



**I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”**

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

**I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”**

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto: Cod. Mecc. AGVC05000P



**CURRICOLO VERTICALE**

**per ASSI**

**indirizzo S.E.O.A.**

# CURRICOLO VERTICALE asse dei LINGUAGGI

## DISCIPLINA: ITALIANO

CLASSE PRIMA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Principali strutture grammaticali della lingua italiana.</p> <p>Elementi di base delle funzioni della lingua.</p> <p>Termini tecnici propri del linguaggio settoriale.</p> <p>Strutture essenziali di un testo.</p> <p>Elementi strutturali di un testo scritto</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</p> <p>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi.</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo</p> <p>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</p> <p>Produrre testi scritti corretti e coerenti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano</p>	<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>
<p><b>La comunicazione:</b> gli elementi della comunicazione, i linguaggi, il significato delle parole, le funzioni della lingua.</p> <p><b>Il testo verbale:</b> come produrre un testo coeso, come produrre un testo coerente.</p> <p><b>L'articolo di giornale,</b> con particolare riguardo all'articolo di cronaca.</p>	<p>Sa ascoltare e comprendere globalmente, testi di vario genere</p> <p>Sa esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui</p> <p>Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale</p>	<p><b>Competenze di lingua</b></p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere ,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi</p>

		<p>comunicativi</p> <p><b>Competenze professionali</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</p>
<p><b>Il testo narrativo:</b></p> <p>Conosce il genere della fiaba, della narrazione fantastica e di quella realistica</p> <p>Conosce le tecniche di composizione del testo narrativo, la fabula e l'intreccio, il sistema dei personaggi, la tipologia delle sequenze, la dimensione spazio/tempo</p> <p>Conosce modalità e tecniche relative alla competenza testuale, titolare, riassumere, esporre, schematizzare</p>	<p>Sa usare il vocabolario</p> <p>Sa analizzare e riassumere un testo narrativo</p> <p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p> <p>Sa narrare mutando la prospettiva spazio temporale</p> <p>Sa creare testi narrativi semplici</p> <p>Sa elaborare un testo narrativo a partire da alcune coordinate sa gestire il lavoro in team</p>	<p><b>Competenze di lingua</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere ,comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p><b>Competenze professionali</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</p>
<p><b>Ortografia</b></p> <p>Conosce l'uso del vocabolario</p> <p>Conosce le regole ortografiche</p>	<p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p>	<p>Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo corretto le conoscenze</p>

	Sa usare il vocabolario	acquisite
<p>Conoscere la <b>storia della tavola</b> attraverso diversi racconti. Cibo e società Testo comune: "Il valore dell'ospitalità" dall'Odissea di Omero</p> <p>Conoscere i luoghi e le professioni legati al cibo Testo comune: "<b>Conosco un posticino</b>" di S. Benni</p>	<p>Comprendere le valenze socioculturali del cibo</p> <p>Comprendere le valenze socioculturali dei luoghi di aggregazione del cibo e delle figure professionali ad esso connesse</p>	<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>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</p>
<p>Conosce le varie tipologie testuali:<b>informativo,descrittivo,prescrittivo e argomentativo</b></p> <p>Conosce le tecniche di composizione delle varie tipologie testuali</p>	<p>Sa analizzare e riassumere le varie tipologie testuali</p> <p>Sa creare testi semplici</p> <p>Sa elaborare testi descrittivi, informativi, prescrittivi a partire da alcune coordinate</p>	<p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare il lessico specifico</p>
<p>La <b>Memoria della Shoah</b> Conosce l'antisemitismo nazifascista Testi: "Il fungo velenoso" di Julius Streicher; "Orrore in Ucraina" di Friederich Grabe Visione di un film sulla tematica</p>	<p>E' in grado di accettare la diversità come forma di ricchezza Sa confrontarsi con l'altro, indipendentemente dal colore della pelle, dalla religione e da ogni forma di diversità socioculturale</p>	<p><b>Competenze di lingua</b> Riconoscere e distinguere le diverse tipologie di narrazione</p> <p>Transcodificare dal linguaggio visivo al linguaggio verbale</p>
<p><b>Morfologia</b></p> <p>Conosce l'uso del vocabolario</p> <p>Conosce le Parti variabili del discorso</p>	<p>Sa usare le regole che consentono di scrivere correttamente le parole</p> <p>Sa usare il vocabolario</p>	<p><b>Competenze di lingua</b> Saper scrivere correttamente, utilizzando in modo appropriato le conoscenze acquisite</p>
<p>Conosce il fenomeno della <b>mafia</b></p>	<p>Essere in grado di</p>	<p>Sapersi comportare</p>

Testi: <i>“Hanno sparato”</i> di L. Sciascia. Dibattito: <i>“Omertà: si può giustificare?”</i>	distinguere i comportamenti malavitosi, di connivenza, di ribellione al sistema.	correttamente, riconoscere l'importanza delle leggi, rispettare la volontà altrui
Viaggio nel mondo della lettura Affrontare la tematica dell'amicizia Testo: <i>“La fine di un'amicizia”</i> di H. Hesse; <i>“Esiste ancora l'amicizia?”</i> di F. Alberoni.	E' in grado di accettare la diversità come forma di ricchezza Sa confrontarsi con l'altro, prendendo coscienza della propria identità, al di là di ogni forma di omologazione socioculturale	<b>Competenze di lingua</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti  <b>Competenze professionali</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
CLASSE II		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Elementi del testo poetico</u></li> <li>• Il verso</li> <li>• <i>Carducci: San Martino</i></li> <li>• Il ritmo</li> <li>• La rima</li> <li>• La strofa</li> <li>• La parafrasi</li> <li>• <u>Il linguaggio poetico</u></li> <li>• Le figure retoriche</li> <li>• Ungaretti: Fiumi</li> <li>• Pascoli: Novembre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione.</li> <li>• Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura.</li> <li>• Elaborazione di sintesi, parafrasi e commenti dei testi.</li> </ul>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</li> <li>• Utilizzare e produrre testi multimediali.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura, comprensione e stesura di testi di vario genere.</li> </ul> <p>Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.</p>	
<p><b>Il nostro territorio tra storia, cultura e tessuto economico-sociale.</b>(Modulo integrato)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la storia e l'arte dei paesi limitrofi</li> <li>• <u>Visita/e guidata/e nel territorio limitrofo all'Istituto</u></li> <li>• <u>Visita ad Agrigento</u></li> </ul>	<p><b>Competenze di lingua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</li> <li>• Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le strutture fondamentali della lingua italiana: morfologia del verbo, i principali elementi della sintassi della frase semplice e complessa</u></li> <li>• <u>Approfondimento delle principali tipologie testuali non letterarie</u></li> </ul> <p>1. <b>Testo argomentativo, narrativo e regolativo</b> (I</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione analisi e riconoscimento delle principali strutture morfosintattiche della lingua.</li> </ul>	<p><b>Competenze di lingua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa</li> </ul>

<p>trimestre).</p> <p>2. <b>Testo espositivo ed informativo</b> (II trimestre).</p> <p>3. Esercitazioni sulle varie tipologie testuali (III trimestre).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corretto uso della lingua nelle sue fondamentali strutture: ortografia, punteggiatura, lessico e morfosintassi.</li> <li>• Uso consapevole ed appropriato del lessico fondamentale e delle principali strutture grammaticali della lingua italiana in base al destinatario, alla situazione comunicativa e allo scopo del messaggio.</li> </ul> <p>Distinzione e riconoscimento delle varie tipologie testuali</p>	<p>verbale in vari contesti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi..</li> </ul>
<p><u>Storia del tema:L'amore</u></p> <p>Catullo:Baci infiniti</p> <p>A.Merini:L'ora più solare per me</p> <p>Cultura e attualità</p> <p>G.P. Charmet: I nuovi adolescenti non credono al romanticismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Leggere e comprendere un testo poetico</u></li> <li>• <u>Storia del tema: La natura</u></li> </ul> <p>Pascoli: Il lampo e Il tuono</p> <p>K..Mansfield: La tempesta</p> <p>Cultura e attualità</p> <p>N.Morabito:Attenti all'uomo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione.</li> <li>• Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura.</li> <li>• Elaborazione di sintesi, parafrasi e commenti dei testi.</li> <li>• Lettura, comprensione e stesura di testi di</li> </ul>	<p><b>Competenze di lingua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</li> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</li> <li>• Utilizzare gli strumenti</li> </ul>

