utilizzare le diverse notazioni e saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da percentuali a frazioni...)</li> <li>• eseguire le operazioni nell'insieme <math>Q</math> anche applicandone le proprietà</li> <li>• risolvere espressioni con i numeri razionali relativi</li> <li>• vedere <math>Q_a</math> e <math>Z</math> come ampliamenti di <math>N</math> e <math>Q</math> come ampliamento di <math>Q_a</math></li> <li>• cogliere analogie e differenze strutturali tra i diversi insiemi numerici e comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti ai diversi insiemi numerici</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendere il significato di numero naturale e conoscere l'insieme <math>N</math> dei numeri naturali</li> <li>• comprendere il significato di frazione e di numero razionale assoluto e conoscere l'insieme <math>Q_a</math> (insieme dei numeri razionali assoluti)</li> <li>• comprendere il significato di numero razionale relativo e conoscere l'insieme <math>Q</math> (insieme dei numeri razionali relativi)</li> </ul> |
|  | Risolvere problemi di proporzionalità e percentuale          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendere il significato di rapporto, il concetto di proporzione e le relative proprietà</li> </ul>   |
|  | Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper risolvere operazioni con i monomi e i polinomi ed espressioni algebriche</li> <li>• risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere le definizioni di espressione algebrica letterale, monomio e polinomio</li> </ul>   |
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• scomporre in fattori irriducibili un polinomio</li> <li>• eseguire semplici operazioni con le frazioni algebriche</li> <li>• risolvere equazioni fratte di <math>1^\circ</math> grado</li> <li>• risolvere i sistemi di <math>1^\circ</math> grado</li> <li>• risolvere problemi mediante l'utilizzo di sistemi lineari</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere il concetto di scomposizione in fattori</li> <li>• conoscere i principali metodi di scomposizione</li> <li>• conoscere il concetto di frazione algebrica</li> <li>• conoscere il significato di equazione frazionaria</li> <li>• conoscere i metodi di soluzione dei</li> </ul>   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>risolvere disequazioni numeriche e frazionarie di 1° grado</li> </ul>  | <p>sistemi lineari</p> <p>conoscere le disequazioni di primo grado, i principi di disuguaglianza e le regole che ne derivano</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Confrontare e analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni</li> </ul>   | Individuare strategie per la risoluzione di problemi geometrici  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere analogie e differenze tra figure geometriche</li> <li>Dimostrare semplici teoremi</li> <li>Calcolare perimetro e area delle principali figure geometriche</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Significato di ente primitivo, postulato e teorema.</li> <li>Concetto di figura geometrica e congruenza di figure.</li> <li>Principali figure del piano.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare le strategie per la risoluzione dei problemi</li> </ul>  | Comprendere il problema individuando le fasi del percorso risolutivo   | <ul style="list-style-type: none"> <li>saper applicare i principi di equivalenza e risolvere equazioni numeriche intere di 1° grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati</li> <li>saper formalizzare e risolvere situazioni problematiche attraverso le equazioni lineari</li> <li>risolvere problemi mediante l'utilizzo di sistemi lineari.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>comprendere il concetto di <i>equazione algebrica</i> e i principi di equivalenza con le relative conseguenze;</li> <li>conoscere il concetto di problema ad una incognita risolvibile mediante equazioni</li> <li>metodi di soluzione dei sistemi lineari</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</li> </ul> | Analizzare dati e interpretarli utilizzando anche rappresentazioni grafiche usando consapevolmente pacchetti applicativi informatici diversi utili allo scopo. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione</li> <li>raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati e calcolare le medie statistiche</li> <li>leggere e interpretare tabelle e grafici</li> <li>calcolare e interpretare gli indici di posizione e gli indici di variabilità di una distribuzione di dati</li> <li>calcolare la probabilità di eventi elementari</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere una relazione tra variabili e formalizzarla con una funzione matematica</li> <li>conoscere i concetti generali dell'indagine statistica e la rappresentazione grafica dei fenomeni statistici</li> <li>valori medi e misure di variabilità</li> <li>significato della probabilità e sue valutazioni</li> </ul> |

## MATEMATICA

| COMPETENZE DI ASSE  | COMPETENZE DISCIPLINARI  | PRIMO ANNO  | SECONDO ANNO  |
|---|--|---|---|
|   |  | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI  |
| 1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica | Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico | <p>L'allievo/a:</p> <p>Conosce i numeri naturali, i razionali assoluti e i razionali relativi</p> <p>Conosce le proprietà delle operazioni tra naturali, razionali assoluti e relativi</p> <p>Riconosce monomi e polinomi</p> <p>Esegue le operazioni con naturali, razionali assoluti e relativi</p> <p>Risolve espressioni aritmetiche</p> <p>Risolve singole operazioni con monomi e polinomi</p> <p>Risolve semplici espressioni algebriche</p> | <p>L'allievo/a:</p> <p>Conosce la definizione di equazione lineare e di soluzione di un'equazione</p> <p>Conosce i principi di equivalenza</p> <p>Conosce la definizione di sistema lineare</p> <p>Conosce i metodi di risoluzione di un sistema lineare</p> <p>Conosce la definizione di disequazione lineare e di soluzione di una disequazione</p> <p>Risolve equazioni di I grado applicando i principi di equivalenza</p> <p>Stabilisce se quantità assegnate sono soluzioni di un'equazione o un sistema lineare</p> <p>Risolve semplici disequazioni di I grado</p> <p>Risolve sistemi lineari ridotti a forma normale con almeno uno dei metodi conosciuti</p> <p>Scomponi polinomi utilizzando:<br/>il raccoglimento totale,<br/>il quadrato di binomio,<br/>la differenza di quadrati</p> |
| 2. Confrontare e analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni                                      | Individuare strategie per la risoluzione di problemi geometrici          |   | <p>Conosce il concetto di figura geometrica e riconosce analogie e differenze tra figure geometriche</p> <p>Calcola perimetro e area delle principali figure geometriche</p>  |
| 3. Individuare le strategie per la risoluzione dei problemi   | Comprende il problema individuando le fasi del percorso risolutivo       | <p>Applica le operazioni aritmetiche in vari contesti per la risoluzione di semplici problemi</p>   | <p>Applica le operazioni aritmetiche in vari contesti per la risoluzione di semplici problemi</p>   |

| COMPETENZE DI ASSE   | COMPETENZE DISCIPLINARI  | PRIMO ANNO  | SECONDO ANNO  |
|--|--|---|---|
|  |  | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI  |
| 1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità | analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico | L'allievo/a:<br>-riconosce la struttura di un elaboratore<br>- utilizza e produce testi multimediali  | L'allievo/a:<br>-osserva i principali campi applicativi del computer nella vita di ogni giorno e nel mondo del lavoro.<br>-raccoglie dati sia dall'osservazione in situazione reale o sperimentale sia da un testo scritto e li riporta in forma grafica. |
| 3. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.                                      | -riconoscere le potenzialità e i limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate   | L'allievo/a:<br>-conosce le strutture concettuali di base del sapere tecnologico e riconosce il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società. | L'allievo/a:<br>- Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.   |

### ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

L'asse scientifico-tecnologico ha l'obiettivo di facilitare lo studente nell'esplorazione del mondo circostante, per osservarne i fenomeni e comprendere il valore della conoscenza del mondo naturale e di quello delle attività umane come parte integrante della sua formazione globale.

Si tratta di un campo ampio e importante per l'acquisizione di metodi, concetti, atteggiamenti indispensabili ad interrogarsi, osservare e comprendere il mondo e a misurarsi con l'idea di molteplicità, problematicità e trasformabilità del reale.

Per questo l'apprendimento centrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio assumono particolare rilievo. L'adozione di strategie d'indagine, di procedure sperimentali e di linguaggi specifici costituisce la base di applicazione del metodo scientifico che - al di là degli ambiti che lo implicano necessariamente come protocollo operativo - ha il fine anche di valutare l'impatto sulla realtà concreta di applicazioni tecnologiche specifiche.

L'apprendimento dei saperi e delle competenze avviene per ipotesi e verifiche sperimentali, raccolta di dati, valutazione della loro pertinenza ad un dato ambito, formulazione di congetture in base ad essi, costruzioni di modelli; favorisce la capacità di analizzare fenomeni complessi nelle loro componenti fisiche, chimiche, biologiche.

Le competenze dell'area scientifico-tecnologica, nel contribuire a fornire la base di lettura della realtà, diventano esse stesse strumento per l'esercizio effettivo dei diritti di cittadinanza. Esse concorrono a potenziare la capacità dello studente di operare scelte consapevoli ed autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi, della vita reale.

E' molto importante fornire strumenti per far acquisire una visione critica sulle proposte che vengono dalla comunità scientifica e tecnologica, in merito alla soluzione di problemi che riguardano ambiti codificati (fisico, chimico, biologico e naturale) e aree di conoscenze al confine tra le discipline anche diversi da quelli su cui si è avuto conoscenza/esperienza diretta nel percorso scolastico e, in particolare, relativi ai problemi della salvaguardia della biosfera.

Obiettivo determinante è, infine, rendere gli alunni consapevoli dei legami tra scienza e tecnologie, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale con i modelli di sviluppo e con la salvaguardia dell'ambiente, nonché della corrispondenza della tecnologia a problemi concreti con soluzioni appropriate.

Competenze di base a conclusione del primo biennio:

1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
3. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

| COMPETENZE  | ABILITA'  | CONOSCENZE   |
|---|---|--|
| <b>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media.</li> <li>Organizzare e rappresentare i dati raccolti.</li> <li>Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli.</li> <li>Presentare i risultati dell'analisi, mettendo in relazione dati, concetti e informazioni significativi in comunicazioni efficaci orali e scritte, in schemi logici e sintesi cognitive secondo criteri stabiliti.</li> <li>Riconoscere e definire i principali aspetti di un sistema.</li> <li>Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda considerato come sistema</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Concetto di misura e sua approssimazione</li> <li>Errore sulla misura</li> <li>Principali Strumenti e tecniche di misurazione</li> <li>Sequenza delle operazioni da effettuare</li> <li>Fondamentali meccanismi di catalogazione</li> <li>Concetto di sistema e di complessità</li> <li>Schemi, tabelle, grafici</li> <li>Principali software: Word, Excel, Power Point</li> <li>Concetto di inquinamento e sviluppo sostenibile</li> <li>Metodo della progettazione applicato anche ad attività di laboratorio</li> <li>Architettura e componenti di un sistema di elaborazione</li> <li>Strutture e funzioni di un sistema operativo</li> </ul> |
| <b>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Analizzare in maniera sistemica un determinato ambiente al fine di valutarne i rischi per i suoi fruitori</li> <li>Analizzare un oggetto o un sistema in termini di funzioni o di architettura</li> <li>Interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale dal punto di vista energetico distinguendo le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Energia, sue trasformazioni e suoi trasferimenti</li> <li>Struttura microscopica della materia</li> </ul>   |
| <b>Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia nell'ambito quotidiano</li> <li>Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società</li> <li>Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici</li> <li>Saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici e software</li> <li>Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Caratteristiche principali della rete internet e delle tecnologie più recenti che consentono la comunicazione web</li> <li>Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.)</li> <li>Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni</li> </ul>  |

SCIENZE INTEGRATE: SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA

| COMPETENZE DI ASSE  | COMPETENZE DISCIPLINARI  | PRIMO ANNO   | SECONDO ANNO   |
|---|--|--|--|
|   |  | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI   |
| <b>1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>osservare e analizzare fenomeni naturali complessi.</li> <li>cercare e controllare le informazioni, formulare ipotesi e utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni</li> </ul> | <p>L'allievo/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>riconosce all'interno di una realtà fenomenica (naturale o artificiale) gli elementi caratterizzanti</li> <li>raccoglie dati sia dall'osservazione in situazione reale o sperimentale sia da un testo scritto e li riporta in forma scritta, orale e/o grafica</li> </ul> | <p>L'allievo/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>osserva comuni fenomeni naturali o artificiali e ne descrive l'evoluzione individuando, in casi semplici, le grandezze fisiche coinvolte e le relazioni tra esse, anche con la guida del docente.</li> <li>analizza un sistema (ambientale, sociale, fisico, tecnologico, ecc.), descrivendone gli elementi che lo compon-</li> </ul> |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  |   | gono e la loro funzione, anche con la guida del docente.  |
| 2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza    | - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni fisici e trasformazioni di energia  | L'allievo/a:<br>-distingue, con la guida del docente, varie forme di energia e ne descrive le trasformazioni da una forma ad un'altra con considerazioni qualitative.       | L'allievo/a:<br>-distingue, con la guida del docente, varie forme di energia e ne descrive le trasformazioni da una forma ad un'altra con considerazioni sia qualitative che quantitative   |
| Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. | - Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.<br>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. | L'allievo/a:<br>-conosce le strutture concettuali di base del sapere tecnologico e riconosce il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società. | L'allievo/a:<br>-descrive, con la guida del docente, i prodotti tecnologici più comuni utilizzati nella vita quotidiana e nelle applicazioni scientifiche e mediche, valutandone l'utilità e il possibile impatto sull'ambiente naturale. |

SCIENZE INTEGRATE (FISICA)

| COMPETENZE DI ASSE  | COMPETENZE DISCIPLINARI  | PRIMO ANNO   |
|---|--|--|
|   |  | OBIETTIVI MINIMI   |
| <b>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</b> | L'alunno/a è in grado di:<br>Raccogliere, analizzare e interpretare dati<br>Scrivere correttamente una relazione di laboratorio<br>Osservare, descrivere e analizzare qualitativamente e quantitativamente sia un moto rettilineo uniforme sia un moto rettilineo accelerato<br>Osservare, descrivere e analizzare qualitativamente e quantitativamente situazioni di statica dei solidi   | L'alunno/a sa:<br>Individuare e descrivere qualitativamente i principali fenomeni fisici appartenenti alla sua quotidianità.   |
| <b>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</b>   | L'alunno/a è in grado di:<br>Osservare, descrivere e analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni connessi all'energia meccanica<br>Osservare, descrivere e analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni termici<br>Osservare, descrivere e analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni elettrostatici<br>Osservare, descrivere, analizzare e gestire semplici circuiti elettrici alimentati da pile<br>Osservare, descrivere e analizzare qualitativamente fenomeni magnetici<br>Osservare, descrivere e analizzare quantitativamente e qualitativamente fenomeni ondulatori | L'alunno/a sa:<br>Distinguere le varie forme di energia e analizzare qualitativamente le trasformazioni energetiche  |
| <b>Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</b>  | L'alunno/a è in grado di:<br>Riconoscere e gestire le potenzialità e i limiti degli strumenti di misura<br>Operare in sicurezza nel rispetto delle norme di salvaguardia ambientale identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente  | L'alunno/a sa:<br>Utilizzare correttamente gli strumenti di misura più comuni (rullina metrica, cronometro, termometro, bilancia, amperometro)<br>Adottare uno stile di vita che tuteli la salute e l'ambiente dai danni derivanti dall'inquinamento acustico e dall'inquinamento elettromagnetico |

**SCIENZE INTEGRATE: CHIMICA**

| COMPETENZE DI ASSE  | COMPETENZE DISCIPLINARI  | OBIETTIVI MINIMI  |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> <li>• Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> <li>• Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire le grandezze fisiche caratteristiche di una misura, progettare semplici investigazioni, nel pieno rispetto della sicurezza personale e ambientale.</li> <li>• Denominare i sistemi chimici secondo la nomenclatura IUPAC, preparare soluzioni di data concentrazione</li> <li>• Spiegare le proprietà di acidi e basi, di ossidanti e riducenti, delle reazioni di ossido-riduzione, delle pile, delle celle elettrolitiche e identificare i principali composti organici sulla base delle proprietà fisiche e chimiche</li> <li>• Spiegare le evidenze macroscopiche delle trasformazioni fisiche e chimiche mediante modelli descrittivi e interpretativi e usare la mole come unità di misura della quantità di sostanza e come ponte fra i sistemi macroscopici e i componenti microscopici</li> <li>• Spiegare l'evoluzione dei sistemi chimici verso l'equilibrio e descrivere i fattori che influenzano la velocità di una reazione.</li> <li>• Interpretare il rischio chimico</li> </ul> | <p>L'allievo/a deve saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il significato di un testo scientifico di base</li> <li>• Utilizzare le unità di misura e i prefissi del Sistema Internazionale nella risoluzione dei problemi</li> <li>• Separare e identificare le sostanze utilizzando le proprietà intensive</li> <li>• Distinguere le trasformazioni fisiche dalle trasformazioni chimiche e gli elementi dai composti</li> <li>• Definire i concetti di atomo, molecola, ione</li> <li>• Spiegare le caratteristiche macroscopiche delle trasformazioni fisiche e chimiche mediante il modello cinetico-molecolare della materia</li> <li>• Usare la mole come unità di misura della quantità di sostanza</li> <li>• Descrivere la natura delle particelle elementari che compongono l'atomo</li> <li>• Comparare i diversi modelli atomici</li> <li>• Descrivere le trasformazioni del nucleo atomico</li> <li>• Spiegare la struttura elettronica a livelli di energia dell'atomo</li> <li>• Utilizzare il modello a orbitali dell'atomo</li> <li>• Descrivere le regole di riempimento degli orbitali e rappresentare la configurazione elettronica di un elemento</li> <li>• Spiegare la relazione tra la struttura elettronica di un elemento e la sua posizione sulla tavola periodica</li> <li>• Identificare gli elementi attraverso le loro proprietà periodiche</li> <li>• Identificare i composti, riconoscere la formula e dare il nome</li> <li>• Identificare, manipolare e gestire le sostanze chimiche</li> </ul> |