	<p>vario genere.</p> <p>Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui.</p>	<p>fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Cibo e Società</u></b></li> </ul> <p>La storia del tema</p> <p>Testi a scelta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Luoghi e professioni del cibo</u></b></li> </ul> <p>Testi a scelta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Il piacere del cibo</u></b></li> </ul> <p>Testi a scelta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione.</li> <li>• Analisi di un testo narrativo nei vari livelli della sua struttura.</li> <li>• Lettura, comprensione e stesura di testi di vario genere.</li> </ul> <p>Espressione del proprio punto di vista e rispetto di quello altrui</p>	<p><b>Competenze di lingua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</li> <li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>• Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</li> <li>• Utilizzare e produrre testi multimediali.</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <p>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</p>

		collegi. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Il contesto storico-culturale</u></li> <li>• <u>La letteratura italiana delle origini</u></li> <li>• <u>La poesia religiosa</u></li> </ul> <p><i>“Cantico di frate sole”, San Francesco d’Assisi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La scuola poetica siciliana</li> <li>• La poesia comico-realista</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Il Dolce Stil Novo</u></li> </ul> <p>Dante Alighieri: Tanto gentile e tanto onesta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrizione e spiegazione del percorso che dal latino, attraverso lo sviluppo dei volgari, porta alla nascita delle lingue e delle letterature moderne</li> <li>• Comprensione dei nuclei concettuali di un testo, analisi della sua struttura, elaborazione di deduzioni e inferenze circa l'autore e il contesto storico-culturale di produzione.</li> <li>• Analisi di un testo poetico nei vari livelli della sua struttura.</li> <li>• Elaborazione di sintesi, parafrasi e commenti dei testi.</li> </ul>	<p><b>Competenze di lingua</b></p> <p>-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>-Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>-Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</p> <p>-</p>
CLASSE TERZA CONOSCENZE	ABILITA’	COMPETENZE
Il quadro storico linguistico dalle origini alla fine del <b>Trecento- Dal latino al volgare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cogliere la valenza del volgare letterario</li> <li>-Operare confronti intertestuali</li> <li>-Cogliere le peculiarità delle prime opere in</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Familiarizzare con il volgare italiano delle origini</li> <li>-Individuare i fondamentali principi di poetica di diverse tendenze letterarie</li> </ul>

	volgare	
<p><b>Dante Aligheri:</b> la sua opera e il suo posto nella storia della letteratura</p> <p>L'attività politica a Firenze</p> <p>L'esilio</p> <p><b>Le opere</b></p> <p>Le opere in volgare (<i>Rime, Vita Nova, Commedia</i>)</p> <p>Le opere in latino (cenni)</p> <p><b>Il pensiero e la poetica</b></p> <p>Il ruolo guida dell'intellettuale</p> <p>La difesa del volgare come lingua letteraria</p> <p>Lo sperimentalismo linguistico e stilistico</p> <p>Analisi di alcuni brani antologici:</p> <p>dalle Rime, "Guido, i' vorrei che tu e Lapo ed io"; dalla Vita Nova, La lode di Beatrice. Dalla Divina Commedia: Inferno, Canto I, "La selva oscura", Canto III (vv. 1- 69); Canto V, vv.73 -141 "Paolo e Francesca".</p> <p><b>Approfondimenti:</b></p> <p><i>Guelfi e ghibellini, Bianchi</i></p>	<p>-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi</p> <p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico</p> <p>-Saper cogliere le differenze tra un testo poetico e uno letterario</p> <p>-Cogliere la valenza del volgare letterario</p>	<p>-Comprendere e analizzare i testi dell'autore</p> <p>-Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca</p> <p>-Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere</p> <p>-Familiarizzare con il volgare italiano</p>
<p><b>Francesco Petrarca</b>-il primo letterato veramente europeo</p> <p>Una nuova figura di intellettuale</p> <p>Petrarca precursore dell'Umanesimo</p> <p>La riscoperta dei classici</p> <p>Una spiritualità "moderna"</p> <p>Analisi di due testi del percorso antologico:</p> <p>dal "Canzoniere", "<i>Movesi il vecchierel canuto e bianco</i>", "<i>Solo et pensoso</i>".</p> <p><b>Il dialogo con il presente:</b></p> <p><i>La scissione dell'io</i></p>	<p>-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi</p> <p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico</p> <p>-Cogliere gli elementi di crisi della mentalità medievale</p>	<p>-Comprendere e analizzare i testi dell'autore</p> <p>-Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca.</p> <p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</p>
<p><b>Giovanni Boccaccio:</b> il primo grande narratore italiano</p> <p>La giovinezza a Napoli e il ritorno a Firenze</p>	<p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo</p>	<p>-Analizzare l'opera dal punto di vista strutturale, tematico e</p>

<p><b>Il Decameron</b></p> <p>Il titolo e l'ambientazione, struttura, temi e stile</p> <p>L'opera e il suo tempo</p> <p>Analisi delle seguenti novelle:</p> <p>"Lisabetta da Messina", "Chichibio",</p>	<p>narrativo</p> <p>-Individuare il significato dell'opera e i principi di poetica in essa espressi</p>	<p>stilistico</p> <p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</p> <p>-Comprendere le novità del pensiero dell'autore in relazione al contesto storico-culturale dell'epoca</p>
<p><b>Il Quattrocento:</b>la società e la cultura- L'età dell'Umanesimo</p> <p>Il Cinquecento-Dal Rinascimento alla Controriforma</p> <p><b>Niccolò Machavelli</b>-Alle origini del pensiero moderno</p> <p>Il Principe</p>	<p>-Sintetizzare gli argomenti in modo schematico per un'efficace memorizzazione</p> <p>-Ricostruire processi di trasformazione individuando gli elementi di persistenza e di discontinuità</p> <p>-Riconoscere gli elementi che costituiscono un testo argomentativo</p>	<p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società attraverso le diverse epoche</p> <p>-Cogliere gli elementi di continuità e discontinuità culturale tra Quattrocento, Cinquecento</p>
<p><b>Ludovico Ariosto</b>-Un supremo inventore di storie</p> <p><b>L'Orlando Furioso</b></p>	<p>-Saper riconoscere le caratteristiche essenziali dei componimenti in versi</p> <p>-Saper usare i principali strumenti di analisi di un testo poetico</p> <p>-Individuare il motivo encomiastico dell'opera</p>	<p>-Contestualizzare storicamente il <i>Furioso</i></p> <p><i>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società del tempo</i></p> <p><i>-Analizzare il poema dal punto di vista tematico, stilistico e strutturale</i></p>
<p>La prosa nel <b>Seicento</b>-Il prezzo della libertà</p>	<p>-Sintetizzare gli argomenti in modo schematico per</p>	<p>-Individuare il ruolo dell'intellettuale nella società attraverso le</p>

	<p>un'efficace memorizzazione</p> <p>-Ricostruire processi di trasformazione individuando gli elementi di persistenza e di discontinuità</p>	<p>diverse epoche</p> <p>-Cogliere gli elementi di continuità e discontinuità culturale tra Quattrocento, Cinquecento e Seicento</p>
<p><i>"Conoscenza dei prodotti enogastronomici tipici del nostro territorio"</i></p>	<p>-Conoscere le tradizioni e la cultura gastronomica del territorio di Sambuca di Sicilia e loro valorizzazione</p>	<p>-Consultazione strutturata di fonti di informazione per approfondimenti sul territorio dal punto di vista turistico e dei suoi prodotti gastronomici</p> <p>-Preparare un'esposizione orale per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio</p>
CLASSE QUARTA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Lettura e comprensione di diverse tipologie testuali          Conoscere gli aspetti essenziali dei registri dell'Italiano contemporaneo e delle diversità tra scritto e parlato          Conoscere le caratteristiche di un articolo di giornale di vario taglio e genere</p>	<p>Abilità Lingua •          Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Settecento all'Unità nazionale          • Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi          • Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione</p>	<p>Competenze di lingua          Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>

	<p>linguistica • Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca in funzione della redazione del "saggio breve"</li> <li>• Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali</li> <li>• Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</li> </ul>	<p>Possedere gli strumenti essenziali per affrontare la prima prova dell'Esame di Stato</p> <p>Competenze professionali 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</p>
<p><b>Genere letterario</b> Nuove esperienze poetiche tra Illuminismo e <b>Preromanticismo</b> Conoscere i fondamenti storici sul movimento culturale che ha investito l' Europa:<b>Illuminismo</b></p> <p>Illuminismo in Italia <b>C.Beccaria:</b> "La tortura non è degna dell'uomo"</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato</li> <li>• Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</li> <li>• Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio neoclassico italiano</li> <li>• Comprendere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei</li> </ul>	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici del movimento culturale illuminista attraverso le sue opere</p>

	musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza	
<p>Conoscere l'evoluzione del teatro attraverso <b>Goldoni</b></p> <p>Conoscere e analizzare percorsi tematici presenti nella Locandiera</p>	<p>Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato</li> </ul>	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>
<p>Conoscere i diversi tipi di Romanzo settecentesco</p> <p>Fondamenti storici sul romanzo</p> <p>Conoscere la posizione storica di <b>Foscolo</b> e le sue opere principali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana tra Settecento e Ottocento</li> <li>• Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato</li> <li>• Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</li> <li>• Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano</li> <li>• Comprendere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei</li> </ul>	<p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>

	<p>musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza</p>	
<p>Il contesto storico- culturale europeo a cavallo tra Settecento e Ottocento Opere e autori dell'epoca, in particolare Leopardi e Manzoni</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento</li> <li>• Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato</li> <li>• Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</li> <li>• Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano</li> </ul>	<p>Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura</p>
<p><b>Ritratto d'Autore</b></p> <p>La lirica romantica di <b>Giacomo Leopardi</b> Fondamenti storici sul genere poetico La posizione storico- letteraria di Leopardi attraverso le sue opere principali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dell'Ottocento</li> <li>• Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato</li> <li>• Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</li> <li>• Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse</li> </ul>	<p>Cogliere i tratti caratteristici dell'Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l'autore con il contesto storico-culturale</p>

	espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano	
La posizione storico- letteraria di <b>Alessandro Manzoni</b> attraverso le sue opere principali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano nel periodo considerato</li> <li>• Contestualizzare testi letterari, artistici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo</li> </ul>	<p>Cogliere i tratti caratteristici dell’Autore attraverso le sue opere</p> <p>Mettere in relazione l’autore con il contesto storico-culturale</p>
<p>Ritratto d’Autore <b>Il Verismo e G. Verga</b></p> <p>Fondamenti storici sulla letteratura verista</p> <p>Confronti tra il Romanzo ottocentesco e quello contemporaneo</p>	<p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana del Settecento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli autori La posizione storico- letteraria di Verga attraverso le sue opere principali</li> </ul>	<p>Ricostruire forme della cultura e della Civiltà, mettendo in relazione Storia, ideali e Letteratura</p> <p>Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale, che può includere anche più secoli</p> <p>Comprendere il Romanzo europeo dall’inizio dell’Ottocento a Verga</p>
CLASSE QUINTA ITALIANO		
CONOSCENZE	ABILITA’	COMPETENZE
<p><b>Scritture d’esame</b></p> <p>Conoscere le regole ortografiche, morfosintattiche e l’uso della punteggiatura.</p> <p>-Conoscere strategie di studio.</p> <p>- Conoscere le procedure per contestualizzare,</p>	<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale della lingua italiana nei vari contesti comunicativi</p> <p>(sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici).</p> <p>Esporre in modo logico, chiaro e</p>	<p>Produzione di alcune particolari tipologie testuali : analisi dei testi, testi argomentativi</p> <p>mappe concettuali .</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.</p>

<p>confrontare e interpretare testi.</p> <p>- Conoscere le regole per organizzare un testo.</p> <p>-Conoscere i caratteri specifici di ogni tipologia testuale.</p> <p>-Conoscere le procedure per stendere una scaletta .</p> <p>Conoscere strumenti di organizzazione schematica e di sintesi</p>	<p>coerente i contenuti studiati.</p> <p>Saper produrre testi di tipologie diverse .</p> <p>Saper affrontare un colloquio di selezione (comunicare con linguaggio chiaro, corretto e tecnico, utilizzando le terminologie specifiche delle singole discipline</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite nei testi scritti e nei colloqui secondo regole strutturate.</p>	<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.</p> <p>Rispettare le consegne.</p>
<p><b>Simbolismo e Decadentismo in Europa</b></p> <p>Evoluzione della poesia del Novecento in Europa e in Italia.</p> <p><b>Charles Baudelaire</b></p> <p>Breve biografia, struttura e temi.</p> <p>Da “I fiori del male”: Corrispondenze”.</p> <p><b>Giovanni Pascoli</b></p>	<p>Saper identificare le tappe fondamentali e gli autori che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.</p> <p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel</p>	<p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, e orientarsi fra movimenti, generi, opere e autori fondamentali.</p> <p>Saper contestualizzare testi letterari della letteratura italiana tenendo conto dello</p>

<p>Conoscere la vita, la poetica e il pensiero.</p> <p>Da Myricae: X Agosto e Lavandare.</p> <p>Da “I Canti di Castelvecchio:Il gelsomino notturno.</p> <p>La poetica del Fanciullino.</p>	<p>periodo preso in esame.</p> <p>Saper riconoscere i modelli culturali e le poetiche del periodo oggetto di studio.</p> <p>Saper comprendere gli elementi di continuità e mutamento nella storia delle idee.</p> <p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo.</p>	<p>scenario europeo.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</p> <p>Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo.</p>
<p><b>L. Pirandello e “Il fu Mattia Pascal”.</b></p> <p>Conoscere la vita, la poetica , temi e le opere.</p> <p>L’Umoreismo pirandelliano.</p> <p>Da “Novelle per un anno “ Il treno ha fischiato.</p> <p>Pirandello romanziere.</p> <p>Da “Il fu Mattia Pascal” L’ombra di Adriano Meis</p> <p>Caratteri generali del teatro.</p> <p>Visione del dramma</p> <p>“Il berretto a sonagli.</p> <p><b>I.Svevo: La coscienza di Zeno</b></p> <p>Breve biografia</p> <p>L’opera :La coscienza di Zeno, la trama e la struttura .</p>	<p>Saper identificare le tappe fondamentali che caratterizzano il processo di sviluppo del romanzo del novecento.</p> <p>Cogliere i tratti caratteristici attraverso la sua opera.</p>	<p>Comprendere la struttura dell’opera, analizzare lo stile ed interpretare l’opera.</p> <p>Mettere in relazione l’opera con il panorama storico-culturale coevo.</p>