**METODOLOGIE OPERATIVE**

| COMPETENZE DI ASSE  | COMPETENZE DISCIPLINARI   | PRIMO ANNO   | SECONDO ANNO   |
|---|---|--|--|
|   |   | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI   |
| Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali | L'alunno/a è in grado di:<br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e non verbale in vari contesti<br>Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati  | L'alunno/a sa:<br>riconoscere il ruolo dell'O.S.S. all'interno dei contesti socio-sanitari<br>lavorare in gruppo   | L'alunno/a sa:<br>riconoscere le tappe più importanti dell'evoluzione dello Stato Sociale  |
| Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività.                                 | L'alunno/a è in grado di:<br>Concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità<br>Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone<br>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti relativi al valore dell'attività ludica | L'alunno/a sa:<br>distinguere le principali tecniche di animazione<br>distinguere le fasi di un progetto<br>riconoscere l'importanza del gioco applicato alle diverse tipologie di utenza (compresenza con psicologia) | L'alunno/a sa:<br>applicare una relazione di aiuto utilizzare il linguaggio musico-espressivo (canti, filastrocche, e danze) da proporre alle varie tipologie di utenza (compresenza con musica) |
| Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio   | L'alunno/a è in grado di:<br>Valorizzare la propria espressività corporea<br>Migliorare la propria capacità di relazionarsi con gli altri<br>Utilizzare strumenti informativi   | L'alunno/a sa:<br>riconoscere l'evoluzione e i bisogni della famiglia (compresenza con psicologia)   | L'alunno/a sa:<br>identificare e distinguere il bisogno dal bene (compresenza con psicologia)<br>Saper distinguere i servizi   |

|             |   |  |   |
|-------------|---|--|---|
| territorio. | per la registrazione di quanto rilevato sul campo |  | che operano in ambito socio-sanitario, educativo ed assistenziale risolvere semplici casi professionali |
|-------------|---|--|---|

## EDUCAZIONE MUSICALE

| COMPETENZE DI ASSE  | COMPETENZE DISCIPLINARI   | SECONDO ANNO   |  |
|---|---|--|--|
|   |   | OBIETTIVI MINIMI   |  |
| 1. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico | Compiere facili rielaborazioni musicali utilizzando le conoscenze teoriche acquisite<br>Conoscere gli elementi basilari della teoria musicale<br>Conoscere nozioni, fatti, dati essenziali inerenti alla produzione musicale<br>Comprendere gli elementi costitutivi dell'opera ascoltata | L'allievo/a<br>Coglie le differenze fondamentali tra generi musicali<br>Utilizza alcuni strumenti per organizzare semplici attività di animazione.<br>Associa le sequenze sonore e canore all'espressività corporea. |  |
| 2. Utilizzare testi multimediali  | Riconoscere le forme essenziali di comunicazione connesse alla musica.<br>Saper eseguire ed applicare gli elementi fondamentali del linguaggio musicale.  | L'allievo/a<br>Riconosce le relazioni più semplici tra musica ed altri linguaggi<br>Associa immagini e azioni a semplici supporti musicali   |  |

## SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

| COMPETENZE DI ASSE   | COMPETENZE DISCIPLINARI   | PRIMO ANNO   |  | SECONDO ANNO  |  |
|--|---|--|--|---|--|
|  |   | OBIETTIVI MINIMI   |  | OBIETTIVI MINIMI  |  |
| Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti | L'alunno/a è in grado di:<br>- Valorizzare l'espressività corporea in collegamento con altri linguaggi, quale manifestazione unitaria dell'identità personale<br>- Utilizzare le forme di comunicazione offerte dal linguaggio corporeo | L'alunno/a sa:<br>- Riconoscere le forme di comunicazione offerte dal linguaggio corporeo<br>- Eseguire semplici esercizi per il mantenimento dell'equilibrio corporeo   |  | L'alunno/a sa:<br>- Utilizzare le forme di comunicazione offerte dal linguaggio corporeo<br>- Eseguire movimenti combinati, abbinando gli arti superiori ed inferiori<br>- Eseguire sequenze ritmiche   |  |
| Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo   | L'alunno/a è in grado di:<br>- Comprendere e padroneggiare il linguaggio specifico  | L'alunno/a sa:<br>- Comprendere il regolamento tecnico/pratico e sa eseguire i fondamentali della pallavolo<br>- Comprendere il regolamento e sa eseguire i preatletici della corsa<br>- Riconoscere e adottare le norme igieniche |  | L'alunno/a sa:<br>- Comprendere il regolamento tecnico/pratico e sa eseguire i fondamentali della pallamano<br>- Comprendere il regolamento e sa eseguire i fondamentali della corsa, del salto in alto e del getto del peso<br>- Riconoscere e adottare le norme igienico – alimentari |  |
| Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario                              | L'alunno/a è in grado di:<br>- Orientarsi in contesti diversificati per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente  | L'alunno/a sa:<br>- Leggere una cartina di orientamento<br>- Eseguire la tecnica della corsa di orientamento   |  | L'alunno/a sa:<br>- Orientarsi sul territorio utilizzando la bussola e riconoscendo i simboli geo-morfologici di una cartina di orientamento  |  |

## RELIGIONE

| COMPETENZE DI ASSE | COMPETENZE DISCIPLINARI | PRIMO ANNO       |  | SECONDO ANNO     |  |
|--------------------|-------------------------|------------------|--|------------------|--|
|                    |                         | OBIETTIVI MINIMI |  | OBIETTIVI MINIMI |  |
|                    |                         |                  |  |                  |  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per porsi domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere in grado di cercare le risposte alle domande di senso nel Vangelo</li> <li>- Essere in grado di utilizzare le forme di comunicazione offerte dal linguaggio biblico</li> </ul> | L'allievo/a:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Elenca alcune domande di senso circa se stesso e la propria vita</li> <li>- Esegue semplici esercizi per la comprensione del linguaggio biblico</li> </ul> | L'allievo/a:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizza le forme di comunicazione offerte dal linguaggio religioso</li> <li>- Esegue sequenze per distinguere la tipologia, la collocazione storica, il pensiero dei testi dell'Antico e Nuovo Testamento</li> </ul> |
| <b>3. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività e della famiglia</b>   | Essere in grado di cogliere le caratteristiche, in contesti diversificati, dell'uomo come persona della Bibbia   | L'allievo/a:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Sa leggere pagine della Bibbia</li> <li>- Conosce la tecnica per capire correttamente pagine della Bibbia</li> </ul>                                       | L'allievo/a:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Sa individuare nel territorio e riconoscere i simboli religiosi</li> </ul>  |

#### ATTIVITA' ALTERNATIVA

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <b>4. Utilizzare e produrre testi multimediali</b>  | Essere in grado di utilizzare la strumentazione tecnologica e multimediale | - Conosce le nozioni di base della strumentazione tecnologica e multimediale  | - Conosce l'utilizzo di alcuni programmi operativi (word e power point)   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</b></li> </ul> | Essere in grado di comprendere e padroneggiare il linguaggio specifico     | L'allievo/a:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprende il significato del linguaggio simbolico-biblico</li> <li>- Comprende la specificità della proposta cristiano-cattolica distinguendola da quella di altri sistemi di significato</li> </ul> | L'allievo/a:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprende la specificità della rivelazione ebraico-cristiana</li> <li>- Conosce e si confronta con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e presente</li> </ul> |

### COMPETENZE DI BASE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE

#### ASSE DEI LINGUAGGI

#### COMPETENZE DI BASE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE

§ Padronanza della lingua italiana: - padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; - leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; - produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi § Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi § Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario § Utilizzare e produrre testi multimediali

#### ASSE STORICO-SCIALE

§ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità § Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza § Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

#### ASSE MATEMATICO

§ Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche in forma grafica § Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando varianti e relazioni § Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi § Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico



## ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

§ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità § Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza § Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

## COMPETENZE ASSIALI DEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

### ITALIANO

| COMPETENZE DISCIPLINARI   | TERZO ANNO  | QUARTO ANNO   | QUINTO ANNO  |
|---|---|---|--|
|   | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI   |
| 1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento          | L'allievo/a sa:<br>-utilizzare i principali registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi<br>-raccogliere e selezionare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca<br>-esporre su tematiche predefinite in semplici situazioni secondo regole strutturate.   | L'allievo/a sa:<br>-utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi<br>-consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per la produzione linguistica.<br>-raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca<br>-esporre su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.  | L'allievo sa:<br>-utilizzare in modo semplificato i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali<br>-interloquire e argomentare in modo essenziale in ambito formale e informale, anche in contesti professionali del settore di riferimento.  |
| 2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali  | L'allievo sa:<br>-redigere semplici relazioni funzionali all'ambito di studio<br>-produrre semplici testi scritti continui e non continui.  | L'allievo sa:<br>-redigere relazioni funzionali all'ambito di studio<br><br>-produrre testi scritti continui e non continui, su indicazioni date.   | L'allievo sa:<br>-redigere semplici testi a carattere professionale utilizzando le conoscenze di base acquisite in ambito interdisciplinare.   |
| 3. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. | L'allievo sa:<br>-realizzare semplici testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali.   | L'allievo sa:<br>-realizzare semplici testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali.   | L'allievo sa:<br>-realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali<br>-elaborare il curriculum vitae in formato europeo.  |
| 4. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi fra testi e autori fondamentali                                      | L'allievo sa:<br>-identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dall'XI al XVI sec.<br>-identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato<br>-individuare gli elementi caratterizzanti il contesto storico letterario delle opere analizzate<br>-riconoscere il valore dei beni ambientali del territorio di appartenenza. | L'allievo sa:<br>-identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal XVII sec. all'Unità nazionale<br>-identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato<br>-contestualizzare testi letterari e artistici della tradizione italiana con riferimenti essenziali allo scenario europeo<br>-individuare gli elementi fondamentali delle tradizioni culturali del territorio. | L'allievo sa:<br>-contestualizzare nelle linee essenziali l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi<br>-identificare le principali relazioni tra autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali<br>-cogliere gli elementi fondamentali di un'opera d'arte visiva e/o cinematografica contestualizzandola |

### LINGUA INGLESE

| COMPETENZE DISCIPLINARI | TERZO ANNO       | QUARTO ANNO      | QUINTO ANNO      |
|-------------------------|------------------|------------------|------------------|
|                         | OBIETTIVI MINIMI | OBIETTIVI MINIMI | OBIETTIVI MINIMI |
| Padroneggiare la lingua | L'allievo/a:     | L'allievo/a:     | L'allievo/a:     |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali con eventuale raggiungimento del livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento delle lingue (QCER). | -interagisce in brevi conversazioni su argomenti famigliari, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.<br>-ricerca semplici informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, sociale e professionale.<br>-produce semplici e brevi testi di interesse personale, sociale e professionale utilizzando lessico e fraseologia adeguati al contesto.<br>-comprende globalmente, utilizzando appropriate strategie, semplici messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.<br>- riconosce aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni riferiti in particolare al settore d'indirizzo. | -interagisce in conversazioni su argomenti famigliari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.<br>-ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale.<br>-produce brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale utilizzando lessico e fraseologia adeguati al contesto.<br>-comprende globalmente, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.<br>- riconosce aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. | - interagisce in situazioni comunicative utilizzando aspetti socio-linguistici e paralinguistici della produzione orale in relazione al contesto professionale.<br>- ricerca informazioni all'interno di testi di interesse sociale e professionale.<br>- produce relazioni, sintesi, nella forma orale, su situazioni relative al proprio settore professionale.<br>- comprende le idee principali, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore di indirizzo.<br>- riconosce aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni riferiti in particolare al settore di indirizzo. |
| Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  | L'allievo/a:<br>-produce nella forma scritta e orale semplici relazioni, sintesi e commenti utilizzando un lessico appropriato.<br>-utilizza il dizionario bilingue, compresi quelli multimediali e in rete ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.  | L'allievo/a:<br>-produce nella forma scritta e orale brevi relazioni, sintesi e commenti utilizzando un lessico appropriato.<br>-utilizza i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali e in rete ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto  | L'allievo/a:<br>- produce nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze e situazioni relative al proprio settore di indirizzo.<br>-identifica le informazioni principali contenute in un testo, distinguendo dati, eventi, fatti, giudizi ed opinioni<br>- utilizza i dizionari mono e bilingui compresi quelli multimediali e in rete ai fini di una scelta adeguata al contesto.   |
| Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.  | L'allievo/a:<br>- utilizza semplici strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionali<br>- utilizza lessico e fraseologia relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.<br>- realizza attività per la promozione di eventi e per la valorizzazione del territorio in una dimensione interculturale   | L'allievo/a:<br>-identifica e utilizza le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionali scritte, orali e multimediali.<br>-utilizza lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.<br>-realizza attività per la promozione di eventi e per la valorizzazione del territorio in una dimensione interculturale.   | L'allievo/a:<br>-produce testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'eventuale ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.<br>- utilizza lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.<br>-realizza attività per la promozione di eventi e per la valorizzazione del territorio in una dimensione interculturale.   |

SECONDA LINGUA ( FRANCESE-SPAGNOLO )

| COMPETENZE DISCIPLINARI   | TERZO ANNO   | QUARTO ANNO  | QUINTO ANNO   |
|---|--|--|---|
|   | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI  |
| Padroneggiare la lingua Francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali con eventuale | L'allievo/a:<br>-interagisce in brevi conversazioni su argomenti famigliari, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.<br>-ricerca semplici informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, sociale e professionale. | L'allievo/a:<br>-interagisce in conversazioni su argomenti famigliari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.<br>-ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, | L'allievo/a:<br>- interagisce in situazioni comunicative utilizzando aspetti socio-linguistici e paralinguistici della produzione orale in relazione al contesto professionale.<br>-ricerca informazioni all'interno di testi di interesse sociale e professionale. |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| raggiungimento del livello B1 del quadro comune europeo di riferimento delle lingue (QCER).  | -produce semplici e brevi testi di interesse personale, sociale e professionale utilizzando lessico e fraseologia adeguati al contesto.<br>-comprende globalmente, utilizzando appropriate strategie, semplici messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.<br>- riconosce aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni riferiti in particolare al settore d'indirizzo. | sociale e professionale.<br>-produce brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale utilizzando lessico e fraseologia adeguati al contesto.<br>-comprende globalmente, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.<br>- riconosce aspetti socio-culturali dei paesi francofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo  | - produce relazioni, sintesi, nella forma orale, su situazioni relative al proprio settore professionale.<br>-comprende le idee principali, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore di indirizzo.<br>- riconosce aspetti socio-culturali dei paesi francofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo.  |
| Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.   | L'allievo/a:<br>-produce nella forma scritta e orale semplici relazioni, sintesi e commenti utilizzando un lessico appropriato.<br>-utilizza il dizionario bilingue, compresi quelli multimediali e in rete ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.  | L'allievo/a:<br>-produce nella forma scritta e orale brevi relazioni, sintesi e commenti utilizzando un lessico appropriato.<br>-utilizza i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali e in rete ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.   | L'allievo/a:<br>- produce nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze e situazioni relative al proprio settore di indirizzo.<br>-identifica le informazioni principali contenute in un testo, distinguendo dati, eventi, fatti, giudizi ed opinioni<br>- utilizza i dizionari mono e bilingui compresi quelli multimediali e in rete ai fini di una scelta adeguata al contesto.                                       |
| Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. | L'allievo/a:<br>- utilizza semplici strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionali<br>- utilizza lessico e fraseologia relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.<br>- realizza attività per la promozione di eventi e per la valorizzazione del territorio in una dimensione interculturale                 | L'allievo/a:<br>-identifica e utilizza le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionali scritte, orali e multimediali.<br>-utilizza lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.<br>-realizza attività per la promozione di eventi e per la valorizzazione del territorio in una dimensione interculturale. | L'allievo/a:<br>-produce testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'eventuale ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.<br>- utilizza lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.<br>-realizza attività per la promozione di eventi e per la valorizzazione del territorio in una dimensione interculturale. |

## STORIA

| COMPETENZE DISCIPLINARI  | TERZO ANNO  | QUARTO ANNO  | QUINTO ANNO   |
|--|---|--|---|
|  | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI  |
| Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.<br><br>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo | L'allievo/a sa:<br>riconoscere processi di trasformazione e individuare elementi di persistenza e discontinuità<br>riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici<br>riconoscere contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche del periodo considerato<br>individuare alcuni aspetti della storia locale in relazione alla storia generale<br>utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali<br>cogliere alcuni punti di vista presenti in semplici fonti e testi storiografici. | L'allievo/a sa:<br>ricostruire processi di trasformazione e individuare elementi di persistenza e discontinuità<br>riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici, individuandone gli intrecci salienti con alcune variabili ambientali, sociali e culturali<br>riconoscere contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche del periodo considerato<br>individuare diversi aspetti della storia locale in relazione alla storia generale<br>utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali<br>cogliere punti di vista presenti in fonti e testi | L'allievo/a sa:<br>riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale gli elementi essenziali di persistenza e discontinuità<br>cogliere semplici problematiche del periodo considerato<br>individuare semplici connessioni tra contesto socio-economico e assetti politico-istituzionali<br>utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali<br>utilizzare strumenti basilari della ricerca storica in contesti laboratoriali<br>individuare gli elementi basilari delle principali carte costituzionali e delle più importanti istituzioni nazionali e internazionali<br>riconoscere le relazioni esistenti tra elemento antropico e vocazione territoriale. |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | storiografici proposti<br>Utilizzare semplici<br>strumenti e metodi della<br>ricerca storica in contesti<br>laboratoriali. |  |
|--|--|--|--|

#### DIRITTO ED ECONOMIA

| COMPETENZE DISCIPLINARI   | TERZO ANNO  | QUARTO ANNO   | QUINTO ANNO  |
|---|---|---|--|
|   | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI   |
| Distinguere i diversi tipi responsabilità, amministrativa e sociale, alla luce delle norme costituzionali.<br>Saper collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione.   | Comprendere perché la Costituzione assegna un ruolo centrale alle diverse forme di autonomia locale.<br>Comprendere il regime giuridico degli enti pubblici.<br>Comprendere la relazione esistente tra il testo costituzionale e le questioni di natura politica e sociale. | Individuare l'azione amministrativa dello Stato sociale nei vari settori di intervento.<br>Riconoscere gli strumenti giuridici attraverso cui agisce la P.A.<br>Riconoscere le principali forme di tutela nei confronti dell'amministrazione. | Saper individuare i caratteri essenziali del sistema economico e imprenditoriale.  |
| Saper raccordare le istanze delle persone con le competenze delle amministrazioni pubbliche e private.<br>Riconoscere l'organizzazione e le finalità dei servizi pubblici e privati e le modalità d'accesso.<br>Saper rapportare al quotidiano le nozioni apprese.<br>Saper effettuare scelte autonome e responsabili.  | Saper riconoscere gli interventi dello Stato come fondamentali per la giustizia sociale.<br>Conoscere i soggetti e la disciplina di base del rapporto lavorativo e previdenziale.   | Saper individuare i principali riferimenti normativi relativi all'integrazione sociale.<br>Saper individuare i parametri di valutazione di una situazione di benessere sociale.   | Saper interpretare la disciplina giuridica delle imprese.  |
| Applicare le norme per risolvere le situazioni problematiche.<br>Individuare le diverse tipologie di società, comprendendone il funzionamento.<br>Valutare il funzionamento delle diverse imprese sociali.<br>Riconoscere le finalità di sostegno individuale e sociale delle reti territoriali.<br>Essere consapevoli dell'importanza della cooperazione economica soprattutto internazionale. | Saper individuare le diverse prestazioni previdenziali, applicandole a semplici casi concreti.  | Comprendere i rapporti fra Stato e gli altri soggetti pubblici e privati nel sistema integrato di interventi e servizi sociali.   | Saper interpretare il valore della cooperazione e il ruolo delle cooperative specie sociali.<br>Saper valutare il funzionamento della società cooperativa, distinguendola dalle associazioni, con le relative tipologie di utenza. |

#### PSICOLOGIA GENERALE E APPLICATA

| COMPETENZE DISCIPLINARI  | TERZO ANNO   | QUARTO ANNO  | QUINTO ANNO  |
|--|--|--|--|
|  | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI   |
| riconoscere la complessità della comunicazione umana<br>sviluppare un atteggiamento autentico e accettante nella relazione con l'altro<br>saper lavorare in rete<br>saper utilizzare abilità e conoscenze in un colloquio di aiuto | L'alunno/a:<br>distingue il comportamento innato da quello appreso<br>conosce le teorie del condizionamento e dell'apprendimento<br>sa orientarsi nelle diverse fasi dello sviluppo e ne riconosce i punti critici<br>riconosce la rilevanza delle condotte motorie in ordine allo sviluppo cognitivo<br>riconosce le forme simboliche e formali dell'intelligenza | L'alunno/a:<br>coglie analogie e differenze fra computer mente e cervello<br>distingue i diversi processi cognitivi<br>sa riconoscere stereotipi e pregiudizi<br>riconosce i diversi stili di attaccamento<br>coglie la dimensione sistemica e la natura dei processi comunicativi<br>possiede abilità di <i>problem solving</i> | L'alunno/a:<br>riconosce le principali categorie diagnostiche<br>sa orientarsi fra i diversi approcci al disagio mentale<br>riconosce le diverse forme di abuso e disagio giovanile<br>riconosce le principali forme di disabilità<br>riconosce le principali forme di disagio nell'età anziana<br>riconosce le diverse forme di intervento<br>riconosce le principali tipologie di famiglia<br>sa orientarsi nelle problematiche della famiglia contemporanea |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p>riconoscere la complessità della comunicazione umana<br/>sviluppare un atteggiamento autentico e accettante nella relazione con l'altro</p> | <p>conosce gli effetti del campo sui fenomeni cognitivi e sociali<br/>riconosce le formazioni e le dinamiche dell'inconscio<br/>riconosce gli effetti delle dinamiche inconse nelle fasi precoci dello sviluppo</p> | <p>sa riconoscere stereotipi e pregiudizi<br/>coglie la dimensione sistemica e la natura dei processi comunicativi</p>                                   | <p>sa orientarsi fra i diversi approcci al disagio mentale<br/>riconosce le diverse forme di abuso e disagio giovanile<br/>riconosce le principali forme di disabilità<br/>riconosce le principali forme di disagio nell'età anziana<br/>riconosce le principali tipologie di famiglia multiproblematica</p> |
| <p>saper impostare un progetto di lavoro<br/>saper lavorare in <i>equipe</i></p>   | <p>Riconosce gli effetti del campo sui fenomeni cognitivi e sociali</p>   | <p>sa riconoscere il potenziale di crescita umano<br/>sa praticare l'ascolto attivo<br/>sa ricostruire un caso<br/>sa tracciare la mappa di una rete</p> |  |

### STORIA DELL'ARTE ED ESPRESSIONI GRAFICO - ARTISTICHE

| COMPETENZE DI AREA  | COMPETENZE DISCIPLINARI  | TERZO ANNO   | QUARTO ANNO  | QUINTO ANNO  |
|---|--|--|--|--|
|   |  | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI   |
| <p><b>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</b></p> | <p>Essere in grado di riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate al settore della grafica pubblicitaria<br/>Essere in grado di individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali e internazionali<br/><br/>Utilizzare categorie linguistiche, concettuali ed estetiche appropriate per una lettura consapevole dell'opera d'arte visiva.</p> | <p>L'allievo/a sa riconoscere lo stile di un'opera d'arte e la sua appartenenza ad un periodo, ad un movimento, a un autore<br/>L'allievo/a sa collocare opere ed autori nel periodo storico di riferimento secondo parametri linguistici e stilistici<br/>L'allievo/a sa utilizzare gli elementi di base del linguaggio visivo per produrre testi scritti e orali legati alle opere e agli autori<br/>L'allievo/a sa Individuare la grammatica fondamentale del linguaggio visivo, scomposta nei suoi elementi costitutivi.<br/>L'allievo/a sa riconoscere ed utilizzare i diversi sistemi di rappresentazione dello spazio, dall'assonometria alla prospettiva</p> | <p>L'allievo/a sa utilizzare gli elementi di base del linguaggio visivo per produrre testi scritti e orali legati alle opere e agli autori<br/>L'allievo/a sa Individuare la grammatica fondamentale del linguaggio visivo, scomposta nei suoi elementi costitutivi.<br/>L'allievo/a sa riconoscere ed utilizzare i diversi sistemi di rappresentazione dello spazio, dall'assonometria alla prospettiva<br/>L'allievo/a sa riconoscere lo stile di un'opera d'arte e la sua appartenenza ad un periodo, ad un movimento, a un autore<br/>L'allievo/a sa collocare opere ed autori nel periodo storico di riferimento secondo parametri linguistici e stilistici</p> | <p>L'allievo/a conosce gli aspetti morfologici ed espressivi del linguaggio visivo.<br/>L'allievo/a sa utilizzare categorie linguistiche, concettuali ed estetiche appropriate per una lettura consapevole delle opere d'arte visiva.<br/>L'allievo/a sa individuare il rapporto tra arte e industria a partire dal movimento Arts and Crafts.<br/>L'allievo/a sa interpretare le linee di tendenza della comunicazione visiva e pubblicitaria contemporanea<br/>L'allievo/a sa riconoscere ed utilizzare i diversi sistemi di rappresentazione dello spazio, dall'assonometria alla prospettiva</p> |
| <p><b>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</b></p>   | <p>Essere in grado di individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali e internazionali<br/><br/>Essere in grado di sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo<br/>Individuare e comprendere i movimenti artistici</p>  | <p>L'allievo/a sa operare una lettura dell'opera d'arte nella sua struttura linguistica e comunicativa<br/>L'allievo/a sa usare la terminologia specifica per la produzione scritta e orale di testi sui contenuti acquisiti<br/>L'allievo/a sa cogliere le principali contaminazioni ed interrelazioni tra i movimenti artistici<br/>L'allievo/a sa utilizzare gli elementi compositivi della grammatica visiva per condurre un'analisi iconografica e iconologica delle opere</p>  | <p>L'allievo/a sa svolgere la propria attività operando in gruppo e integrando le proprie competenze con le altre<br/>L'allievo/a sa operare una lettura dell'opera d'arte nella sua struttura linguistica e comunicativa<br/>L'allievo/a sa usare la terminologia specifica per la produzione scritta e orale di testi sui contenuti acquisiti<br/>L'allievo/a sa cogliere le principali contaminazioni ed interrelazioni tra i movimenti artistici<br/>L'allievo/a sa</p>  | <p>L'allievo/a sa operare una lettura dell'opera d'arte nella sua struttura linguistica e comunicativa<br/>L'allievo/a conosce le personalità artistiche, le principali opere degli artisti e le loro tecniche espressive delle correnti significative della cultura artistica in Italia e in Europa dalle prime avanguardie alle neoavanguardie degli anni '50.<br/>L'allievo/a sa operare confronti fra artisti, tematiche e movimenti.<br/>L'allievo/a sa usare i</p>   |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | <p>locali, nazionali e internazionali</p> <p>Cogliere le principali contaminazioni ed interrelazioni tra i movimenti artistici</p> <p>Analizzare rapporti e influenze reciproche tra arti figurative, fotografia e pubblicità.</p> <p>Riconoscere e identificare tematiche ricorrenti nella storia delle arti visive</p> <p>Rielaborare ed esprimere giudizi personali e critici</p> | d'arte   | <p>utilizzare gli elementi compositivi della grammatica visiva per condurre un'analisi iconografica e iconologica delle opere d'arte.</p>  | <p>linguaggi specifici delle diverse espressioni artistiche del '900, dalle avanguardie storiche alle neoavanguardie degli anni '50.</p> <p>L'allievo/a sa riconoscere lo stile di un'opera d'arte e la sua appartenenza ad un periodo, ad un movimento, a un autore</p> <p>L'allievo/a sa produrre un testo scritto nelle sue forme più complete ed esaurienti usando una terminologia specifica</p> <p>L'allievo/a sa esporre oralmente correttamente un argomento acquisito usando una terminologia specifica.</p> <p>L'allievo/a sa realizzare una sintesi scritta e orale di argomenti specifici.</p> |
| <p><b>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</b></p> | <p>Essere in grado di utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Utilizzare rapporti e influenze reciproche tra arti figurative, fotografia e pubblicità per la produzione creativa di prodotti grafici.</p>  | <p>L'allievo/a sa utilizzare la rete e gli strumenti informatici e multimediali per la ricerca e la realizzazione di progetti di comunicazione.</p> <p>L'allievo/a sa svolgere la propria attività operando in gruppo e integrando le proprie competenze con le altre.</p> | <p>L'allievo/a sa utilizzare la rete e gli strumenti informatici e multimediali per la ricerca e la realizzazione di progetti di comunicazione.</p> <p>L'allievo/a sa utilizzare gli elementi delle arti figurative, della fotografia e del linguaggio pubblicitario per la produzione creativa di prodotti grafici.</p> | <p>L'allievo/a sa utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>L'allievo/a sa utilizzare gli elementi delle arti figurative, della fotografia e del linguaggio pubblicitario per la produzione creativa di prodotti grafici.</p>  |

## MATEMATICA

| COMPETENZE DI ASSE   | COMPETENZE DISCIPLINARI   | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI  |
|--|---|--|--|---|
|  |   | TERZO ANNO   | QUARTO ANNO  | QUINTO ANNO   |
| <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> | <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico</p> <p>Utilizzare strategie e algoritmi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> | <p>L'allievo/a:</p> <p>Conosce la definizione di radice ennesima aritmetica di un numero reale</p> <p>Conosce la definizione di equazioni e disequazioni di II grado</p> <p>Esegue operazioni con i radicali quadratici</p> <p>Risolve equazioni e disequazioni di II grado</p> <p>Conosce il sistema cartesiano nel piano e la definizione di coordinate cartesiane di un punto</p> <p>Riconosce l'equazione di una retta</p> <p>Rappresenta nel piano cartesiano una retta di assegnata equazione</p> <p>Risolve semplici problemi sulla retta</p> <p>Possiede nozioni e</p> | <p>L'allievo/a:</p> <p>Conosce il sistema cartesiano nel piano e la definizione di coordinate cartesiane di un punto</p> <p>Conoscere l'equazione della retta</p> <p>Conosce l'equazione della parabola</p> <p>Riconosce l'equazione di una retta</p> <p>Rappresenta nel piano cartesiano una retta di assegnata equazione</p> <p>Risolve semplici problemi sulla parabola</p> <p>Conosce la definizione di equazione esponenziale</p> <p>Riconosce equazioni esponenziali</p> | <p>L'allievo/a:</p> <p>(Conosce la definizione di equazione esponenziale</p> <p>Conosce la definizione di logaritmo e di equazione logaritmica</p> <p>Riconosce equazioni esponenziali</p> <p>Risolve semplici equazioni esponenziali</p> <p>Risolve semplici equazioni logaritmiche)</p> <p>T.G.P.)</p> <p>Risolve semplici problemi di matematica finanziaria</p> <p>Conosce il concetto di funzione.</p> <p>Conosce il concetto intuitivo di limite, continuità e derivabilità</p> <p>Determina l'insieme di esistenza di semplici funzioni.</p> <p>Calcola limiti e derivate di semplici funzioni</p> |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  | procedure apprese padroneggiandone l'organizzazione soprattutto sotto l'aspetto concettuale                                | Risolve semplici equazioni esponenziali<br>Definisce il logaritmo<br>Conosce la definizione di logaritmo e di equazione logaritmica<br>Risolve semplici equazioni logaritmiche | (funzioni polinomiali e funzioni razionali fratte)  |
| Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. | Utilizzare la rappresentazione grafica e i metodi della geometria analitica per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. | Conosce le principali funzioni del foglio elettronico<br>Rappresenta il grafico di una retta tramite il foglio elettronico | Conosce le principali funzioni del foglio elettronico<br>Rappresenta il grafico di una funzione tramite il foglio elettronico  | Conosce le principali funzioni del foglio elettronico<br>Rappresenta il grafico di una funzione tramite il foglio elettronico |

### IGIENE E CULTURA MEDICO-SANTITARIA

| COMPETENZE DISCIPLINARI   | TERZO ANNO  | QUARTO ANNO  | QUINTO ANNO   |
|---|---|--|---|
|   | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI   | OBIETTIVI MINIMI  |
| Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza a tutela della salute e benessere della persona | L'alunno deve: <ul style="list-style-type: none"> <li>conoscere gli elementi di anatomia e fisiologia del corpo umano</li> <li>individuare le principali alterazioni anatomo-fisiologiche</li> <li>conoscere i meccanismi che prevengono le alterazioni anatomo-fisiologiche</li> <li>conoscere i principi nutritivi</li> <li>saper individuare i comportamenti a rischio negli stili alimentari</li> </ul> | L'alunno deve: <ul style="list-style-type: none"> <li>conoscere gli elementi di anatomia e fisiologia del sistema locomotore</li> <li>individuare le principali alterazioni anatomo-fisiologiche del sistema locomotore</li> <li>conoscere i fattori in grado di influenzare la salute</li> <li>conoscere i mezzi comuni di disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione</li> <li>conoscere le più comuni malattie infettive e cronico-degenerative</li> <li>conoscere la prevenzione primaria, secondaria e terziaria</li> </ul> |   |
| Saper intervenire nei bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre e attuare progetti sanitari individuali e di gruppo                              | L'alunno deve: <ul style="list-style-type: none"> <li>saper utilizzare un appropriato linguaggio scientifico</li> <li>saper analizzare semplici casi con le patologie studiate</li> </ul>   | L'alunno deve: <ul style="list-style-type: none"> <li>essere capace di indicare comportamenti sanitari mirati alla prevenzione delle malattie infettive e cronico-degenerative</li> <li>essere in grado di osservare l'utente, di cogliere situazioni di anormalità e stati di bisogno elaborando un semplice piano di assistenza</li> <li>saper dialogare tecnicamente con gli operatori sanitari</li> </ul>  | L'alunno deve: <ul style="list-style-type: none"> <li>saper utilizzare un appropriato linguaggio scientifico</li> <li>essere capace di indicare comportamenti sanitari mirati alla prevenzione delle malattie cronico-degenerative</li> </ul>   |
| Contribuire a promuovere stili di vita che permettano l'integrazione del disabile, dell'anziano e dei minori nella società  |   |  | L'alunno deve: <ul style="list-style-type: none"> <li>conoscere l'anatomia e fisiologia del sistema nervoso</li> <li>individuare le principali alterazioni anatomo-fisiologiche del SNC e SNP</li> <li>conoscere i fattori di rischio e di danno durante la gravidanza, in ambito perinatale e post-natale</li> <li>conoscere le principali disabilità genetiche e quelle secondarie a patologie cronico-degenerative</li> <li>conoscere l'involuzione senile fisiologica di organi e apparati</li> <li>conoscere le principali patologie senili</li> <li>conoscere i servizi socio-sanitari di assistenza</li> </ul> |