Da "La coscienza di Zeno" :l'origine del Vizio.		
<p><b>La poesia italiana nel Novecento</b></p> <p><b>Crepuscolari e futuristi</b></p> <p><b>Ungaretti:</b> Incontro con l'opera "Allegria"</p> <p><b>Umberto Saba</b></p> <p>Ermetismo</p> <p><b>S. Quasimodo</b></p>	<p>Saper identificare le tappe fondamentali e gli autori che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.</p> <p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame.</p> <p>Saper riconoscere i modelli culturali e le poetiche del periodo oggetto di studio.</p> <p>Saper comprendere gli elementi di continuità e mutamento nella storia delle idee.</p>	<p>Analizzare e commentare un testo poetico.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana.</p>

	<p>Saper contestualizzare un testo</p> <p>Riconoscere gli strumenti del testo poetico.</p>	
<p><b>Il Neorealismo</b></p> <p><b>La guerra e la Resistenza</b></p> <p><b>Primo Levi: incontro con l'opera "Se questo è un uomo".</b></p> <p><b>Modulo storico culturale e incontro con l'opera</b></p> <p><b>Il Neorealismo</b></p> <p><b>La guerra e la Resistenza</b></p> <p><b>Primo Levi: incontro con l'opera "Se questo è un uomo".</b></p> <p>Conoscere lo sviluppo del movimento storico-culturale entro un determinato arco temporale che può includere più secoli.</p> <p>Breve biografia</p> <p>Da "Se questo è un uomo: Arrivo ad Auschwitz e Ulisse.</p> <p>Visione in occasione della "Giornata della Memoria " di un film sulla Shoah</p>	<p>Saper analizzare il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame.</p> <p>Individuare le costanti caratteristiche del genere e i suoi mutamenti nel tempo.</p> <p>Comprendere l'evoluzione del contesto storico-culturale e letterario attraverso le opere dello autore: Primo Levi e Leonardo Sciascia.</p> <p>Riconoscere come le immagini fissano i concetti .</p>	<p>Orientarsi nella storia delle idee, della cultura, della letteratura.</p> <p>Analizzare e commentare un testo narrativo.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile nei confronti della realtà.</p>

<p><b>Leonardo Sciascia:</b></p> <p><b>incontro con l'opera "Il giorno della civetta"</b></p> <p>Breve biografia</p> <p>Temi e problemi di ieri e di oggi</p> <p>Visione del film: Il giorno della civetta</p>		
<p><i>Tradizioni e cultura enogastronomica del territorio ed eventuali rivisitazioni"</i></p> <p>Conoscere le tradizioni e la cultura enogastronomica del territorio</p>	<p>Saper valorizzare gli aspetti culturali enogastronomici del territorio.</p>	<p>Consultazione strutturata di fonti di informazione per approfondimenti sul territorio dal punto di vista turistico e dei suoi prodotti enogastronomica</p> <p>Parlare in pubblico Preparare una esposizione orale per presentare il proprio prodotto e il territorio oggetto di studio .</p> <p>Individuare gli elementi di identità e di differenza legati alle offerte turistiche ed enogastronomica di un territorio</p>

# DISCIPLINA LINGUA INGLESE

## PRIMO BIENNIO (CLASSE PRIMA E SECONDA) SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA, COMPETENZE COMUNI

- Saper interagire con altre persone (anglofone) in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana;
- Saper comprendere e rispondere a questionari scritti e orali su semplici brani descrittivi e narrativi (comprensione e produzione), comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, saper compilare griglie e semplici schede, saper completare e creare brevi dialoghi e messaggi scritti e orali su traccia;
- Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente, anche operando con modelli linguistici standard.

Al secondo anno, molte delle funzioni del primo anno devono essere ripassate e ampliate con l'acquisizione di esponenti linguistici di maggior complessità e gli alunni devono comprendere e saper usare in modo essenziale ma appropriato le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente.

### CLASSE PRIMA Contenuti:

1. Salutare in modo formale e informale
2. Chiedere e dire nome e cognome, età e nazionalità delle persone
3. Presentare se stessi e gli altri
4. Chiedere e dire numeri telefonici e l'ora
5. Descrivere e localizzare persone, edifici ed oggetti
6. Offrire, accettare/rifiutare cibi e bevande
7. Identificare e descrivere persone, animali ed oggetti
8. Esprimere possesso e relazioni di parentela
9. Dare, comprendere ed eseguire istruzioni ed ordini
10. Chiedere, concedere, rifiutare permessi
11. Descrivere case e stanze con relativi arredi
12. Contare fino a 100
13. Chiedere e dire il prezzo
14. Chiedere e dare informazioni sulle abilità
15. Chiedere e dare informazioni su orari e abitudini quotidiane
16. Fare lo spelling
17. Parlare dei propri gusti in fatto di cibo, musica, attività del tempo libero

### CLASSE SECONDA Contenuti

1. Parlare di attività in corso di svolgimento
2. Parlare di eventi passati
3. Descrivere oggetti e fare paragoni
4. Parlare di programmi ed eventi futuri

## SECONDO BIENNIO (CLASSE TERZA E QUARTA)

### SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

- Comprendere il senso generale e cogliere le informazioni specifiche di testi di interesse quotidiano, personale, di attualità, trasmessi attraverso canali diversificati (discorsi, film, notiziari, conferenze, etc.), e di testi di carattere settoriale relativi allo specifico percorso di studio;
- Esporre (produzione orale, scritta e multimediale);
- Produrre testi utilizzando strutture linguistiche appropriate alle diverse situazioni e scopi comunicativi;
- Sapersi orientare nell'interazione comunicativa in vari ambiti e contesti di studio e professionali utilizzando anche i linguaggi settoriali;
- Correlare le relazioni interne ad uno o più testi ed esterne tra testo e contesto;
- Cogliere i legami che si possono stabilire con le altre discipline;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Rielaborare autonomamente i contenuti attraverso un fondato utilizzo di strumenti critici, pertinenti processi di analisi e di sintesi, lessico specifico;
- 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;
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Cogliere le costanti che caratterizzano i vari generi di messaggio ed orientarsi per superare le difficoltà di tipo interpretativo e comunicativo;
- Utilizzare le reti e gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

### ENOGASTRONOMIA CLASSE TERZA Contenuti

1. Lettera di richiesta di lavoro e CV
2. La brigata
3. Le sezioni della cucina, le attrezzature e le norme di igiene
4. I principali ingredienti alimentari, quantità e misure del sistema britannico
5. Metodi di cottura e menu

### ENOGASTRONOMIA CLASSE QUARTA Contenuti

1. Vari tipi di ristorante
2. I vini
3. La birra

4. I cocktails
5. Le feste britanniche
6. Identità alimentari delle varie regioni italiane e i relativi piatti tipici
7. Il Regno Unito e gli Stati Uniti (civiltà)

#### SALA E VENDITA CLASSE TERZA Contenuti

1. Lettera di richiesta di lavoro e CV
2. Norme igieniche e ruoli del personale di sala
3. Aree del ristorante e stili di servizio
4. Vari tipi di menu e pasti inglesi
5. Attrezzature del bar
6. I cocktails

#### SALA E VENDITA CLASSE QUARTA Contenuti

1. La birra e i vini
2. Happy Hour
3. Le feste britanniche (parte prima)
4. Identità enogastronomiche delle varie regioni italiane e i relativi piatti tipici (parte prima)
5. Il Regno Unito e gli Stati Uniti (civiltà)

#### ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE TERZA Contenuti

1. Il ricevimento dei clienti nel settore turistico e dell'ospitalità alberghiera
2. Vari tipi di *accommodation* e *holiday resorts*
3. Le regioni italiane e le principali località turistiche

#### ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE QUARTA Contenuti

1. Vari tipi di turismo e la loro storia (prima parte)
2. Le funzioni dei tour operator e degli agenti di viaggio
3. I mezzi di trasporto (air/rail)
4. Le principali città d'arte italiane
5. Il Regno Unito e gli Stati Uniti (civiltà)

#### CLASSI QUINTE SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA COMPETENZE COMUNI

- Essere in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale in modo sufficientemente appropriato e adeguato al contesto e alla situazione;
- Interagire oralmente in modo appropriato ed efficace in un contesto lavorativo;
- Saper leggere e comprendere un testo scritto tratto da materiale originale selezionato da riviste e pubblicazioni on line specializzate, identificandone le idee principali, il senso globale e lo scopo; Saper produrre testi scritti di tipo funzionale e di carattere personale;
- Conoscere e applicare il lessico settoriale.

#### ENOGASTRONOMIA Contenuti

1. Le abitudini alimentari inglesi
2. Gli alcolici
3. Cibi e piatti tipici delle culture internazionali con confronti con la cucina italiana
4. Vari tipi di dieta e principali disturbi alimentari
5. Informazioni relative alla civiltà dei paesi di lingua inglese, anche extraeuropei

#### SALA E VENDITA Contenuti

1. Le feste britanniche (parte seconda)
2. Bevande alcoliche e analcoliche
3. Identità enogastronomiche delle varie regioni italiane e i relativi piatti tipici (parte seconda)
4. I piatti flambati
5. Vari tipi di dieta e i principali disturbi alimentari
6. Informazioni relative alla civiltà dei paesi di lingua inglese anche extraeuropei

#### ACCOGLIENZA TURISTICA Contenuti

1. I vari tipi di turismo e la loro storia (seconda parte)
2. I trasporti (water/on the road)
3. Le principali città d'arte europee
4. Itinerari turistici
5. Cv e lettera di accompagnamento
6. Informazioni relative alla civiltà dei paesi di lingua inglese, anche extraeuropei

# DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

## PRIMO BIENNIO (CLASSI PRIMA E SECONDA)

### SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

#### COMPETENZE COMUNI

- Saper interagire con altre persone (francofone) in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana;
- Saper comprendere e rispondere a questionari scritti e orali su semplici brani descrittivi e narrativi (comprensione e produzione), comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, saper compilare griglie e semplici schede, saper completare e creare brevi dialoghi e messaggi scritti e orali su traccia;
- Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente, anche operando con modelli linguistici standard.

Al secondo anno, molte delle funzioni del primo anno devono essere ripassate e ampliate con l'acquisizione di esponenti linguistici di maggior complessità e gli alunni devono comprendere e saper usare in modo essenziale ma appropriato le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente.

#### CLASSE PRIMA Contenuti:

18. Salutare in modo formale e informale
19. Chiedere e dire nome e cognome, età e nazionalità delle persone
20. Presentare se stessi e gli altri
21. Chiedere e dire numeri telefonici e l'ora
22. Offrire, accettare/rifiutare cibi e bevande
23. Identificare e descrivere persone, animali ed oggetti
24. Esprimere possesso e relazioni di parentela
25. Contare fino a 100
26. Chiedere e dare informazioni su orari e abitudini quotidiane
27. Fare lo spelling
28. Parlare dei propri gusti in fatto di cibo, musica, attività del tempo libero

#### CLASSE SECONDA Contenuti

5. Descrivere e localizzare persone, edifici ed oggetti
6. Dare, comprendere ed eseguire istruzioni ed ordini
7. Descrivere case e stanze con relativi arredi

8. Chiedere e dire il prezzo
9. Fare degli acquisti
10. Parlare della salute
11. Invitare, accettare/rifiutare, scusarsi
12. Comunicare al telefono
13. Parlare di attività in corso di svolgimento
14. Parlare di eventi passati
15. Descrivere oggetti
16. Parlare di programmi ed eventi futuri

## **SECONDO BIENNIO (CLASSI TERZA E QUARTA)**

### **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

#### **COMPETENZE COMUNI**

- Comprendere il senso generale e cogliere le informazioni specifiche di testi di interesse quotidiano, personale, di attualità, trasmessi attraverso canali diversificati (discorsi, film, notiziari), e di testi di carattere settoriale relativi allo specifico percorso di studio.
- Esporre (produzione orale, scritta e multimediale).
- Produrre testi utilizzando strutture linguistiche appropriate alle diverse situazioni e scopi comunicativi.
- Sapersi orientare nell'interazione comunicativa in vari ambiti e contesti di studio e professionali utilizzando anche i linguaggi settoriali.
- Correlare le relazioni interne ad uno o più testi ed esterne tra testo e contesto.
- Cogliere i legami che si possono stabilire con le altre discipline.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Rielaborare autonomamente i contenuti attraverso un utilizzo di strumenti critici, pertinenti processi di analisi e di sintesi, lessico specifico.
- 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.
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.
- Cogliere le costanti che caratterizzano i vari generi di messaggio ed orientarsi per superare le difficoltà di tipo interpretativo e comunicativo.
- Utilizzare le reti e gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

## OBIETTIVI MINIMI

- Comunicare oralmente, per iscritto e in modo sintetico ed essenziale in situazioni di vita quotidiana e professionale.
- Dare e ricevere semplici informazioni inerenti le comande, i compiti richiesti e il rapporto interpersonale con la brigata di sala.
- Compilare un menu e/o una ricetta di cocktails, prendere ordinazioni.

## ENOGASTRONOMIA CLASSE TERZA Contenuti

6. La brigata
7. Le sezioni della cucina, le attrezzature e le norme di igiene
8. I principali ingredienti alimentari e le quantità
9. Metodi di cottura e menu
10. Ricette varie

## ENOGASTRONOMIA CLASSE QUARTA Contenuti

8. Vari tipi di ristorante
9. Secondi piatti
10. Formaggi
11. Dessert

## SALA E VENDITA CLASSE TERZA Contenuti

7. Norme igieniche e ruoli del personale di sala e di cucina
8. Aree del ristorante e stili di servizio
9. Vari tipi di menu
10. L'accoglienza dei clienti
11. La mise en place
12. La prenotazione

## SALA E VENDITA CLASSE QUARTA Contenuti

6. I vini
7. Gli aperitivi
8. Il bar
9. I cocktails
10. La colazione

## ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE TERZA Contenuti

4. Il ricevimento dei clienti nel settore turistico e dell'ospitalità alberghiera
5. La classificazione delle varie strutture ricettive

6. Vari tipi di alloggio
7. Le diverse forme di turismo

#### ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE QUARTA Contenuti

6. Vari tipi di turismo (prima parte)
7. I mezzi di trasporto
8. Le principali città d'arte italiane

### CLASSI QUINTE

#### SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

##### COMPETENZE COMUNI

- Essere in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale in modo sufficientemente appropriato e adeguato al contesto e alla situazione;
- Interagire oralmente in modo appropriato ed efficace in un contesto lavorativo;
- Saper leggere e comprendere un testo scritto tratto da materiale originale selezionato da riviste e pubblicazioni on line specializzate, identificandone le idee principali, il senso globale e lo scopo;
- Saper produrre testi scritti di tipo funzionale e di carattere personale;
- Conoscere e applicare il lessico settoriale.

##### OBIETTIVI MINIMI

- Comprendere le idee principali e i particolari significativi di test orali, espositivi e dialogici su una varietà di argomenti anche estranei al settore specifico.
- Esprimersi in modo comprensibile ed appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale.
- Cogliere il senso di scritti relativi alla realtà contemporanea con attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità acquisite nel corso degli anni precedenti.
- Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.