TECNICA AMMINISTRATIVA

| COMPETENZE DISCIPLINARI  | QUARTO ANNO   | QUINTO ANNO   |
|--|---|---|
|  | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI  |
| Essere in grado di riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.<br>Saper riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio identificandone le risorse<br>Saper estrapolare delle informazioni legate al proprio vissuto da diversi mezzi di comunicazione<br>Essere in grado di individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici | Saper che l'attività economica si esplica attraverso la corretta individuazione dei bisogni, della loro priorità e una conseguente allocazione delle risorse;<br>Saper riconoscere gli elementi che compongono il sistema aziendale e le funzioni economiche che caratterizzano il settore di riferimento.  | Saper riconoscere gli elementi che compongono il sistema azienda<br>Analizzare le caratteristiche delle aziende di produzione<br>Conoscere la natura delle aziende no profit<br>Analizzare i caratteri dell'azienda sociale   |
| Saper analizzare dati ed interpretarli sviluppando semplici deduzioni e ragionamenti sugli stessi usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico<br>Saper redigere correttamente i documenti della compravendita   | isaper applicare le formule del calcolo computistico usate nella realtà economica e produttiva, indispensabili per potersi destreggiare nella realtà aziendale e nel mondo del lavoro<br><br>Saper esporre usando un linguaggio appropriato le conoscenze teorico-pratiche relative alla compravendita ed alle problematiche ad essa connesse<br><br>Saper redigere i più elementari documenti della compravendita obbligatori ai fini IVA, dimostrando di saper applicare le regole del calcolo computistico | Strutturare e interpretare i semplici prospetti del patrimonio e del reddito<br>Analizzare i contenuti della cambiale<br>Conoscere i caratteri fondamentali dell'assegno bancario e circolare<br>Analizzare gli obiettivi normativi del lavoro<br>Analizzare gli elementi della retribuzione<br>Analizzare l'attività delle banche<br>Individuare i caratteri delle azioni e delle obbligazioni emesse da società private |
| Saper rapportare al quotidiano le nozioni apprese.<br>Assumere un comportamento etico professionale nell'ambiente formativo - lavorativo.  | Riconoscere il proprio ruolo nell'ambito di una organizzazione e cogliere le relazioni significative al suo interno   | Saper valutare il funzionamento della società cooperativa, distinguendola dalle associazioni, con le relative tipologie di utenza   |

METODOLOGIE OPERATIVE

| COMPETENZE DISCIPLINARI  | TERZO ANNO  |
|--|---|
|  | OBIETTIVI MINIMI  |
| Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e non verbale in vari contesti   | L'allievo/a:<br>Riconosce il significato di tirocinio definisce gli elementi che costituiscono il contratto formativo |
| Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela dei soggetti in difficoltà, per favorire l'integrazione e migliorare le qualità della vita.                   | L'allievo/a:<br>distingue le figure professionali e gli ambiti di lavoro  |
| Utilizzare le metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio<br>Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo | L'allievo/a:<br>Riconosce l'organizzazione dei Servizi Sociali<br>Elabora semplici progetti di intervento             |

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

| COMPETENZE DISCIPLINARI   | TERZO ANNO  | QUARTO ANNO   | QUINTO ANNO   |
|---|---|---|---|
|   | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI  | OBIETTIVI MINIMI  |
| Essere in grado di cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale.<br><br>Essere in grado di padroneggiare le abilità motorie e le tecniche | L'allievo/a:<br>- Ha la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo;<br><br>- Conosce i valori sociali dello sport e ha acquisito una buona preparazione motoria; | L'allievo/a:<br>- Ha la consapevolezza che il corpo comunica attraverso un linguaggio specifico<br><br>- Sa svolgere attività di diversa durata e intensità, distinguendo le variazioni | L'allievo/a:<br>- Sperimenta varie tecniche espressive comunicative in lavori individuali e di gruppo<br><br>- Sa trasferire in qualunque altro contesto di vita alcune abilità acquisite |



|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p>sportive specifiche, da utilizzare in forma appropriata e controllata</p> <p>Essere in grado di partecipare ed organizzare le competizioni scolastiche nelle diverse specialità sportive o attività espressive</p>  | <p>- Comprende il regolamento tecnico/pratico e sa eseguire i fondamentali della pallacanestro</p> <p>- Sa collaborare all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio</p> | <p>fisiologiche indotte dalla pratica motoria e sportiva.</p> <p>- Comprende il regolamento tecnico/pratico e sa eseguire i fondamentali del calcio</p> <p>- Sa collaborare all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria</p>                                 | <p>- Conosce e sa applicare le strategie tecnico-tattiche di alcuni giochi sportivi</p> <p>- Sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva</p>                            |
| <p>Essere in grado di redigere un piano di attività ludiche e sportive</p> <p>Essere in grado di cooperare in équipe facendo emergere le proprie potenzialità.</p> <p>Essere in grado di agire in maniera responsabile, ragionando su quanto sta ponendo in atto</p>       | <p>- Sa stilare con la guida del docente la programmazione di interventi e attività psicomotorie e sportive</p>  | <p>- Sa stilare con la cooperazione in équipe la programmazione di interventi e attività psicomotorie e sportive</p>  | <p>- Sa stilare con senso critico e creativo la programmazione di interventi e attività psicomotorie e sportive</p>   |
| <p>Essere in grado di svolgere l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici e/o informatici</p> <p>Essere in grado di orientarsi in contesti diversificati per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente;</p> | <p>L'allievo/a:</p> <p>- Sa utilizzare tecnologie e strumenti innovativi</p> <p>- Ha un consapevole e corretto rapporto con i diversi tipi di ambiente</p>   | <p>L'allievo/a:</p> <p>- Conosce l'utilizzo della strumentazione tecnologica e multimediale</p> <p>- Sa rispettare i principi fondamentali di prevenzione delle situazioni a rischio (anticipazione del pericolo) o di pronta reazione all'imprevisto, sia a casa che a scuola o all'aria aperta.</p> | <p>L'allievo/a:</p> <p>- Utilizza la strumentazione tecnologica e multimediale in attività ludiche e sportive in diversi ambiti</p> <p>- Sa tutelare il patrimonio ambientale</p> |

#### INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

L'insegnamento della religione cattolica (per gli studenti che scelgono di avvalersene) è attuato "nel quadro delle finalità della scuola come disciplina curricolare, che prevede un approccio ad essa culturale (e non catechistico). Essendo come tale offerto a tutti gli studenti, di qualsiasi fede o tradizione di cultura, e rifuggendo da qualsiasi forma di indottrinamento o proselitismo, esso mira, lungo il corso del quinquennio, ai seguenti

Obiettivi, finalità, intenti pedagogici e contenuti conoscitivi, sulla base delle indicazioni dei programmi (OSA) oggetto dell'Intesa tra CEI e MIUR:

- gli studenti conosceranno o potranno riscoprire, ciascuno accogliendolo secondo il piano di lettura a lui più congeniale, i racconti delle fonti bibliche ed evangeliche, come chiave di interpretazione possibile della realtà interiore e del mondo esterno contemporaneo;

- la disciplina, con la suggestività dei suoi temi e con la fecondità e la bellezza perenne dei suoi racconti e delle sue visioni, espressi nelle innumerevoli modalità dell'arte figurativa, della poesia, della letteratura, della musica, del teatro, in Italia e in Europa, integrerà e completerà, con incursioni trasversali e agganci alle altre materie curricolari, la preparazione dello studente liceale, come cittadino consapevole della propria identità e ricchezza culturale;

- gli studenti apprenderanno, nel continuo esercizio scolastico praticato nell'ora di religione, la fecondità del dialogo, la ricchezza della pluralità dei punti di vista, gli stimoli e la forza rinnovatrice dell'apporto di culture e religioni diverse nel mondo globalizzato e multietnico;

- gli studenti impareranno a discernere i valori etici e spirituali della tradizione cattolica o cristiana in genere, inculturati anche in forma laica nel pensiero, nel diritto, nella sensibilità di cristiani e non cristiani attraverso la storia; sapranno individuare tali valori, liberandoli dalle fossilizzazioni ideologiche e dalle incrostazioni di elementi estranei al loro campo; - sapranno riconoscere le loro fonti, riscoperte in chiave teologica e non devozionistica; - potranno disporre, come acquisizione di intelligenza e di cultura, per sostenere il proprio senso critico nel valutare e discernere quanto offre l'attualità e per orientarsi in seno alla società contemporanea, apprendendo a leggere con la propria intelligenza e con sguardo libero e personale gli eventi e le situazioni.;

- ogni ragazzo troverà nell'ora settimanale di Religione un aiuto per la crescita dell'autostima, lo sviluppo della fiducia in sé stesso, l'esercizio di una sana e felice relazione con gli altri, la maturazione del senso di responsabilità, la speranza nel futuro anche attraverso il proprio impegno.

#### ATTIVITA' ALTERNATIVE ALL'IRC

Come previsto dalla normativa, la scuola ogni anno propone attività alternative all'IRC rivolte all'approfondimento degli argomenti che hanno più stretta attinenza con i documenti del pensiero e della esperienza umana relativa ai valori fondamentali della vita e della convivenza civile (CM 131/86); il Collegio docenti ha deliberato la seguente proposta di attività alternativa: "Etica e diritti umani".

## ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" – articolazione "Enogastronomia" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, e della comunicazione. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o il prosieguo degli studi.

### COMPETENZE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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 con i colleghi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

### ABILITA'

- Individuare le componenti culturali della gastronomia. □
- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.
- Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.
- Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
- Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. □ Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
- Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.
- Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.

## CONOSCENZE

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazioni di menu e ‘carte’.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Alimenti e piatti d del personale del settore cucina.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione della produzione.
- Tecniche di cucina.
- Tecniche di pasticceria.
- Software di settore

## COMPETENZE PROFESSIONALI TRASVERSALI

Per quanto riguarda la costruzione del curriculum quinquennale per competenze, a conclusione del secondo biennio, gli studenti nell’articolazione “Enogastronomia” conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze professionali trasversali:

|   |   |
|---|---|
| <p><b>ABILITA'</b> - Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</li> <li>- Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore</li> </ul> | <p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>- La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori. - L'imprenditore e l'impresa.</li> <li>- Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva.</li> <li>- Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.</li> <li>- Legislazione di settore.</li> </ul> |
| <b>SAPERI ESSENZIALI</b>  |   |
| <p>Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni.<br/>         Il piano antincendio, di evacuazione, di prevenzione e protezione dei rischi.<br/>         Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza.</p>  |   |

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

|  |   |
|--|---|
| <p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</li> <li>- Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.</li> <li>- Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>- Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> <li>- Elaborare i principali cocktail internazionali.</li> <li>- Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</li> </ul> | <p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico professionale.</li> <li>- Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>- Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.</li> <li>- Tipologie di servizio al cliente.</li> <li>- Cocktail internazionali.</li> <li>- Tecnica di stesura delle ricette.</li> </ul> |
| <b>SAPERI ESSENZIALI</b>   |   |
| <p>Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menù.<br/>         Tecniche di servizio di cucina.</p>   |   |

2. 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 con i colleghi.

| <b>ABILITA'</b>   | <b>CONOSCENZE</b>  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.</li> <li>- Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.</li> <li>- Usare le tecniche di comunicazione telematica.</li> <li>- Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</li> <li>- Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>- Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito.</li> <li>- Collaborare con i reparti della struttura enogastronomica.</li> <li>- Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</li> <li>- Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.</li> <li>- Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>- Criteri ed elementi di comunicazione del menù.</li> <li>- Tecnica di stesura di algoritmi e relazioni.</li> <li>- L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.</li> <li>- Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</li> </ul> |

**SAPERI ESSENZIALI**

I rapporti con gli altri reparti: sala – bar, economato, amministrazione.  
 La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.  
 Schematizzare e produrre dei menù, conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti.  
 Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività in riferimento al tipo di clientela.

3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

| <b>ABILITA'</b>  | <b>CONOSCENZE</b>   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</li> <li>- Identificare i principali personaggi della gastronomia.</li> <li>- Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.</li> <li>- Riconoscere gli stili di cucina attuali.</li> <li>- Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.</li> <li>- Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</li> <li>- Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Storia dell'alimentazione, dell'industria dell'ospitalità e dei principali personaggi della gastronomia.</li> <li>- Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.</li> <li>- Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.</li> <li>- Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>- I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>- Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue</li> </ul> |

**SAPERI ESSENZIALI**

Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici

4. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

|  |   |
|--|---|
| <p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> <li>- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</li> <li>- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.</li> <li>- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</li> <li>- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza</li> </ul> | <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione alimentare.</li> <li>- Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.</li> <li>- La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</li> <li>- Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.</li> </ul> |
| <b>SAPERI ESSENZIALI</b>   |   |
| <p>Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP.<br/> Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici.<br/> La distribuzione del prodotto: il legame caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi. Le tipologie di distribuzione degli alimenti (free flow, self service ecc.).</p>   |   |

5. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

|   |   |
|---|---|
| <p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</li> <li>- Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</li> <li>- Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.</li> <li>- Gestire il processo di approvvigionamento. - Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</li> <li>- Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> <li>- Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul> | <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>- Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".</li> <li>- Principi di organizzazione aziendale.</li> <li>- Lineamenti di organizzazione del lavoro. - La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> <li>- Metodologie e strumenti della programmazione del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).</li> <li>- I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</li> </ul> |
| <b>SAPERI ESSENZIALI</b>  |   |
| <p>L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento. La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci.<br/> Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.</p>  |   |

6. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

|  |   |
|--|---|
| <p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> <li>- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</li> <li>- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.</li> <li>- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</li> <li>- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza</li> </ul> | <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>- Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti</li> <li>- Modalità fisiche di trasmissione del calore</li> <li>- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e - internazionale.</li> <li>- Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche</li> <li>- Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui:<br/>condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>- Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria</li> <li>- Le decorazioni e la presentazione dei piatti</li> </ul> |
|--|---|

**SAPERI ESSENZIALI**

I sistemi e le tecniche di conservazione e di cottura tradizionali e innovativi.  
 La cucina innovativa del territorio, regionale, nazionale e internazionale.  
 Il dessert e le preparazioni innovative di base di pasticceria. La cucina etnica.

7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico

| <b>ABILITA'</b>   | <b>CONOSCENZE</b>  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</li> <li>- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.</li> <li>- Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</li> <li>- Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.</li> <li>- Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.</li> <li>- Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>- I criteri di qualità degli alimenti.</li> <li>- Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>- La produzione e la classificazione di vino e birra.</li> <li>- L'analisi organolettica del vino. - Enografia di base.</li> <li>- Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.</li> </ul> |

**SAPERI ESSENZIALI**

- Le carni da macello, i prodotti ittici, i cereali, il latte e derivati, le uova, gli ortaggi, i legumi

8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

| <b>ABILITA'</b>  | <b>CONOSCENZE</b>  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.</li> <li>- Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.</li> <li>- Progettare graficamente menù.</li> <li>- Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende enogastronomiche.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</li> <li>- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</li> <li>- Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.</li> <li>- Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</li> <li>- Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul> |

**SAPERI ESSENZIALI**

La struttura del menù e della carta. I tipi di menù.  
 La progettazione e le regole tecniche di composizione del menù in riferimento alle esigenze della clientela. Gli stili alimentari.

9. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

| <b>ABILITA'</b>   | <b>CONOSCENZE</b>  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.</li> <li>- Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.</li> <li>- Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.</li> <li>- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.</li> <li>- Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>- Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.</li> </ul> |

**SAPERI ESSENZIALI**

Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche ed esigenze.  
 Tradizione ed evoluzione della domanda e dell'offerta turistica.  
 Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

COMPETENZE, ABILITA' E CONOSCENZE SPECIFICHE

| <i>Competenze</i>  | <i>Abilita' Primo biennio</i>  | <i>Conoscenze Primo biennio</i>   |
|--|--|---|
| 1°<br>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse | <p>Individuare le interazioni tra turismo ed economia. Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</p> <p>Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</p> <p>Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.</p> <p>Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali.</p>   | <p>Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta.</p> <p>Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.</p> <p>La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali. Le attrezzature di laboratorio. Utensili e attrezzature in uso nei reparti</p> <p>Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</p> <p>Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</p> <p>Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.</p> |
| <i>Discipline coinvolte</i>  | <i>Saperi essenziali</i>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Lettura: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.</p> <p>Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>  |   |
| <b>Storia</b>  | <p>Strutture e strumentazione, regole di lavoro in uso nel passato (specificare dove, quando) nell'ambito dei settori/ di un settore/ di riferimento.</p> <p>Analisi fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all'ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale.</p> <p>Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p> <p>Aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente che influenzano il fenomeno turistico.</p> <p>Evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p> |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>                   | <p>Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. La Cucina nelle diverse Strutture Organizzative.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>           | <p>L'evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all'attuale sistema – Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in uso.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>  |   |