## ENOGASTRONOMIA Contenuti

6. Alcune regioni francesi con i relativi prodotti del territorio
7. Gli alcolici
8. Vari tipi di dieta
9. La conservazione
10. L'igiene alimentare
11. Gli OGM e i prodotti bio

## SALA E VENDITA Contenuti

1. Alcune regioni francesi con i relativi prodotti del territorio
2. Gli alcolici
3. Vari tipi di dieta
4. La conservazione
5. L'igiene alimentare
6. Gli OGM e i prodotti bio

## ACCOGLIENZA TURISTICA Contenuti

7. I vari tipi di turismo (seconda parte)
8. La classificazione delle varie strutture ricettive
9. La lettera circolare
10. Le principali città d'arte europee
11. Itinerari turistici
12. Informazioni relative alla civiltà dei paesi di lingua francese

# CURRICOLO VERTICALE asse MATEMATICO

## INTRODUZIONE

L'asse matematico garantisce l'acquisizione di saperi e competenze che pongono lo studente nelle condizioni di possedere una corretta capacità di giudizio e di sapersi orientare consapevolmente nei diversi contesti del mondo contemporaneo. Al termine dell'obbligo d'istruzione, gli studenti acquisiscono le abilità necessarie per applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano della sfera domestica, nonché per seguire e vagliare la coerenza logica delle argomentazioni proprie e altrui.

## PROFILO DELLO STUDENTE AL TERMINE DEL CORSO DI STUDI QUINQUENNALE

Il docente di "Matematica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale d'istruzione professionale del settore "Servizi" risultati di apprendimento relativi al profilo educativo culturale e professionale che lo mettono in grado di: utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni; padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e poter operare nel campo delle scienze applicate; collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.

## COMPETENZE

La competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, ponendo l'accento sugli aspetti del processo, dell'attività e della conoscenza.

### Primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento descritti e relativi al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente, nella propria azione didattica ed educativa, guiderà lo studente all'acquisizione delle seguenti competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione:

- utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;
- confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti 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.

## CONOSCENZE E ABILITA'

Necessarie per l'acquisizione delle competenze:

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p><b>Aritmetica e algebra</b></p> <p>I numeri: naturali, interi, razionali, sotto forma frazionaria e decimale, irrazionali e in forma intuitiva, reali; ordinamento e loro rappresentazione su una retta.</p> <p>Le operazioni con i numeri naturali, interi e razionali e le loro proprietà.</p> <p>Potenze e radici. Rapporti e percentuali.</p> <p>Approssimazioni.</p> <p>Le espressioni letterali e i polinomi. Operazioni con i polinomi.</p>	<p><b>Aritmetica e algebra</b></p> <p>Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi;</p> <p>operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.</p> <p>Calcolare semplici espressioni con potenze e radicali.</p> <p>Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione.</p> <p>Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile;</p> <p>eseguire le operazioni con i polinomi; fattorizzare un polinomio.</p>
<p><b>Logica e insiemi</b></p> <p>Connettivi e calcolo degli enunciati. Variabili e quantificatori. Linguaggio degli insiemi.</p>	<p><b>Logica e insiemi</b></p> <p>saper utilizzare i simboli logici e insiemistici per leggere o costruire frasi nel linguaggio matematico</p>
<p><b>Geometria</b></p> <p>Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini postulato, assioma, definizione, teorema, dimostrazione. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio.</p> <p>Le principali figure del piano e dello spazio.</p> <p>Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà.</p> <p>Circonferenza e cerchio.</p> <p>Perimetro e area dei poligoni.</p> <p>Teorema di Pitagora.</p> <p>Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti (isometrie e similitudini). Esempi di loro utilizzazione nella</p>	<p><b>Geometria</b></p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi del piano e dello spazio utilizzando le proprietà delle figure geometriche oppure le proprietà di opportune isometrie.</p> <p>Comprendere dimostrazioni e sviluppare semplici catene deduttive.</p>

<p>dimostrazione di proprietà geometriche.</p> <p><b>Relazioni e funzioni</b></p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione grafica Linguaggio degli insiemi Collegamento con il concetto di equazione. Funzioni lineari, di proporzionalità diretta e inversa. Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Rappresentazione grafica delle funzioni.</p> <p><b>Dati e previsioni</b></p> <p>Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Valori medi e misure di variabilità. Significato della probabilità e sue valutazioni. Semplici spazi (discreti) di probabilità: eventi disgiunti, probabilità composta, eventi indipendenti. Probabilità e frequenza.</p>	<p><b>Relazioni e funzioni</b></p> <p>Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Studiare le funzioni <math>f(x) = x + b</math> e <math>f(x) = ax'' + bx + c</math>. Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni, di equazioni collegati con altre discipline e situazioni di vita ordinaria, come primo passo verso la modellizzazione matematica.</p> <p><b>Dati e previsioni</b></p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione. Calcolare la probabilità di eventi elementari.</p>
---	--

**Nel secondo biennio e nel quinto anno** il docente concorre al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Di seguito è indicata l'articolazione delle **CONOSCENZE E ABILITA'** che le competenze elencate implicano

### Secondo biennio

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Ipotesi e tesi. Insieme dei numeri reali.            Unità immaginaria e numeri complessi (cenni).            I radicali.            Sistemi di primo grado.            Equazioni e sistemi di secondo grado.            Disequazioni di secondo grado e sistemi di disequazioni.            Goniometria: le funzioni seno, coseno, tangente e cotangente.            La prima e la seconda relazione fondamentale.            Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzione modulo; funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche.            La retta nel piano cartesiano.            Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p>	<p>Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni <math>f(x) = a/x</math>, <math>f(x) = a^x</math>, <math>f(x) = \log x</math>.            Saper operare con i radicali.            Risolvere equazioni e sistemi di secondo grado.            Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni di secondo grado.            Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche e alla funzione modulo.            Saper rappresentare rette e coniche sul piano cartesiano mettendo in relazione gli strumenti algebrici con gli enti geometrici.            Determinare le coordinate dei punti d'intersezione tra due curve.</p>

### QUINTO ANNO

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Definizione di funzione.            dominio e codominio.            Segno della funzione.            Simmetrie della funzione.            Continuità e limite di una funzione.            Asintoti            Concetto di derivata di una funzione.            massimi, minimi, flessi            Integrale indefinito e integrale definito.            Teoremi del calcolo integrale.            Il calcolo integrale nella determinazione delle aree e volumi .</p>	<p>determinare il dominio e codominio di funzioni            determinare il segno di una funzione            determinare eventuali simmetrie della funzione            Calcolare limiti di funzioni.            Calcolare derivate di funzioni.            Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto.            Determinare gli asintoti di una funzione.            Determinare massimi, minimi, flessi di una funzione.            Studiare una funzione e costruirne il grafico.            Calcolare derivate di funzioni composte</p>

	<p>Calcolare l'integrale di funzioni elementari.          Calcolare aree e volumi di solidi e risolvere problemi di massimo e di minimo.          Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.</p>
--	--

Nella scelta dei problemi si farà riferimento sia ad aspetti interni alla matematica, sia ad aspetti specifici collegati alle discipline d'indirizzo ed al mondo reale.

### VERIFICA E VALUTAZIONE

Una competenza si manifesta quando uno studente è in grado di affrontare un compito o realizzare un prodotto a lui assegnato, mettendo in gioco le sue risorse personali.

Le prove saranno concepite in modo da caratterizzare la tipologia e il livello di competenza che si intende rilevare e dovranno sollecitare la valorizzazione delle conoscenze, delle abilità apprese e delle altre caratteristiche personali in maniera non ripetitiva e banale. Il livello di complessità e di novità del compito proposto rispetto alla pratica già consolidata determinerà poi la qualità e il livello della competenza posseduta.

Nel processo valutativo si farà distinzione tra la raccolta di elementi informativi e di dati relativi alle manifestazioni di competenza e la loro lettura ed interpretazione al fine di elaborare un giudizio complessivo. Ambedue gli aspetti del processo valutativo esigono particolare attenzione. Le informazioni raccolte dovranno essere riferite effettivamente a ciò che si deve valutare e devono essere affidabili cioè degne di fiducia, in quanto non distorte o mal raccolte. Inoltre saranno definiti preventivamente i criteri in base ai quali le informazioni saranno lette, interpretate e valutate, cioè sarà indicato a che cosa si presta attenzione e si attribuisce valore.

Nella pratica valutativa delle competenze il primo passo consisterà nella valutazione della qualità delle conoscenze e delle abilità che risultano componenti essenziali delle competenze. Le conoscenze, per poter essere valorizzate nello sviluppo di una competenza devono evidenziare tre caratteristiche: significatività, stabilità e fruibilità. Occorre cioè che gli elementi conoscitivi siano compresi a un adeguato livello di profondità, tenuto conto dell'età e del percorso formativo seguito. Forme d'acquisizione solamente ripetitive, risultano non facilmente collegabili a situazioni diverse da quelle nelle quali sono state acquisite. Un concetto deve poter essere utilizzato per interpretare situazioni e compiti diversi da quelli nei quali esso è stato costruito. Analoghe caratteristiche dovranno presentare le abilità apprese: un'abilità deve poter essere utilizzata in maniera fluida e corretta, saper essere collegata alle conoscenze condizionali; cioè di fronte a un compito lo studente dovrà essere in grado di attivare quelle abilità che sono richieste e farlo in maniera adeguata e

consapevole. Tra le abilità rivestono particolare importanza quelle collegate con la capacità di controllare e gestire in proprio un processo di apprendimento.

Per decidere se uno studente possieda o meno una competenza saranno prese in considerazione una pluralità di fonti informative e di strumenti rilevativi.

L'elaborazione di un giudizio che tenga conto dell'insieme delle manifestazioni di competenza, anche da un punto di vista evolutivo, non potrà certamente basarsi su calcoli di tipo statistico, alla ricerca di medie.

È importante anche ricordare le componenti critiche di natura affettiva e motivazionale: basta osservare uno studente per cogliere come spesso all'origine di scarsi risultati in termini di apprendimento siano presenti disposizioni interiori negative sul piano affettivo, motivazionale e volitivo. Un atteggiamento negativo verso un insegnamento o un insegnante, la fragilità della capacità di concentrazione, l'incapacità o debolezza nel superare le frustrazioni di fronte alle difficoltà o agli insuccessi, la scarsa tenuta e perseveranza nello svolgere un compito un po' impegnativo, pregiudicano sia l'acquisizione, sia la manifestazione di competenze.

Per esprimere un giudizio sul livello di competenza raggiunta i compiti che devono essere svolti dallo studente devono esigere la messa in moto non solo delle conoscenze e delle abilità possedute, ma anche una loro valorizzazione in contesti e ambiti di riferimento moderatamente diversi da quelli resi familiari dalla pratica didattica.

Inoltre lo studente deve essere in grado di raccontare le scelte operative fatte; di descrivere la successione delle operazioni compiute nella elaborazione del compito assegnato, evidenziando gli errori e i possibili miglioramenti; di indicare la qualità non solo del prodotto, risultato del suo intervento, ma anche del processo produttivo adottato.

I docenti di matematica

# CURRICOLO VERTICALE asse STORICO-SOCIALE

## Disciplina :STORIA

CLASSE: I

MATERIA: **Storia**

CONOSCENZE(Obiettivi minimi)	ABILITA'	COMPETENZE
Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto Riconosce alcuni dati in un contesto più ampio	Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto con la guida del docente	Sa interpretare semplici fonti storiche guidato dal docente
Le fonti della storia  Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale	Comprendere le finalità e gli strumenti dell'indagine storiografica  Porsi il problema della autenticità e veridicità della fonte e della sua intenzionalità (da chi proviene, da quale contesto)  Saper distinguere tra fonte diretta e fonte indiretta.	Leggere(anche in modalità multimediale)le differenti fonti letterarie, iconografiche e cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche.
Dalla comparsa dell'uomo alle prime forme di vita associata; economia primitiva; l'intervento dell'uomo sulla natura; dal nomadismo alla sedentarietà; la rivoluzione agricola.	Saper individuare le relazioni tra le caratteristiche del territorio e lo sviluppo di una civiltà.	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
Culture e imperi mesopotamici (cenni)  La cultura del Nilo (sintesi)	Cogliere i fondamentali rapporti esistenti tra la società umana e i diversi sistemi territoriali.  Comprendere il ruolo dei fiumi nella vita delle civiltà mediorientali.  Comprendere l'importanza della scrittura per lo sviluppo economico, culturale e sociale di una civiltà	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Le radici della civiltà greca  Le polis e la cultura greca:Atene e Sparta a	Saper cogliere i rapporti esistenti tra la società umana e i diversi sistemi territoriali.	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il

<p>confronto</p> <p>Alessandro Magno (cenni) La cultura ellenistica</p> <p>Alimentazione: sistemi di cottura presso i popoli antichi</p> <p>Conoscere documenti gastronomici antichi e moderni</p> <p>Evoluzione del ruolo degli uomini e delle donne in cucina (la cucina nei tempi antichi: chi cucinava e cosa). Gli strumenti utilizzati nel periodo antico.</p>	<p>Comprendere l'importanza della scrittura per lo sviluppo economico, culturale e sociale di una civiltà</p> <p>Stabilire relazioni e confronti con varie realtà</p> <p>Comprendere le parti di cui è composto un ricettario</p> <p>Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche</p>	<p>confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Produrre informazioni storiche con fonti di vario tipo</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e i mezzi multimediali</p>
<p>Le civiltà italiche (cenni) La civiltà etrusca (sintesi)</p> <p>La civiltà romana</p> <p>Le conquiste di Roma e l'organizzazione delle province.</p> <p>L'identità romana</p> <p>Greci e romani a tavola</p>	<p>Saper costruire un quadro di riferimento sul popolamento dell'Italia antica con particolari riferimenti alla Sicilia</p> <p>Saper distinguere i diversi aspetti di un fenomeno: politico, <b>sociale</b>, economico, demografico, <b>culturale</b>.</p> <p>Saper individuare il nesso tra i mutamenti politico- sociali e l'espansionismo romano</p> <p>Saper individuare il nesso tra i mutamenti politico-sociali e l'espansionismo romano</p> <p>Stabilire relazioni e confronti con varie realtà</p>	<p>Identificare gli elementi maggiormente significativi e cogliere la sincronia attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali diverse</p> <p>Sa interpretare semplici fonti storiche</p>
CLASSE II		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il mondo dell'Impero Romano	Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto .	<p>Sa interpretare semplici fonti storiche con la guida del docente.</p> <p>Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto Riconosce alcuni dati in un contesto più ampio</p>

La nascita dell'Impero Romano e il suo crollo	Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.
L'alba del Medioevo;  Il mondo di Bisanzio e l'Islam  L'alimentazione nei monasteri medievali	Distinguere le varie vicende che caratterizzano il mondo occidentale, orientale e il mondo islamico  Sa applicare ad un contenuto storico un principio, un concetto.	Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea  Sa individuare alcuni dati essenziali di un contenuto
Il mondo di Carlo magno e il Feudalesimo	Distinguere le vicende che caratterizzano l'età medievale;  Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni. politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

### CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La disgregazione dell'impero Carolingio	Collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici  Saper distinguere le informazioni di tipo economico-sociale e politico	Comprendere i fenomeni storici che sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
La ripresa demografica ed economica dopo l'anno Mille	Padroneggiare il lessico delle istituzioni comunali.  Conoscere le condizioni di vita della popolazione.	Comprendere le conseguenze istituzionali, economiche e sociali dei cambiamenti dell'anno Mille
La chiesa e l'impero; Le crociate	Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.	Comprendere il ruolo storico svolto da Bisanzio nella diffusione del Cristianesimo nell'est europeo.