| <i>Competenze</i>   | <b>Abilita'</b><br><b>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze</b><br><b>Primo biennio</b>   |
|---|--|---|
| 1°<br><br><i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i> | <p>Individuare le interazioni tra turismo ed economia. Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</p> <p>Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</p> <p>Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.</p> <p>Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali.</p>   | <p>Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta.</p> <p>Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.</p> <p>La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali. Le attrezzature di laboratorio. Utensili e attrezzature in uso nei reparti</p> <p>Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</p> <p>Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</p> <p>Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.</p> |
| <i>Discipline coinvolte</i>   | <i>Saperi essenziali</i>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Lettura: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.</p> <p>Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>  |   |
| <b>Storia</b>   | <p>Strutture e strumentazione, regole di lavoro in uso nel passato (specificare dove, quando) nell'ambito dei settori/di un settore/ di riferimento.</p> <p>Analisi fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all'ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale.</p> <p>Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p> <p>Aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente che influenzano il fenomeno turistico. Evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p> |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>                              | <p>Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. La Cucina nelle diverse Strutture Organizzative.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>                       | <p>L'evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all'attuale sistema – Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in uso.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>  |   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>    | Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo; la normativa in materia di turismo; le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; nuove forme di ospitalità; l'azienda alberghiera: il settore room division; il front office: concetto di front office, layout, organizzazione del reparto e attrezzature; le agenzie di viaggio e turismo; vigilanza sulla moralità e sulla sicurezza dell'albergo.   |
| <b>Lingua inglese</b>                                     | Argomenti: Travelling and leisure. Jobs.<br>Vocabolario: countries and nationalities, towns and villages, holidays, public transport and services; types of accommodation, rooms and furniture; time and dates, the weather, jobs.<br>Funzioni linguistiche: chiedere e dire la propria nazionalità; descrivere un luogo; chiedere e dare indicazioni stradali; parlare di distanze e di quanto ci si impiega a coprirle; descrivere un locale con i vari componenti; esprimere ora, data; chiedere e parlare della posizione di persone ed oggetti; chiedere e parlare del tempo atmosferico; chiedere la professione di altri e parlare del proprio lavoro; dare suggerimenti. Chiedere e parlare del tempo libero.<br>Corrispondenze: viaggiare in paesi diversi specialmente di lingua anglosassone, nazioni e nazionalità. Vacanze e tempo libero. Brochure di viaggio. |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.<br>Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa.<br>Funzioni linguistiche: chiedere l'ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplici testi scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.       |
| <b>Matematica</b>   | Gli insiemi N, Z, Q, R: rappresentazioni, ordinamento, operazioni e loro proprietà. Le regole del calcolo letterale.   |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | Economia: bisogni e beni (servizi); il consumo, la produzione; il mercato, le forme di mercato.<br>Diritto: la norma giuridica, caratteri della norma giuridica, in particolare l'obbligatorietà. Tutela del lavoro e tutela della salute nella Costituzione.  |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | Ecologia e ambiente: l'atmosfera. Composizione, stratificazione e circolazione dell'atmosfera. Il buco dell'ozono. Temperatura dell'atmosfera ed effetti serra. Pressione atmosferica, venti. Precipitazioni atmosferiche, pioggia acida.<br>I climi della terra. Habitat ed ecosistemi.<br>Biodiversità: la classificazione biologica. Biodiversità animale e vegetale e conservazione. Valorizzazione della biodiversità.  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | Storia e cultura dell'alimentazione, educazione alimentare e abitudini alimentari; Definizione di alimenti; i principi nutritivi e le loro funzioni, analisi qualitativa e quantitativa della nutrizione.<br>L'alimentazione equilibrata, i L.A.R.N. e la dieta.<br>Le malnutrizioni.<br>Qualità degli alimenti e frodi alimentari.  |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | Caratteri organolettici degli alimenti: odore, sapore, colore.<br>Valutazione delle qualità organolettiche.<br>Le biotecnologie, gli ogm, vantaggi e svantaggi.<br>Analisi chimica dei principali alimenti per la determinazione della qualità.  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | Termometro, bilancia, caraffa graduata.; La misura delle grandezze fisiche e l'incertezza della misura. Il Sistema Internazionale. Misure di peso, di temperatura e di capacità. Caratteristiche degli strumenti di misura in cucina.<br>Cucchiaio e cucchiaione obliquo, forchettoni, palette e spatole: Le forze e l'equilibrio dei corpi rigidi; Lo schiaccianoci: il baricentro e le leve.<br>Affettatrice, Tritacarne, Impastatrice a spirale, Planetaria, batticarne, vari tipi di coltelli: Forza peso e forza d'attrito  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica.<br>Fitness, sport, movimento e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero.<br>Alcune tra le possibili figure professionali collegate a queste attività: accompagnatore ciclo-turistico; intrattenitore/animatore/organizzatore di attività ludiche, motorie e sportive per la clientela di tutte le età; nuove figure professionali legate alla custodia, assistenza e manutenzione delle attrezzature o strutture sportive.<br>Infortuni: prevenzione, primo soccorso e aspetti legali relativi all'infortunistica nei locali dell'albergo o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo (richiesta di certificazioni mediche per la partecipazione alle attività, responsabilità civili e penali in caso di infortuni, sicurezza nelle piscine e nelle spiagge. |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
| <p>x Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.</p> <p>x Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</p> <p>x Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore</p> | <p>x</p> <p>x x La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</p> <p>x L'imprenditore e l'impresa.<br/>Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva<br/>Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.</p> <p>x Legislazione di settore.</p> <p>x Tecnica professionale enogastronomica</p>  |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Lessico giuridico. Comprensione di un testo giuridico.<br>Produzione di strumenti per la valutazione del sistema di gestione. Lettura, analisi e diffusione dei dati.<br>Analisi di testi letterari sulla vita in azienda e sulle relazioni in ambiente di lavoro.   |
| <b>Storia</b>  | Nascita delle prime associazioni di lavoratori-artigiani per la tutela dei diritti. Le prime forme di tutela dei diritti dei lavoratori (analisi dei documenti).   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Types of outlets (restaurants, bars, café etc.) The kitchen Brigade: staff and duties.<br>Kitchen area, heavy equipment, tools and appliances.<br>Uniforms and personal hygiene.<br>Safety at work: a safe kitchen.  |
| <b>Matematica</b>  | Insieme R: ordinamento, operazioni e proprietà, regole di calcolo dei numeri reali.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Normativa di settore nazionale e regionale.<br>Contrattualistica ristorativi.<br>Imprese turistiche: tipologie, costituzione, organizzazione e gestione.   |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>  | Qualità totale degli alimenti e prevenzione del rischio sanitario legato al consumo di alimenti e bevande.<br>Il controllo di qualità ed il sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni.<br>Il piano antincendio, di evacuazione, di prevenzione e protezione dei rischi.<br>Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | Prevenzione e sicurezza nelle differenti tipologie di locali di somministrazione per la salvaguardia delle risorse umane e dei clienti.<br>Norme sulla prevenzione antinfortunistica.<br>L'applicazione corretta e aggiornata della normativa in materia di sicurezza.<br>Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva.<br>La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori.<br>Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | La struttura ristorativa e le sue dotazioni: il reparto di appartenenza.<br>La brigata di cucina e di sala<br>La ricerca di un posto di lavoro e gli annunci su riviste di settore.<br>Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro.<br>Descrizione delle principali norme di sicurezza e igiene<br>Lessico di sala (mobilia, biancheria, coperti, stoviglie, vetri) e di cucina (coltelli, contenitori per la cottura, utensili per la preparazione e manipolazione degli alimenti)<br>I diversi luoghi della ristorazione ( ristorante, trattoria, birreria ecc) conoscere le tipicità del paese di cui si studia la lingua. |   |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>   |  | <b>Conoscenze Quinto anno</b>   |
| <p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.</p> <p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.</p> <p>Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi.</p> <p>Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. x</p> <p>Utilizzare le principali forme di contratto aziendale</p> |  | <p>Piani di sicurezza aziendali.</p> <p>Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera.</p> <p>Caratteristiche tecniche delle attrezzature.</p> <p>I fattori che determinano la qualità del servizio.</p> <p>Le certificazioni di qualità.</p> <p>Il contratto di lavoro.</p> <p>I principali contratti delle aziende enogastronomiche.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Il testo giuridico: lettura, comprensione e stesura di un contratto<br>Il manuale della qualità: caratteristiche e modalità di consultazione, costruzione e stesura (Piano HACCP)  |   |
| <b>Storia</b>   | Storia del diritto del lavoro (la carta del lavoro)  |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Types of catering<br>Catering industry<br>Catering cycle<br>Contract catering  |   |
| <b>Matematica</b>   | Cenni sull'esistenza di altri insiemi numerici.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | I contratti di lavoro del settore ristorativo – Le norme di sicurezza TU 81/2008.<br>Le certificazioni obbligatorie e volontarie: ISO 9000-14000-18000-HACCP.<br>La gestione dei SGQ e dei SGS.<br>I marchi di qualità e i sistemi per la loro tutela.   |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | La qualità degli alimenti: qualità chimica, nutrizionale, microbiologica e organolettica; cenni ai controlli di qualità (organi preposti).   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | L'impostazione di un progetto. Le caratteristiche tecniche dell'impianto di cucina.<br>La suddivisione di una grande cucina in settori. L'evoluzione delle attrezzature.<br>Le attrezzature refrigeranti, del settore di preparazione, di cottura, di lavaggio.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | I differenti livelli di sicurezza, nei vari ambienti di somministrazione, per un servizio di qualità.<br>Piani di sicurezza aziendali.<br>Caratteristiche strutturali, tecniche, progettuali, impiantistiche del reparto in cui si opera.<br>Caratteristiche tecniche delle attrezzature.<br>I fattori che determinano la qualità del servizio.  |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Descrizione di un processo di produzione di servizi in lingua.<br>I diversi tipi di azienda turistico-ristorativa.<br>Descrizione di norme di sicurezza e HACCP.<br>La ricerca di un posto di lavoro: gli annunci su riviste di settore e on-line. curriculum vitae e il colloquio di lavoro.<br>Conoscere la legislazione relativa al paese della lingua straniera in materia di lavoro e compararla con quella italiana.   |   |

|                   |                               |                                 |
|-------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>Competenze</b> | <b>Abilita' Primo biennio</b> | <b>Conoscenze Primo biennio</b> |
|-------------------|-------------------------------|---------------------------------|

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>2°<br/><i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera.</i></p> | <p>Applicare le principali tecniche di cottura. Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici<br/>Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.<br/>Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria<br/>Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.<br/>Compilare la modulistica di reparto.<br/>Utilizzare software applicativi di settore<br/>Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base.<br/>Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti.</p>   | <p>Tecniche di cottura degli alimenti.<br/>Tecniche di base di sala e di bar<br/>Tecniche di base di cucina e di pasticceria...<br/>Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.<br/>La modulistica di reparto.<br/>Software applicativi di settore.<br/>Il ciclo cliente e le sue fasi.<br/>Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</p> |
| <p><b>Discipline coinvolte</b></p>  | <p><b>Saperi essenziali</b></p>  |   |
| <p><b>Lingua e letteratura italiana</b></p>   | <p>Testualità: specificità dei testi di contenuto tecnico.<br/>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi.<br/>Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; registro formale nelle situazioni che lo richiedono.<br/>Lettura: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi; modulistica di reparto; organigrammi, mansionari.<br/>Scrittura: caratteristiche della comunicazione scritta e regole per la stesura di una lettera commerciale. Produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche col supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.<br/>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale.<br/>Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione ed espressione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi di un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</p> |   |
| <p><b>Storia</b></p>  | <p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo. Confronto di aree/periodi diversi dal punto di vista dei processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.<br/>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.<br/>Diversità dei tempi storici nel confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni.</p>   |   |
| <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b></p>   | <p>I Principali Sistemi di Cottura. Gli Ortaggi e i Legumi. Le Erbe Aromatiche. I Condimenti Vegetali e Animali. I Fondi di Cottura e le Salse di Base. Le Minestre. Il Riso. I Farinacei. Il Latte. Le Uova. Gli Ingredienti della Pasticceria di base. Le Carni Bianche, Rosse e Alternative.</p>  |   |
| <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b></p>   | <p>Operare nella Preparazione degli Spazi Operativi risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise En Place. Utilizzo basilare della modulistica e dei Software in uso nel Ristorante e al Bar – Predisporre il luogo di lavoro “Bar” alla preparazione di Bevande Calde (Caffetteria) e Analcoliche. Preparazione di basilari Bevande in uso al Bar. Utilizzare i Vini del Territorio in Abbinamento alle Pietanze<br/>Preparate predisponendo il Materiale di Servizio necessario al suo utilizzo.</p>  |   |
| <p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b></p>   | <p>Il ricevimento; la portineria; la cassa; il centralino; il back office; gli addetti al front office e back office per le strutture alberghiere di piccole, medie e grandi dimensioni; mansioni delle varie figure professionali nei relativi reparti; organigrammi aziendali; le fasi del ciclo cliente: la fase ante, la fase di check in, la fase di live in, la fase di check out e post; la fase ante: lista arrivi, room rack, planning delle prenotazioni, notifica delle persone alloggiate e rilevazione statistica; la fase di live in: l'apertura del conto cliente, la registrazione degli addebiti del cliente;</p>   |   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Lingua inglese</b>                                     | <p>Argomenti: food and beverages, technology, computers</p> <p>Vocabolario: pasti, piatti, ingredienti, bevande; forme geometriche; misure (lungo, largo, spesso ecc.), utensili di cucina, modi di cottura (fry, grill, bake boil), preparazione dei cibi (cut, peel, mix, blend, slice etc.); checked, striped,</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; descrivere piatti, descrivere procedimenti in successione (preparazione di piatti); esprimere grandezze e forme; descrivere oggetti e posizionarli nello spazio: preposizioni di stato; fare confronti; dire ci che si preferisce e non si preferisce; operazioni aritmetiche;</p> <p>Corrispondenze: qualche piatto particolare e pasti caratteristici dei paesi di lingua anglosassone; siti internet; cataloghi; commercials (spot pubblicitari). Grafici....</p> |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | <p>Argomenti: cibi, bevande.</p> <p>Vocabolario: piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù; i composti con Lieblings</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, indicare il susseguirsi di azioni; esprimere rammarico.</p>  |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | <p>Argomenti: l'abbigliamento, i negozi, gli acquisti, il cibo, i pasti (piatti della cucina francese), i luoghi della ristorazione.</p> <p>Vocabolario: abiti, negozi, piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù.</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, esprimere giudizi positivi o negativi, fare acquisti in un negozio, indicare il susseguirsi di azioni; reagire negativamente, protestare, scusarsi e accettare le scuse.</p>                     |
| <b>Matematica</b>   | <p>Gli enti fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Il piano euclideo. Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti.</p>  |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | <p>Economia: il sistema economico, gli operatori del sistema economico.<br/>Le imprese: flussi reali e flussi monetari.</p> <p>Diritto: il rapporto giuridico, situazioni giuridiche soggettive attive e passive.</p>   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | <p>Ecologia e ambiente: l'idrosfera, le acque dolci superficiali, le acque salate.<br/>I movimenti delle acque oceaniche.<br/>Il suolo: la superficie vivente della litosfera. Energie e materie negli ecosistemi.<br/>Respirazione cellulare e fotosintesi-fermentazione.<br/>Le relazioni fra gli organismi. Parassitismo. Mutualismo. Simbiosi.</p>  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | <p>Distribuzione dei flussi operativi all'interno di una struttura ristorativa.</p> <p>La cottura degli alimenti: principali tecniche di cottura, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura.</p> <p>La conservazione degli alimenti: principali tecniche di conservazioni, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la conservazione.</p> <p>Acqua, bevande alcoliche e analcoliche: aspetti generali e loro relazione con la salute.</p>   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | <p>La chimica in cucina.</p> <p>Analisi in laboratorio delle modificazioni dei principi nutritivi in seguito a trattamento mediante mezzi fisici e/o chimici</p> <p>Le reazioni chimiche; le soluzioni; il pH, il pHmetro da laboratorio, misurazioni. Gli acidi e le basi nell'alimentazione.</p> <p>Le reazioni di ossidazione.</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>  | <p>Piani di cottura, forni (statico, a convezione, a bassa densità termica), Fry-Top, friggitrice: La temperatura e l'equilibrio termico; Il calore e la sua trasmissione. Le forme e i materiali delle pentole, sauteuse, sautoir, casseruola, padella, pesciera, rostiera, tegame, brasiera: buoni e cattivi conduttori.</p> <p>La pentola a pressione e la caffettiera: La pressione e le sue applicazioni a solidi, liquidi e gas.</p> <p>L'energia e le sue forme. Conservazione dell'energia. Il primo principio della termodinamica.</p> <p>Piani di cottura elettrici: Le cariche e fenomeni elettrostatici. Le correnti elettriche. Il forno a microonde: Lo spettro delle radiazioni elettromagnetiche.</p> |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere  |   |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>   |   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
| <p>x Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. x Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.</p> <p>x Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>x Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</p> <p>x Elaborare i principali cocktail internazionali. x Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</p> |   | <p>x x</p> <p>x</p> <p>x x</p> <p>x</p> <p>Lessico professionale.<br/>Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.<br/>Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.<br/>Tipologie di servizio al cliente.<br/>Cocktail internazionali.<br/>Tecnica di stesura delle ricette</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Il testo regolativo: ricette ed elaborazione del menu. Utilizzo corretto del lessico professionale nella stesura della ricetta.</p> <p>Il frasario in uso nei contesti lavorativi. Modulistica di reparto, organigrammi e mansioni. Modalità di comunicazione con collaboratori, clienti, fornitori.</p> <p>Realizzazione e presentazione di un ricettario con prodotti locali.</p> <p>Ricavare da dei testi narrativi un ricettario.</p>  |   |
| <b>Storia</b>  | Storia della cucina italiana e straniera. Storia delle varie tipologie di menu Personaggi illustri della storia legati all'enogastronomia.  |   |
| <b>Lingua inglese</b>  | <p>In the kitchen:<br/>food preparation: starters, entrees, main courses, desserts etc. and related vocabulary.</p> <p>In the restaurant room:<br/>Types of services, vocabulary related to services, restaurant area and restaurant equipment.</p> <p>At the bar counter:<br/>International cocktails: recipes, equipment and tools.</p> <p>Build up a dish: writing and explaining a recipe; introducing a dish: ingredients, procedure, pointing out allergens if any.</p> <p>The use of specific bilingual and monolingual dictionary Giving and following instructions.</p>  |   |
| <b>Matematica</b>  | Costruzione di grafici di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità inversa.   |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Privacy: Dlgs 196/2003. Organizzazione del lavoro. I mezzi di pagamento nel settore ristorativi. La determinazione dei prezzi di vendita e la verifica della remuneratività dei prezzi di vendita fissati dal mercato.  |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Individuazione delle tecniche di cottura che meglio si adattano a salvaguardare il valore nutritivo degli alimenti freschi e surgelati.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | <p>Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menu.</p> <p>Tecniche di servizio di cucina.</p>  |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b>   | Organizzare, allestire e gestire eventi.<br>Le moderne tecnologie e strumenti di controllo della guest- satisfaction .<br>Allestimenti speciali della sala.<br>Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Lessico degli alimenti; elencare e quantificare gli ingredienti; presentare i piatti.<br>Elaborazione di ricette in lingua straniera.<br>Utilizzare il dizionario gastronomico.  |
| <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |
| x Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.<br>x Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. x Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.<br>x Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera. | x x Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet. Il sottovuoto nella produzione enogastronomica. Il sistema Cook & Chill.<br>Le innovazioni tecnologiche in cucina. Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.   |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Il galateo ed il cerimoniale nelle occasioni ufficiali.<br>La stesura dei menu: correttezza linguistica e confronto di culture.<br>Produzione di schemi riassuntivi delle fasi di lavorazione.<br>Realizzazione di un depliant con un menù.  |
| <b>Storia</b>  | Le decorazioni nella iconografia locale, nazionale ed europea.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Food preparation at an industrial level;<br>New technologies in food processing;<br>International food industries; IT in food processing;<br>Food preservation: vacuum packing; cook and chill system; blast chilling and blast freezing; etc.<br>Understanding and describing procedures in food processing.  |
| <b>Matematica</b>  | Costruzione del grafico di una funzione in una variabile.  |
| <b>Scienza e cultura dell’alimentazione</b>  | Elaborazione di un diagramma di flusso produttivo che evidenzi le principali trasformazioni di un alimento durante i processi di cottura (modificazioni da cottura) e di conservazione (con metodi fisici, chimici e biologici).   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | La gestione del ciclo cliente.<br>L’outsourcing come strumento di ottimizzazione dei costi: valutazione.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | I modelli tradizionali ed innovativi dell’impianto di cucina.<br>Il buffet, il cocktail party e il coffee break.<br>Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto e della cucina di assemblaggio.<br>Utilizzo della modulistica e dei software in cucina.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b>   | La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale.<br>L’individuazione dei bisogni dell’individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all’interno del reparto stesso.<br>Articolazione dell’offerta gastronomica.<br>Programmazione dell’offerta in funzione della domanda. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Conoscere il processo di produzione del formaggio e conosce i formaggi tipici.<br>Usare il dizionario bilingue.<br>Sviluppare capacità di sintesi e di scrittura.  |



| <i>Competenze</i>  | <i>Abilità</i><br><b>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze Primo biennio</b>   |
|--|---|---|
| <p>3°</p> <p><b>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 con i colleghi</b></p> | <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.</p> <p>Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera. Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio. Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</p> | <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p> <p>I principali menu e la successione delle portate.</p> <p>Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza</p> <p>Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità.</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</p> <p>x Codice deontologico professionale.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |   |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b> | <p>Testualità: concetti di coerenza e coesione del testo. Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi di contenuto tecnico/professionale in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi.</p> <p>Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo. Funzioni del linguaggio verbale, atti linguistici.</p> <p>Ascolto: l'intenzione comunicativa del parlante; il ruolo psicologico e sociale che il parlante ha o si attribuisce, il suo punto di vista. L'intenzione comunicativa attraverso gli indicatori: intonazione; enfasi, scelta dei lessemi; selezione delle informazioni, spazio dato alle singole informazioni; uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia; elementi non verbali (espressione del volto, gesti).</p> <p>Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze.</p> <p>Orientare il discorso del parlante attraverso reazioni non verbali (gestuali, espressive) e verbali (brevi domande, esclamazioni, parole-contatto).</p> <p>Selezione di informazioni significative per porre domande durante o alla fine del discorso.</p> <p>Parlato: elementi della comunicazione (centrale e di supporto).</p> <p>La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo psicologico e sociale.</p> <p>Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all'oggetto della comunicazione. Attenzione agli interlocutori con l'uso delle parolecontatto, brevi domande, variazioni del tono.</p> <p>Riferimento verbale (elementi deittici) e non verbale (gesti) al contesto non linguistico.</p> <p>Scrittura: appunti, note e verbali.</p> |
| <b>Storia</b>                        | <p>Conquista del linguaggio verbale nel processo di ominazione. Origini, diffusione delle lingue in uso nell'Europa odierna.</p> <p>Origini della scrittura.</p> <p>Confronto tra aree geografiche e periodi diversi; evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p>  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>         | <p>Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento).</p> <p>L'etica professionale.</p> <p>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e à la carte); principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù.</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b> | <p>Il personale di sala: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – ricevimento – bar – economato). L'etica professionale.</p> <p>Le regole basilari per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in un gruppo di lavoro predisposto. Accogliere il cliente utilizzando modalità e terminologie corrette al contesto. Approcciarsi in maniera corretta al cliente utilizzando le corrette tecniche comunicative</p>  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>                 | <p>L'importanza della micro lingua di settore; la comunicazione telefonica: il contatto telefonico, le principali regole della comunicazione telefonica, tipologie di telefonate in entrata e in uscita; la comunicazione in fase di check in; le importanti regole della comunicazione; l'uso dei titoli durante un colloquio o l'accoglienza del cliente; l'arrivo, la registrazione, l'accompagnamento del cliente in camera; le attività professionali riconosciute nel settore del turismo: le figure professionali classiche e le figure emergenti; opportunità e sbocchi professionali; regole e modalità della comunicazione scritta: gli elementi essenziali della lettera commerciale, principali abbreviazioni commerciali</p> |

|   |   |
|---|---|
| <b>Lingua inglese</b>                                     | <p>Argomenti: shopping, promotion, guest and customers, money and conversion, Vocabolario: vari tipi di negozi e di articoli (musica, vestiario, gioielli, gadget, ecc.) , vari tipi di servizi.</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere ed offrire in modo formale ed informale; leave a tip, pay the bill; lay the table; dare suggerimenti; offrirsi di fare qualcosa; trattare il cliente al ristorante, bar, negozio ecc. in modo formale; essere clienti al ristorante, bar ecc. ; invitare, esortare, accettare, rifiutare; riportare conversazioni; espressioni formali ed informali. Parlare al telefono; presentarsi e presentare qualcuno;</p> <p>Corrispondenze: monete e cambi; monete dei paesi di lingua anglosassone; centri commerciali; nuove tendenze nello shopping. Customer service: compilare un semplice questionario.</p> |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | <p>Argomenti: shopping, monete</p> <p>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi; esprimere ciò che è possibile/impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.</p>  |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | <p>Argomenti: “les courses”, i vestiti, monete</p> <p>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.;</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi e strutture ristorative; trattare con il cliente; esprimere ciò che è possibile/ impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.</p>   |
| <b>Matematica</b>   | <p>Il linguaggio specifico e simbolico. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini specifici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti. Il valore di verità delle proposizioni e i connettivi. I quantificatori. Condizioni necessarie e sufficienti ed esempi.</p>   |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | <p>I fattori della produzione. Costi fissi e costi variabili.</p> <p>Il fattore lavoro. La retribuzione.</p> <p>L'organigramma aziendale.</p> <p>Diritto: i soggetti del diritto e le varie capacità, la responsabilità penale, la responsabilità civile, la responsabilità indiretta.</p>  |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | <p>Coordinate geografiche: latitudine, longitudine, paralleli, meridiani. La cartografia.</p> <p>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni Minerali e proprietà fisiche; le rocce e il suolo.</p> <p>Idrosfera: acque continentali e marine.</p> <p>I livelli di organizzazione molecolare e cellulare.</p>   |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Scienza degli alimenti</b>      | La pubblicità alimentare, i mezzi di comunicazione pubblicitaria: giornali e riviste, televisione, radio, internet e nuove tecnologie. Marketing e comunicazione. |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b> | La chimica di base per la descrizione del prodotto alimentare La filtrazione, la cristallizzazione, la distillazione.   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>  | Il linguaggio specifico. Descrizione di esperimenti, o dell'applicazione delle leggi fisiche alle attività di laboratorio professionalizzanti.                    |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | Il linguaggio del corpo. La postura e il linguaggio non verbale. Attività di drammatizzazione, teatro, role playing   |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b> | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera. Usare le tecniche di comunicazione telematica.</p> <p>Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</p> <p>Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.</p> <p>Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.</p> <p>Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.</p> <p>Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.</p> | <p>La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</p> <p>Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.</p> <p>Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Criteri ed elementi di comunicazione del menu</p> <p>Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni.</p> <p>L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.</p> <p>Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Utilizzo corretto della lingua italiana nella comunicazione scritta ed orale con il cliente e con i colleghi<br>Adeguare il menù alle varie tipologie dell'offerta turistica.<br>Progettare, schematizzare, realizzare un menù scritto.   |
| <b>Storia</b>   | Analisi del cambiamento e dell'evoluzione in relazione agli usi, alle abitudini quotidiane in rapporto all'attualità  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Interacting with kitchen brigade and restaurant staff;<br>Interacting with customers in the restaurant room; understand customers' needs and preferences;<br>Functions and vocabulary related to communication with customers:  |
| <b>Matematica</b>   | Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Individuare i mezzi di comunicazione pubblicitaria e le suggestioni della pubblicità.<br>Decodificazione del messaggio pubblicitario alimentare.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Rapporti tra l'impresa turistica e i finanziatori, i fornitori, i clienti.<br>Marketing strategico e operativo.<br>Il marketing mix: prodotto, prezzo, promozione, distribuzione, personale, politica.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | I rapporti con gli altri reparti: sala – bar, economato, amministrazione.<br>La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.<br>Schematizzare e produrre dei menù, conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti.<br>Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività in riferimento al tipo di clientela.   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b>   | Saper ascoltare il cliente per formulare l'offerta ottimale, attraverso il menù come strumento di comunicazione interno (produzione) ed esterno (vendita).<br>La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.<br>Criteri ed elementi di comunicazione del menù.<br>Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti. |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Chiedere e offrire aiuto in sala e in cucina<br>Conoscere e fornire spiegazioni sulla brigata di cucina e quella di sala   |   |
| <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>   |  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>   |
| <p>x Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</p> <p>x Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turisticoenogastronomiche del territorio in cui opera. x Gestire un reclamo con autonomia operativa. x Presentare la politica aziendale al cliente.. x Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative.</p> |  | <p>x x Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali.</p> <p>Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</p> <p>Tecniche e routine di gestione dei reclami.</p> <p>Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</p> <p>x Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza.</p> <p>x La gestione delle risorse umane.</p> <p>x Lessico professionale, in lingua straniera.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Lessico e stile appropriati per presentare un prodotto enogastronomico.<br>Varie tipologie di testi argomentativi di settore nella letteratura dell'800 e '900. Realizzare pacchetti enogastronomici turistici da pubblicizzare con depliant e in internet.  |   |
| <b>Storia</b>  | Studio della filiera del prodotto locale.<br>Studio della storia del marketing, attraverso esemplificazioni e case study.  |   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Analyzing local food products, understanding customers' preferences and trends; offering new food products and highlighting the traditional ones; analyzing demand; promoting food products and outlets; some elements of customer service and customer care; promotion, offers, dealing with complaints; writing charts, schemes; correspondence and brochures.           |   |
| <b>Matematica</b>  | Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.  |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Il linguaggio nutrizionale della pubblicità alimentare (aspetti positivi e aspetti negativi).<br>L'importanza della lettura dell'etichetta alimentare generica e con indicazioni nutrizionali (facoltative) per comprendere la qualità di un prodotto alimentare.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Analisi di dettaglio degli elementi del marketing mix. Analisi di marketing del territorio di appartenenza. Piano di marketing con simulazioni legate al territorio.<br>I marchi di qualità come fonte di attrazione turistica per il territorio.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti.<br>L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori.<br>Pratica di degustazione. Le dinamiche del gusto.<br>La cucina fra tradizione ed innovazione.<br>Le cucine del mondo.<br>La cucina di ricerca.   |   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti.<br>La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction.<br>L’offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale.<br>Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall’azienda in relazione al territorio.<br>Tecniche e routine di gestione dei reclami.<br>Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.<br>La gestione delle risorse umane. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                      | Conoscere la realtà geografica e le tipicità gastronomiche del paese straniero. Capacità di lettura e di sintesi.   |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze Primo biennio</b>   |
|---|--|---|
| <p style="text-align: center;"><b>4°</b><br/><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p> | <p>x Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>x Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche</p>   | <p>x Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.</p> <p>x x La disposizione delle vivande nei piatti.</p> <p>Il servizio dei prodotti enogastronomici</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: specificità dei testi descrittivi, narrativi, regolativi. Comprensione e produzione di testi di argomento specifico, utilizzando le tipologie adatte alle circostanze e allo scopo.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale e frasario in uso nei contesti lavorativi.</p> <p>Aspetti distintivi dei registri linguistici; il registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Lettura: descrizioni inerenti il prodotto, il servizio enogastronomico, le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Parlato e scrittura: regole per stendere un testo di presentazione e modalità di comunicazione orale del testo. Produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzazione di programmi di videoscrittura e presentazione. Elaborazione di informazioni, secondo le modalità richieste dalla presentazione. Linguaggio iconico e linguaggio verbale, a supporto dell’informazione.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale da utilizzare nell’ambiente scolastico, nell’occasione di scambi di dati/esperienze tra studenti, simulazioni, presentazione in pubblico di prodotti, servizi enogastronomici.</p> |   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Storia</b>   | <p>Il cambiamento nel tempo, la diversità nello spazio degli usi e costumi enogastronomici. Confronto di aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili.</p> <p>Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni.</p> <p>Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato.</p> <p>LABORATORIO 1 Identificazione degli elementi significativi per confrontare aree e periodi diversi: itinerari fra cibo e cultura nella preistoria, nell'antichità, nel Medioevo. Esempi: stato di salute, speranza di vita secondo le disponibilità alimentari. Mangiar crudo o cotto, il cibo dei ricchi e dei poveri, sacrifici religiosi e banchetti rituali.</p> <p>Lettura - anche in modalità multimediale – di differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche, con riferimento alle tematiche sopra elencate. Sintesi di informazioni ed esposizione per iscritto o tramite presentazioni, cartelloni.</p> <p>LABORATORIO 2 Comprensione del cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale: rilevazione delle abitudini alimentari odierne di un gruppo sociale, per confrontarle con le abitudini di gruppi diversi nel tempo, nello spazio.</p> |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | <p>Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita</b> | <p>Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità. Tecniche produttive dei prodotti enologici locali.</p> <p>Lavorare, sotto supervisione diretta, in una sala ristorante utilizzando le corrette metodologie inerenti al servizio e al momento.</p> <p>Strategie di promozione e presentazione del prodotto.</p>  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> | <p>Tecniche di elaborazione di menù.</p>  |
| <b>Lingua inglese</b>                                  | <p>Argomenti: The media ,newspapers, TV programmes, cinema and films geography, the environment (natural world and human inventions), the climate.</p> <p>Vocabolario: termini geografici ed ambientali; fenomeni climatici ed atmosferici; qualche termine che si riferisce alla storia ed alla cultura; qualche termine della cultura culinaria; termini relativi alla varietà filmografica;</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; parlare e chiedere della daily routine; parlare brevemente della storia e delle tradizioni; parlare delle proprie esperienze; parlare di durata; raccontare del passato; abitudini al passato. Corrispondenze: mettere in relazione le proprie abitudini alimentari e le abitudini alimentari di altri; abitudini alimentari dei paesi anglosassoni, particolari festività; abitudini alimentari di paesi diversi confrontandoli con la propria cultura alimentare; programmi TV.</p> <p>La cultura e la tradizione culinaria nel nostro paese ed in paesi vicini e lontani. Multietnicità.</p> |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                | <p>Argomenti: feste e tradizioni; uffici pubblici.</p> <p>Vocabolario: qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; cibi tradizionali, dolci tipici.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività tedesche e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; chiedere e comprendere informazioni sul modo di spedire corrispondenza e pacchi; esprimere speranza che avvenga qualcosa.</p>   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>               | <p>Argomenti: feste e tradizioni; geografia del paese straniero.</p> <p>Vocabolario: qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; conoscere i principali monumenti di due città francesi.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività francesi e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; leggere la corrispondenza , scrivere lettere e messaggi, esprimere intenzioni o azioni future., situare nel tempo e nello spazio.</p>  |
| <b>Matematica</b>                                      | <p>Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati.</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Diritto ed economia</b>                                | I marchi di tutela dei prodotti tipici: DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, Marchio Biologico Art. 9 Costituzione (gastronomia come componente del patrimonio storico)   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | Gli ecosistemi: catene e reti alimentari.<br>La terra e la vita dai primordi ad oggi.<br>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni; minerali, rocce e suolo in riferimento al territorio locale.<br>Idrosfera: acque continentali e marine in riferimento al territorio locale.<br>Atmosfera: composizione, stratificazione e circolazione in riferimento al territorio locale.<br>Climi. Biomi locali e loro evoluzione. Biodiversità.                                  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | La filiera agroalimentare.<br>I marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT, agricoltura biologica.<br>Le combinazioni alimentari per la realizzazioni di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione.<br>Le tecniche innovative di cottura e di conservazione degli alimenti.<br>Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione.   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | La composizione chimica degli alimenti.  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | La materia: stati di aggregazione, i miscugli: leghe, sospensioni, emulsioni, aerosol, soluzioni.<br>Le operazioni di separazione dei miscugli: setacciatura, filtrazione, decantazione, centrifugazione, cromatografia, distillazione, estrazione con solvente. Dissoluzione e soluzioni. La concentrazione delle soluzioni. Massa su volume. La densità.<br>Campo magnetico; interazione tra magneti e fra corrente elettrica e magneti. Induzione elettromagnetica. |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | Il territorio e le sue caratteristiche: valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo.<br>Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni.  |
| <b>Abilita' Secondo biennio</b>                           |  |
| <b>Conoscenze Secondo biennio</b>                         |  |

|   |  |
|---|--|
| Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. x<br>Identificare i principali personaggi della gastronomia .<br>Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.<br>Riconoscere gli stili di cucina attuali.<br>Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.<br>Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.<br>Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua. | Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia.<br>Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.<br>Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.<br>Il cibo come alimento e prodotto culturale.<br>I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. x Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Cultura gastronomica del territorio attraverso la consultazione delle fonti storiche, letterarie, orali e scritte. Confronto con altre realtà.<br>.Mappa del territorio con descrizione delle peculiarità ambientali, storico-culturali Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza.  |
| <b>Storia</b>   | Storia dell'alimentazione del territorio.<br>Storia del territorio inserita nel più ampio contesto storico dello stato.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | The history of food: cooking in past times;<br>The evolution in the use of some ingredients (tomatoes; etc.) New trends in cooking.<br>Food as a fusion of different cultures;<br>Food and culture: the Far East, the Middle East, Africa and America; Labels and trademarks.  |
| <b>Matematica</b>   | Il concetto di funzione di una variabile e relativa terminologia.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | L'alimentazione dalla preistoria alla globalizzazione.<br>Definizione di alimento alimentazione e nutrizione.<br>Alimentazione come cultura, poiché dipendente da vari fattori (storia di alcuni prodotti di eccellenza del territorio di appartenenza.<br>I marchi di qualità (DOP, IGP, DOC, DOCG, STG, PAT) agricoltura biologica.  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | I “prodotti turistici” coerenti con il Territorio di appartenenza e le sue risorse enogastronomiche. Il piano di marketing legato ai prodotti turistici creati. Determinazione del prezzo di vendita dei prodotti creati coerenti con il mercato.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | L’evoluzione delle abitudini alimentari. I fattori che caratterizzano le tendenze attuali della cucina. Classificazione dei locali in base al tipo di organizzazione. I nuovi prodotti, i prodotti DOP, IGP e certificati di qualità.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Il territorio, la tradizione agroalimentare come cultura da portare a tavola. Valorizzare i prodotti tipici conoscendo la filiera di prodotto. Storia dell’alimentazione e dei principali personaggi dell’enogastronomia. Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.              |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Gli aspetti essenziali dei prodotti tipici. I Personaggi storici della gastronomia. Gastronomia tipica e classica. Comprendere il senso di un documento e sa rispondere alle domande poste. Conoscere e spiegare ricette tipiche e sa fornire spiegazioni su prodotti del territorio.   |   |
| <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>   |   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>   |
| <p>Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.</p> <p>Acquisire una mentalità orientata al marketing. x Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. x Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell’enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.</p> <p>Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.</p> |   | <p>La fisiologia del gusto e l’accostamento degli ingredienti.</p> <p>Principi e teoria del marketing.</p> <p>Destination Marketing.</p> <p>Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | La lingua italiana come elemento di valorizzazione nel Marketing: gli stili comunicativi in relazione al target. Il linguaggio della pubblicità. Descrizione di piatti e menù con prodotti tipici.  |   |
| <b>Storia</b>   | Dalla cucina antica ai nostri giorni in Italia e in Europa. L’evoluzione del gusto. Storia di un prodotto/piatto in funzione del marketing.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | New ingredients in cooking that characterize the different cuisines: herbs, spices, etc. Marketing and marketing mix (5 P’s); marketing research and segmentation; Who’s the customer in front of you? Products to offer according to specific targets; destination marketing; Describing dishes for special occasions, traditional Italian dishes; new trendy dishes, Describing traditional dishes of the English speaking countries; |   |
| <b>Matematica</b>   | Il concetto di funzione e terminologia relativa: approfondimenti.   |   |
| <b>Scienza e cultura dell’ alimentazione</b>  | Gusto e aroma. I cinque sapori. Il senso del gusto ed il senso dell’olfatto. Da dove vengono gli odori. Reazioni chimiche durante la cottura. Combinazioni piacevoli se due o più ingredienti condividono una o più molecole aromatiche.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Il marketing delle destinazioni. Il marketing dei viaggi leisure. Il marketing dei viaggi d’affari. Il marketing dei viaggi di istruzione. Il marketing dei viaggi enogastronomici e agrituristici. Il marketing degli itinerari naturalistici. Il marketing del turismo congressuale.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | La fisiologia del gusto, in riferimento al target di clientela nazionale ed internazionale. Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso l’interpretazione di ricette e/o l’accostamento di ingredienti. Tecniche di promozione e di valorizzazione del prodotto ristorativo.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre. La fisiologia del gusto e l’accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.  |   |



|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Seconda lingua straniera</b> | <p>Tecniche di promozione dei prodotti caratteristici.</p> <p>Conoscere e riferire le tappe fondamentali della storia gastronomica (Rinascimento, XIX secolo)</p> <p>Conoscere e riferire le caratteristiche dell'alimentazione dei popoli del bacino del Mediterraneo.</p> <p>Sviluppare capacità di sintesi e di scrittura.</p> <p>Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati.</p> |
|---------------------------------|--|

| <i>Competenze</i>  | <i>Abilità<br/>Primo biennio</i>  | <i>Conoscenze Primo biennio</i>  |
|--|---|--|
| <b>5°<br/>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b> | <p>Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) e igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le vande.</p> <p>Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. Individuare i contaminanti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni</p> <p>Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.</p> <p>Distinguere i materiali di imballaggio per il loro utilizzo e la tracciabilità dei prodotti. Leggere e interpretare le etichette alimentari</p> | <p>Legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Principi di chimica organica. Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Nuclei fondanti / saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Testualità: conoscere, comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo.</p> <p>Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti.</p> <p>Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>   |  |
| <b>Storia</b>  | <p>Tappe significative dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica.</p> <p>Il cambiamento introdotto nella vita umana e nella pratica lavorativa dalle scoperte della biologia e della chimica, dalle tecniche di conservazione.</p> <p>Confronto di periodi storici diversi sotto gli aspetti inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti, igiene dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni)</p>   |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita</b> | L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di sala bar. Operare correttamente in un contesto lavorativo di sala e bar applicando le corrette norme di igiene. Applicare, con la visione di un superiore, le operazioni relative alla manipolazione di alimenti, sapendone cogliere i punti critici. Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>                | Dall'abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Argomenti: laws and regulations, science (chemical and physical phenomena), food and nutrition, labels, health and fitness, sports<br>Vocabolario: qualche termine scientifico (chimico e fisico); qualche termine relativo a leggi e regole; sport, attività fisiche, malattie più comuni; qualche principio nutritivo (vitamins, protein, carbohydrates etc.); aggettivi che descrivono l'aspetto fisico e psicologico. Funzioni linguistiche: parlare di azioni in svolgimento; parlare di problemi alimentari; esprimere bisogni; esprimere capacità; esprimere la propria condizione fisica e psicologica;<br>Corrispondenze: la piramide alimentare (semplice descrizione e regole fondamentali), qualche semplice informazione sulle malattie e le disfunzioni dei teenagers legate al cibo; le etichette; uso del dizionario bilingue. |

|   |  |
|---|--|
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | Argomenti: sport e progetti;<br>Vocabolario: attività fisiche;<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e/o programmate, chiedere quando apre/chiude un locale; comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc.   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | Argomenti: sport e progetti, "loisirs";<br>Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro. |
| <b>Matematica</b>   | Frazioni. Proporzioni. Percentuali.  |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | Lo Stato istituzione, lo Stato apparato e i suoi rapporti con gli organismi internazionali (in relazione alla funzione sia di produzione delle norme che regolano il settore alberghiero e ristorativo, sia di controllo della loro applicazione).<br>Origine dei prodotti in etichetta.   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | I microrganismi: batteri, funghi, lieviti, virus, le muffe.<br>I parassiti animali.<br>Origine della vita. Teorie evolutive.<br>Cellula procariote ed eucariote :struttura e funzioni.   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | Igiene dei locali e delle attrezzature: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema di controllo HACCP, normativa sull'igiene dei prodotti alimentari.<br>Tossinfezioni e malattie da contaminazione biologica degli alimenti.<br>Qualità degli alimenti e frodi alimentari.<br>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Gli OGM.  |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | La sicurezza nei laboratori di analisi.<br>Le sostanze chimiche utilizzate per le analisi.<br>La tossicità delle sostanze chimiche e le classi di pericolosità.  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | Abbattitori di temperatura, frigoriferi celle frigorifere, congelatori, bollitori, bagnomaria: Il calore e i passaggi di stato.<br>La struttura microscopica della materia e le leggi dei gas.<br>Centrifuga, pelapatate, taglia verdure: la descrizione del moto, velocità e accelerazione; il moto circolare.  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | Igiene e pulizia del proprio corpo, dell'ambiente circostante e degli alimenti   |
|   |  |

| <b>Abilita' Secondo biennio</b>  |   | <b>Conoscenze Secondo biennio</b>  |
|--|---|--|
| <p>Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</p> <p>Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.</p> <p>Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</p> <p>Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza</p> |   | <p>Legislazione alimentare. Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p> <p>Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Stesura di menù a chilometri zero-mappa concettuale della tracciabilità di un alimento.   |  |
| <b>Storia</b>  | Tecniche di conservazione dei cibi dall'antichità ad oggi. Evoluzione del concetto di igiene.   |  |
| <b>Lingua inglese</b>  | Food poisoning and contamination<br>HACCP system: definition and particularity<br>The perfect kitchen   |  |
| <b>Matematica</b>  | Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo, fattorizzabili, intere e fratte.  |  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | <p>Pacchetto Igiene (insieme di regolamenti che permettono all'UE di attuare gli stessi criteri per l'igiene degli alimenti).</p> <p>Conoscenza dei sette punti del sistema HACCP (pericolo, rischio, gravità, monitorare,).</p> <p>Regolamento 852/2004.</p> <p>Libro bianco della CEE 2000 Tracciabilità.</p> <p>Rintracciabilità (Reg. CE 178/2002).</p> <p>Legislazione su prodotti dietetici, integratori alimentari, dietetici funzionali, ogm: leggi su alcuni prodotti come carne, latte, pesci, (cenni).</p> |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto – I Km 0 come strumento di marketing.   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | <p>Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP.</p> <p>Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici.</p> <p>La distribuzione del prodotto: il legame caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi. Le tipologie di distribuzione degli alimenti (free flow, self service ecc.).</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita</b>  | <p>Applicare le regole di sicurezza alimentare nei differenti contesti operativi.</p> <p>Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.</p> <p>Gli organismi istituzionali preposti al controllo ed alla vigilanza.</p> <p>La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p>   |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Lessico relativo alla tenuta professionale  |  |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>  |   | <b>Conoscenze Quinto anno</b>  |
| <p>Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. x Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</p>  |   | Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.  |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Tipologie testuali: il manuale di autocontrollo (struttura e linguaggio specifico)</p> <p>Stesura di alcune pagine del manuale di autocontrollo.</p> <p>La lingua italiana utilizzata in modo sintetico ed efficace per ottimizzare il controllo igienico nel lavoro del personale di un'azienda.</p>  |  |
| <b>Storia</b>  | Strutturare ricette in sicurezza, organizzando i vari ruoli e fasi.   |  |

|  |   |
|--|---|
| Lingua inglese   | H.A.C.C.P. analysis<br>The history of H.A.C.C.P.<br>International regulations, E U. regulations about food preservation and food poisoning  |
| Matematica   | Calcolo di limiti delle funzioni razionali fratte anche con forme di indeterminazioni.  |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                           | Il sistema HACCP : imparare basandosi su alcuni tipi di filiera produttiva (Carne, latte, pesce, etc) ed identificare i pericoli valutandone la gravità e la stima del rischio.<br>Identificare il CCP, i criteri di controllo, monitorare i CCP, eventuali misure correttive e di verifica.<br>Interventi di sanificazione. Significato di detergenza, disinfezione e disinfestazione. |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva    | Gli organi di controllo dei sistemi di gestione della qualità aziendale.  |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina        | Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo.<br>H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali.<br>I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.  |
| Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita | Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo.<br>H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali.<br>I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.  |
| Seconda lingua straniera                                       | Conoscere gli articoli relativi del codice civile del paese straniero   |

| <i>Competenze</i>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze Primo biennio</b>   |
|---|--|---|
| <b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b> | Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza.<br>Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.   | Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere |
| <i>Discipline coinvolte</i>   | <i>Saperi essenziali</i>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Testualità: interpretazione di testi descrittivi, regolativi, schemi di controllo delle procedure, questionari di autoanalisi.<br>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, frasario in uso nei contesti lavorativi.<br>Ascolto-Lettura/ Comprensione di istruzioni, ordini, descrizioni di procedure tecniche; lessico di settore.<br>Scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio. Appunti, ricette, note, schemi per fissare istruzioni e procedure apprese, allo scopo di utilizzarli per programmare o migliorare il lavoro assegnato.<br>Interazione comunicativa: riconoscere il proprio ruolo e quello degli altri nel lavoro di cucina, sala-vendita e di accoglienza; uso del lessico e del frasario professionale. |   |
| <b>Storia</b>   | L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo.<br>Confronto di aree e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.<br>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo.<br>Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.<br>Diversità dei tempi storici al confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | Attività di laboratorio: Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base). La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le uova (uso e ricette di base). Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni. La pasticceria (creme, salse e impasti di base)  |   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita</b> | Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole che stanno alla base della pianificazione di un evento. Operare nel Servizio al Ristorante e al Bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore – Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel Tranciare Frutta, Pesce & Carne e predisporre Attrezzatura per la cucina di sala; – Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di preparazioni a base caffè, bevande a Base di Frutta, coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>                | Le diverse tipologie di prenotazione; la tariffazione;cambi, cancellazioni e tecniche di gestione; la fase precedente all’arrivo; l’arrivo del cliente; assegnazione della camera; gli adempimenti obbligatori per legge; modulistica di reparto; attività di front office e le necessità personali dell’ospite durante il soggiorno; i servizi offerti in front office alla clientele durante il soggiorno degli ospiti in base alle tipologie e classificazione della struttura ricettiva   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Argomenti: apparence and personality, personal plans.<br>Vocabolario: aggettivi indicanti aspetto fisico, sentimenti, personalità;<br>Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; fare piani futuri; fare previsioni; parlare di condizioni; parlare di desideri ed ambizioni; fare promesse; esprimere decisioni immediate. Parlare di probabilità.<br>Corrispondenze: Job applications. Annunci di lavoro. Domande ed interviste di lavoro; lettere e e-mail; questionari.                 |

|   |   |
|---|---|
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | Argomenti: l’aspetto fisico e personalità.<br>Vocabolario: oggetti personali, vestiario, colori;sentimenti, personalità.<br>Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; descrivere la propria giornata.  |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | Argomenti: sport e progetti, “loisirs”;<br>Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro.. |
| <b>Matematica</b>   | Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado.<br>Sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.<br>Il concetto di funzione. Il piano cartesiano e le funzioni: lineare, quadratica, di proporzionalità diretta e inversa.  |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | Gli obiettivi d’impresa.<br>La legge della domanda e dell’offerta.<br>L’equilibrio del produttore, costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavi. Effetti delle variazioni dei prezzi sui costi e sui ricavi.  |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | Conoscere, leggere, analizzare ed interpretare tabelle, grafici ed immagini.<br>Rielaborare i dati ottenuti.<br>L’evoluzione del pianeta e della vita. Il corpo umano e i principali apparati.<br>Risorse rinnovabili e non rinnovabili.  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | La catena del freddo e del caldo.<br>Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.<br>L’abbattitore termico.<br>I punti critici di controllo nel sistema HACCP e il loro monitoraggio.<br>Le confezioni e le etichette alimentari.   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | Il metodo scientifico.<br>La pianificazione in laboratorio delle analisi chimiche.<br>Le misurazione delle grandezze e il sistema internazionale.   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | Ottica edibile: la rifrazione della luce attraverso le lenti di gelatina.<br>Intensità, altezza e timbro del suono. “Suonare” con i calici.   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | Valutazione e autovalutazione: caratteristiche, finalità, possibili modalità e requisiti del processo valutativo.<br>Il lavoro di gruppo: la cooperazione per un fine comune e il “gioco di squadra”, le possibili modalità di organizzazione di gruppo, la divisione del lavoro, il rispetto dei ruoli e delle gerarchie, la condivisione delle informazioni, i vari tipi di feedback.   |

| <b>Abilita'<br/>Secondo biennio</b>   |                          | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|---|--------------------------|---|
| <p>Eeguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</p> <p>Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</p> <p>Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.</p> <p>Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.</p> <p>Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</p> <p>Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</p> <p>Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</p> |                          | <p>Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".</p> <p>Principi di organizzazione aziendale.</p> <p>Lineamenti di organizzazione del lavoro.</p> <p>La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</p> <p>Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b> |   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                  | Tipologie testuali: la procedura nel sistema di gestione. Tecnica di stesura di una procedura efficace.<br>I prodotti OGM.  |
| <b>Storia</b>   | L'organizzazione del lavoro nel tempo.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Ordering food products<br>Food storage and preservation   |
| <b>Matematica</b>   | Matematica finanziaria: l'interesse e il montante, lo sconto e il valore attuale, la capitalizzazione multiperiodale.<br>Le principali trasformazioni geometriche dal punto di vista analitico.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                           | Elaborazione di una lista alimentare in funzione del menu equilibrato ed alla disponibilità/stagionalità delle merci alimentari (confezioni di breve durabilità, ortaggi, frutta, freschezza di pesci, ecc.).   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>    | Analisi critica dell'organizzazione aziendale (simulazioni). Gestione economica: Analisi dei costi aziendali. Determinazione dei prezzi di vendita e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. Gestione amministrativa: la contabilità e bilancio d'esercizio.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento.<br>La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci.<br>Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | Pianificazione delle fasi operative per ottimizzare la produzione di beni e servizi, nell'ottica di rispetto degli standard di costo e di ricavo.<br>Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".<br>L'organizzazione del lavoro. La gestione delle merci.<br>Cenni sui criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                       | Descrivere le varie tendenze della ristorazione: cucina etnica, macrobiotica, molecolare.<br>Stendere menu completi di prezzi.<br>I prodotti OGM.   |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                  | Tipologie testuali: stesura di un organigramma<br>Stesura di schede tecniche .Utilizzo di un linguaggio sintetico.  |
| <b>Storia</b>   | Classi sociali e risorse umane nel novecento.   |
| <b>Lingua inglese</b>   | New types of restaurants, non conventional restaurants and bars, cafés and canteens, etc<br>Different types of catering: commercial and subsidiary<br>Catering and special services: schools, hospitals, transport catering (rail, air, ship) Take away and home delivery   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Matematica</b>   | Situazioni economiche e principio di equivalenza finanziaria; esempi di problemi di ottimizzazione; esempi di programmazione lineare. Significato di probabilità e sue valutazioni.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                           | La gestione delle merci alimentari in funzione della loro qualità. Verificare la concordanza della qualità di un prodotto in funzione a quanto dichiarato in etichetta.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>    | Gestione amministrativa: analisi finanziaria, economica e patrimoniale del bilancio d'esercizio. Gestione finanziaria: i finanziamenti più adatti all'impresa turistica, valutazione delle politiche di finanziamento e della loro influenza sul reddito. Gestione delle risorse umane. Pianificazione e controllo: pianificazione, programmazione, produzione e analisi degli scostamenti di un budget.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | Organizzazione e pianificazione dei carichi di lavoro del personale, in riferimento all'utenza (volume tipologie).<br>L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi.<br>Tipologie di menu preconcordati.<br>Produzione per regole e non per eccezioni.<br>La standardizzazione della produzione (tecnica del "Recipes").<br>Il controllo budgetari.<br>Il Food cost.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.<br>Organizzazione del lavoro<br>Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.<br>La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.<br>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. Schede piatto e prodotto e costo piatto. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                       | Descrivere l'organizzazione di operazioni di catering privato, contract catering, banqueting Descrivere operazioni di pianificazione di marketing e comunicazione pubblicitaria  |

| <i>Competenze</i>   | <i>Abilità<br/>Secondo biennio</i>   | <i>Conoscenze<br/>Secondo biennio</i>  |
|---|--|--|
| <b>7</b><br><b>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</b> | <p>Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</p> <p>Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.</p> <p>Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</p> <p>Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza</p> | <p>Le tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti Modalità fisiche di trasmissione del calore Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</p> <p>Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria</p> <p>Le decorazioni e la presentazione dei piatti</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Le tecniche della comunicazione efficace.<br>Il linguaggio pubblicitario.<br>Pubblicizzazione del prodotto enogastronomico in relazione al target, attraverso stesura di depliant, prodotti multimediali e schede tecniche.   |
| <b>Storia</b>   | Nascita del turismo e dell'impresa turistica.<br>Turismo e prodotto tipico in Italia e nel mondo.   |
| <b>Lingua inglese</b>   | The cycle of food products: from supply to preparation.<br>Fresh local produce.<br>Cooking methods and techniques.<br>Ethnic cuisines and regional cuisines.  |
| <b>Matematica</b>   | Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo fattorizzabili intere e fratte, con valore assoluto e irrazionali.<br>Sistemi di disequazioni.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Confronto dal punto di vista nutrizionale tra piatti regionali, nazionali e internazionali, preparati con ingredienti simili ma trasformati con tecniche diverse.<br>"Il paradosso francese" (cucina grassa – bassa incidenza colesterolo).   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Le imprese turistiche: per ogni tipologia conoscere la documentazione amministrativa, il ciclo cliente, i rapporti con i soggetti esterni. Le strategie e la gestione della promozione, della vendita, della presentazione e riscossione del conto, del post-vendita.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | I sistemi e le tecniche di conservazione e di cottura tradizionali e innovativi.<br>La cucina innovativa del territorio, regionale, nazionale e internazionale. Il dessert e le preparazioni innovative di base di pasticceria.<br>La cucina etnica.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Le tecniche, gli strumenti, gli stili di servizio in rapporto al target di clientela.<br>Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni durante la permanenza e gestione dei reclami.<br>Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti.<br>Caratteristiche dell'enogastronomia regionale, nazionale e internazionale.<br>Le decorazioni e la presentazione dei piatti. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Presentazione e promozione di piatti della cucina locale e regionale.   |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>   |   |
| <b>Conoscenze Quinto anno</b>   |   |
| Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto.<br>Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.<br>Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.<br>Redigere un contratto di banqueting e di catering | La ricetta originaria e le sue variazioni.<br>I principi della cucina tecnologica Tipologie di buffet e realizzazione di piatti.<br>Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.   |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | La comunicazione in lingua italiana negli esercizi pubblici: modalità corrette di saluto.<br>Importanza degli argomenti di conversazione nella fidelizzazione del cliente.<br>Rafforzamento della padronanza linguistica di settore per saper motivare scelte enogastronomiche in relazione alla cultura del luogo e per pianificare eventi enogastronomici.  |
| <b>Storia</b>   | Interazioni tra sistema politico economico e alimentare.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Special events: buffet and banqueting; function menus.<br>Buffet and banqueting organization.<br>Great venues organization  |
| <b>Matematica</b>   | Elementi di analisi matematica, conoscenza del significato geometrico di derivata prima e seconda di una funzione.<br>Calcolo di limiti e di derivate.  |



|   |   |
|---|---|
| <b>Scienza e cultura dell' alimentazione</b>                          | La conservazione degli alimenti (freddo, metodi chimico – fisici, metodi biologici, atmosfera modificata, sottovuoto, caldo)<br>Cuocere e mangiare: calore e temperatura, calore latente, flusso di calore, metodi di trasferimento di calore (conduzione, convezione, irraggiamento).<br>Modificazioni chimiche negli alimenti: reazione di Mayllard, reazione di caramellizzazione, denaturazione proteica, idrolisi proteica, polimerizzazione dei grassi, perossidazione.<br>Principi di base della lievitazione chimica, fisica e biologica. |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>    | Il concetto di gestione dell'impresa turistica. L'organizzazione del lavoro. Lavorare per progetti. La gestione delle risorse umane anche dal punto di vista psicologico e sociologico. La pianificazione, la programmazione e la costruzione del budget.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | L'evoluzione tecnologica del prodotto enogastronomico nelle varie fasi.<br>La gestione operativa, l'organizzazione, la pianificazione di eventi enogastronomici.<br>Il catering e il banqueting.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | La gestione del reparto bar in un'ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti.<br>Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering.<br>Le tipologie di bar, progettazione, collocazione, marketing del prodotto.<br>La ricetta originaria e le sue variazioni.<br>Tipologie di buffet e allestimento della sala.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                       | Approfondire le tappe della storia della ristorazione internazionale analizzando lo sviluppo storico dei servizi  |

| <i>Competenze</i>   | <i>Abilita'</i><br>Secondo biennio  | <i>Conoscenze</i><br>Secondo biennio  |
|---|---|---|
| <b>8</b><br><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b> | <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</p> <p>Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.</p> <p>Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.</p> <p>Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione. Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.</p> | <p>Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p> <p>I criteri di qualità degli alimenti. Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p> <p>La produzione e la classificazione di vino e birra.</p> <p>L'analisi organolettica del vino.</p> <p>Enografia di base.</p> <p>Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Pubblicità e nuovi prodotti alimentari. Nascita di nuovi bisogni alimentari.  |   |
| <b>Storia</b>   | Le interazioni tra il sistema politico, economico e alimentare.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Food and nutrition: some information about the nutritional content of food products.<br>Beverages: characteristics.<br>The basic rules in matching food and wine<br>Dealing with customers at the restaurant and the bar;   |   |
| <b>Matematica</b>   | Le funzioni in una variabile. Le caratteristiche delle funzioni in una variabile. Il dominio e le intersezioni con gli assi.  |   |
| <b>Scienza e cultura dell' alimentazione</b>  | <p>Caratteristiche merceologiche chimico – fisiche, nutrizionali di latte e derivati, carne, pesce, uova, pasta, frutta e verdura, grassi, legumi.</p> <p>Analoghe caratteristiche di: acqua, the, caffè, succhi di frutta, bevande alcoliche ed analcoliche.</p> <p>Storia del vino e sue fasi di lavorazione (fattori ambientali, vendemmia, fermentazione, macerazione carbonica e vino novello, difetti.)</p> <p>Difetti e malattie che possono intaccare la qualità organolettica di un buon vino.</p>   |   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | La gestione dei SGQ e dei SGS.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | Le carni da macello, i prodotti ittici, i cereali, il latte e derivati, le uova, gli ortaggi, i legumi  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | Le acque minerali, i succhi e le bevande di fantasia<br>Le schede analitiche di degustazione<br>Enologia del territorio regionale e nazionale (gli VDT – IGT)<br>Analisi sensoriale dei cibi e dei vini del territorio<br>Varietà, tecniche di commercializzazione e servizio delle birre   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Conoscere le zone vinicole e presentarle adeguatamente al contesto  |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>  |   |
| <b>Conoscenze Quinto anno</b>  |   |
| <p>Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.<br/>Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.</p> | <p>Le gamme dei prodotti.<br/>I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali.<br/>Enologia ed enografia nazionale.<br/>Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande.</p>   |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Pubblicità e nuovi prodotti alimentari. Nascita di nuovi bisogni alimentari.  |
| <b>Storia</b>  | Le interazioni tra il sistema politico, economico e alimentare.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Serving food and wine: food and wine matching, wine list, grape variety, wine tasting, suggesting wine according to dishes.<br>Other beverages (beer, spirits etc.)<br>Wine label<br>European wines, wines from different countries (California and other US States, South Africa, Australia etc.)<br>Coffee and tea  |
| <b>Matematica</b>  | La derivata di una funzione.<br>Calcolo e studio di una derivata. Individuazione del massimo e del minimo.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Distinzione dei prodotti in gamme (secondo il parametro di fresco – conservato). I prodotti OGM, alimenti fortificati, nuova gamma, light, dietetici, integrali, integratori, biologici, funzionali e probiotici).<br>Additivi chimici (loro classe e funzioni), DGA, distinzione tra additivi volontari ed involontari, rischi per la salute. La funzione degli aromi aggiunti ai prodotti alimentari.<br>I “nuovi alimenti” la valorizzazione nutrizionale di un menu equilibrato |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Organi preposti al controllo dei sistemi di gestione e qualità.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | Redigere la scheda di produzione.<br>Selezionare la gamma di prodotti in riferimento alle potenzialità aziendale ed alle esigenze dell'utenza, tenendo presente gli aspetti gastronomici, economici ed organizzativi.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | Enologia del territorio regionale e nazionale (vini DOC e DOCG).<br>Analisi sensoriale dei cibi e dei vini nazionali e internazionali.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Fornire spiegazioni sugli accostamenti di formaggi e vini.  |

| <i>Competenze</i>  | <b>Abilita'<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|--|--|--|
| 9<br><b>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b> | Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.<br>Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.<br>Progettare graficamente menù.<br>Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende enogastronomiche.                                     | Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.<br>Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.<br>Lessico professionale in lingua straniera. |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Descrizione di piatti e prodotti enogastronomici in lingua italiana utilizzando un lessico ricco e vario.  |  |
| <b>Storia</b>  | Stile di vita e scelte alimentari in relazione al territorio ( prospettiva diacronica e sincronica)  |  |
| <b>Lingua inglese</b>  | Types of menus: a la carte, table d'hote, etc.<br>A balanced menu, the food pyramid.<br>The compilation of a menù.<br>Introducing menus to customers; describing dishes.   |  |
| <b>Matematica</b>  | Utilizzare e gestire tecniche di calcolo nella risoluzione di disequazioni, sistemi e studio di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità diretta ed inversa.   |  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Peso teorico di un individuo.<br>Calcolo del fabbisogno calorico giornaliero.<br>LARN 1996 e ripartizione dell'energia in base ai LARN, ai nutrienti e nelle razioni alimentari.<br>Linee guida per una sana alimentazione. Indice glicemico.<br>Scheda piatto: analisi calorica e nutrizionale di una ricetta e/o di un menù. |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | La statistica come strumento di conoscenza dei gusti dei clienti e strumento di decisione dell'imprenditore. L'analisi dei costi come strumento di compilazione del menù.<br>Gli strumenti di comunicazione dell'immagine aziendale (es: il menù)  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | La struttura del menù e della carta.<br>I tipi di menù.<br>La progettazione e le regole tecniche di composizione del menù in riferimento alle esigenze della clientela. Gli stili alimentari.  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita</b>  | Contribuire alla progettazione della carta, della lista, del menù.<br>La carta dei vini, nel rispetto delle regole tecniche e dell'identità del locale.<br>Le caratteristiche di una alimentazione equilibrata.<br>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.   |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Costruire e presentare ricette.<br>Conoscere i principi basilari di una dieta sana e è in grado di riferirli.  |  |
|  | <b>Abilita'<br/>Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |

| <p>Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.</p> <p>Redigere e presentare ricette in lingua straniera. x Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.</p> <p>Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> | <p>Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</p> <p>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</p> <p>Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.</p> <p>Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</p> <p>Lessico professionale in lingua straniera.</p>  |
|---|--|
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Analisi di testi, film, testimonianze di vita vissuta, inerenti le abitudini alimentari nell'adolescenza e ai problemi ad essa legati.   |
| <b>Storia</b>   | Le nuove tendenze alimentari e consumistiche.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>Food related to health, diets.</p> <p>Diseases and food: diabetes, celiac disease, allergies and intolerances, etc.</p> <p>Discussing diets and specific menus;</p> <p>Eating disorders: bulimia, anorexia, binge, compulsory eating</p> <p>Keeping fit with good food</p> <p>Special diets: Mediterranean, vegetarian, sportive diets etc.</p> <p>GM food</p>  |
| <b>Matematica</b>   | Utilizzare e gestire tecniche di calcolo individuando le caratteristiche di una funzione per costruirne uno studio completo.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | <p>Differenza tra allergia ed intolleranza alimentare.</p> <p>Principali intolleranze alimentari (favismo, lattosio, fruttosio, galattosio).</p> <p>Celiachia, diabete, ipertensione, obesità, anoressia, bulimia, stitichezza, alimentazione e cancro, aterosclerosi. Diete correlate.</p> <p>Dieta nel neonato, nel bambino, nell'adolescente, nell'adulto, nell'anziano, nella gravidanza, nell'allattamento.</p> |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | <p>L'analisi dei costi come strumento di decisione dell'imprenditore.</p> <p>La verifica della redditività dei prezzi di mercato.</p> <p>Il calcolo del prezzo di vendita remunerativo.</p>  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>Le esigenze nutrizionali della clientela.</p> <p>I nuovi prodotti alimentari (bio, gluten free, ogm).</p> <p>Costruzione del menù considerando le principali condizioni patologiche.</p> <p>I costi in relazione al prezzo di vendita.</p> <p>Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica.</p> <p>Le intolleranze e disturbi alimentari.</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | <p>Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche.</p> <p>Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica.</p> <p>Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione.</p> <p>La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Problematiche connesse all'abuso di alcool.</p>                            |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | <p>Conoscere alcune malattie legate all'alimentazione.</p> <p>Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati.</p> <p>Costruire menu per esigenze di salute.</p>  |

| <i>Competenze</i>  | <b>Abilita'</b><br><b>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze</b><br><b>Secondo biennio</b>   |
|--|--|---|
| 10<br><b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</b> | Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.<br>Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.<br>Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.                              | Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.<br>L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni<br>Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno. |
| <i>Discipline coinvolte</i>  | <i>Saperi essenziali</i>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | L'evoluzione del mercato e della cultura turistica ed enogastronomica attraverso la lettura e l'analisi di riviste tecniche del settore ristorativi e di articoli di quotidiani.   |   |
| <b>Storia</b>  | Il prodotto tipico in prospettiva diacronica e sincronica.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>  | New trends in food: vegetarians and vegans.<br>Food and religion: eating habits according to the different religions and cultures.<br>Restrictions on food and beverages.  |   |
| <b>Matematica</b>  | Riconoscere, costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni economiche e di scienza degli alimenti.  |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Ristorazione commerciale e collettiva.<br>Criteri di classificazione europea EU degli alimenti. Differenza tra alimenti fondamentali (gruppi alimentari) ed alimenti accessori.<br>Descrizione delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti legati al territorio (composizione del prodotto ed etichette nutrizionali di vendita).                        |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Il mercato enogastronomico attraverso le statistiche e gli altri dati.<br>Le possibili evoluzioni del mercato enogastronomico anche attraverso contatti con gli Enti preposti.<br>Nuovi prodotti e nuovi mercati. Analisi dei punti di forza e di debolezza del mercato e dell'impresa e individuazione dei possibili correttivi.                            |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche ed esigenze. Tradizione ed evoluzione della domanda e dell'offerta turistica.<br>Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | Conoscere le dinamiche del mercato delle aziende enogastronomiche per adeguare la produzione alle esigenze della clientela.<br>Indagini di mercato, segmentazione della clientela ed adeguamento dell'offerta.<br>L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.<br>Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni. |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Utilizzare una scheda prestabilita e relazionare l'esperienza dello stage<br>Conoscere i divieti fondamentali delle religioni monoteiste e rispondere a domande aperte sull'argomento.<br>Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati   |   |
|  | <b>Abilita'</b><br><b>Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze</b><br><b>Quinto anno</b>   |

|  |   |
|--|---|
| <p>Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.<br/>Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.<br/>Interpretare le ricerche di mercato.<br/>Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.<br/>Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.</p> | <p>Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.<br/>Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro.<br/>Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.<br/>Ricerche di mercato qualitative e quantitative<br/>Curriculum europeo in lingua.</p>   |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Stesura di un articolo per riviste di settore e/o per siti specifici.<br/>Il Curriculum europeo: modalità di stesura.<br/>Analisi di mercato: modalità di ricerca, di raccolta dati e di interpretazione.</p>  |
| <b>Storia</b>  | Evoluzione della cucina dagli anni '60 ad oggi per valorizzare il prodotto tipico.  |
| <b>Lingua inglese</b>  | <p>Job advertisements: annunci pubblicitari in lingua inglese<br/>European CV and application letter<br/>A job interview: introducing oneself, talking about work experiences, training etc.</p>  |
| <b>Matematica</b>  | <p>Rappresentazioni grafiche di funzioni in base ai risultati calcolati.<br/>Lettura ed interpretazione di grafici.</p>   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | <p>La ristorazione turistico-commerciale di una regione ed i vantaggi della qualità alimentare (organolettica, chimica, nutrizionale, legislativa, igienica) legata ai prodotti del territorio.<br/>Interpretare le ricerche di mercato e le linee evolutive dei consumi alimentari.</p>  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | <p>Gli strumenti per superare le difficoltà dell'impresa enogastronomica: (es: l'aggregazione d'impresa). Analisi delle aggregazioni d'impresa esistenti. La creazione di "prodotti enogastronomici" per i diversi target di clienti della Regione di appartenenza curando l'approccio di marketing, di programmazione, di organizzazione aziendale e di calcolo della redditività.</p> |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | <p>Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.<br/>Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda.<br/>I menu ciclici e rotativi nella ristorazione tradizionale, commerciale ed industriale.</p>  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | <p>Fonti statistiche d'indagine del mercato turistico.<br/>Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda.<br/>Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.<br/>Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.</p>  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Costruire il proprio CV (utilizzando lo schema dell'europass europeo) e presentare oralmente la propria esperienza professionale.   |