I principali eventi della lotta tra Impero e Comune.  I cambiamenti politico-istituzionali interni delle monarchie Feudali.	Saper ricostruire il ruolo della Chiesa nel confronto tra l'Impero e i Comuni.  Individuare le caratteristiche comuni e le differenze nella formazione delle monarchie europee.	Comprendere che i fenomeni storici sono frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
Le vicende di Federico II.  Formazione delle Signorie cittadine.	Padroneggiare il lessico; saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.	Comprendere i motivi economici, politici, culturali, sociali che favorirono la rinascita Duecentesca e della prima metà del Trecento in alcuni regni.
La crisi del potere universale dell'Europa del Trecento	Saper distinguere tra le cause dinastiche, militari, politiche, morali alla base del declino della Chiesa e dell'Impero.	Comprendere il ruolo politico svolto dalla Chiesa Romana.  Comprendere l'irrazionalità delle masse inerenti l'evento che non riescono a spiegare.
Conoscere le vicende storiche delle Signorie italiane e delle Monarchie Europee	Saper confrontare cambiamenti economici, sociali, politici nei principali stati europei	Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche
Le guerre d'Italia e la fine della libertà per la penisola	Saper ricostruire le vicende militari delle guerre d'Italia	Comprendere le difficoltà storiche riguardanti la formazione dell'identità italiana.
Lutero  La riforma protestante e cattolica	Saper ricostruire l'evolversi dei conflitti religiosi in Germania, Francia e Italia.	Comprendere il valore della tolleranza.
L'Inghilterra dei Tudor e l'età elisabettiana	Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici del secondo Cinquecento.	Comprendere il cambiamento economico, sociale e politico in senso sincronico e diacronico

#### CLASSE IV

La civiltà dei Lumi e l'età delle rivoluzioni americana e francese	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi</li> </ul>
--	---	---

	<p>sociali e politiche dell'Europa e dell'America nel Settecento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire i processi di trasformazione del Settecento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato.</li> <li>• Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</li> <li>• Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi per produrre ricerche su tematiche storiche.</li> <li>• Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.</li> <li>• Interpretare gli aspetti della storia attuale e locale in relazione alla storia generale.</li> </ul>	<p>professionali di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Napoleone, la Restaurazione e l'Europa borghese</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali, politiche ed economiche tra la fine del Settecento e la seconda metà dell'Ottocento.</li> <li>• Ricostruire i processi di trasformazione tra Settecento e Ottocento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>L'età risorgimentale e la civiltà di massa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le peculiarità delle trasformazioni culturali, ideologiche, sociali, politiche ed economiche intervenute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>• Riconoscere gli aspetti</li> </ul>

	<p>nella seconda metà dell'Ottocento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire i processi di trasformazione intervenuti nella seconda metà dell'Ottocento individuando elementi di persistenza e discontinuità con il passato.</li> <li>• Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</li> <li>• Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi per produrre ricerche su tematiche storiche.</li> <li>• Interpretare gli aspetti della storia attuale e locale in relazione alla storia generale.</li> </ul> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p>	<p>geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>
<p>L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'età giolittiana.</p>	<p>Padroneggiare la terminologia storica. Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire il quadro geopolitico di primo Novecento. Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>• 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.</li> </ul>

<p>La prima guerra mondiale</p>	<p>Utilizzare il lessico delle scienze storico – sociali</p> <p>(guerra di movimento, di posizione e di trincea, governo di unità nazionale, guerra totale, propaganda)</p> <p>Collocare nello spazio e nel tempo le diverse fasi della guerra.</p> <p>Saper ricostruire gli eventi della Prima guerra Mondiale</p>	<p>Comprendere l’impatto della propaganda sull’opinione pubblica . Comprendere le conseguenze del conflitto sulla società. Comprendere l’importanza dei principi alla base della Società delle Nazioni</p>
<p>La rivoluzione russa e la nascita dell’URSS</p>	<p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p> <p>Saper utilizzare grafici e tabelle.</p>	<p>Comprendere le cause del crollo del regime zarista. Schematizzare i caratteri fondamentali del totalitarismo staliniano.</p> <p>Individuare gli elementi di somiglianza e differenza tra il mondo economico capitalistico e l’economia pianificata sovietica.</p>
<p>La crisi del dopoguerra</p> <p>Il fascismo in Italia.</p> <p>La crisi del '29 e il New Deal.</p> <p>Il regime nazista.</p>	<p>Saper distinguere le informazioni di tipo economico, sociale, culturale e politico.</p> <p>Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici</p> <p>Comprendere le conseguenze dei regimi totalitari sulla società.</p> <p>dell’Europa post-bellica.</p> <p>Saper ricostruire le vicende interne della Germania</p>	<p>Comprendere i motivi alla base della svolta autoritaria in alcuni stati europei.</p>
<p>La seconda guerra mondiale,</p>	<p>Padroneggiare la</p>	<p>Comprendere che i fenomeni storici sono spesso frutto</p>

<p>la Shoah, la Resistenza.</p>	<p>terminologia storica.</p> <p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p> <p>Saper ricostruire gli eventi bellici.</p>	<p>dell'interazione di cause economiche, sociali, culturali e politiche.</p> <p>Comprendere il ruolo svolto dalla Resistenza nell'unificare le forze politiche ideologicamente differenti e riportare la democrazia tra la società civile. Comprendere le conseguenze della Shoah sulla società contemporanea.</p>
<p>Il mondo diviso.</p>	<p>Padroneggiare la terminologia storica.</p> <p>Saper collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati.</p> <p>Saper ricostruire i cambiamenti economici, sociali e politici nei principali Stati Europei.</p>	<p>Comprendere i motivi alla base della guerra fredda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Disciplina : GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA

### CLASSI I

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Gli strumenti della Geografia	<p>Interpretare il linguaggio cartografico.</p> <p>Rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p>	<p>utilizzare gli strumenti pertinenti alla disciplina (testi, carte geografiche atlanti)</p> <p>Comprendere la terminologia e il linguaggio simbolico propri della disciplina</p>
Il clima e gli ambienti naturali	Riconoscere e leggere le principali carte climatiche.	<p>Identificare gli elementi caratterizzanti dell'ambiente fisico ed antropico</p> <p>Compiere analisi e confronti fra quadri ambientali simili e diversi</p>
Le migrazioni	<p>Comprendere i motivi che spingono a emigrare</p> <p>Saper leggere su una carta tematica i flussi migratori europei</p> <p>Comprendere e utilizzare i termini che si riferiscono al problema dell'immigrazione</p> <p>Essere in grado di informarsi sul problema dell'immigrazione in Italia attraverso la lettura dei giornali e altri mezzi di comunicazione</p> <p>Confrontare realtà storico-geografiche diverse.</p>	Decodificare e codificare informazioni dalla lettura di dati statistici
I processi demografici	<p>Comprendere e utilizzare i termini propri della demografia</p> <p>Leggere le carte relative alla densità e alla distribuzione della popolazione e saper interpretare i grafici</p> <p>Utilizzare il PIL e gli altri parametri per valutare la qualità della vita di uno stato</p>	Decodificare e codificare informazioni dalla lettura di dati statistici
L'Unione europea	<p>Spiegare le differenze di sviluppo tra i diversi paesi europei</p> <p>Spiegare le caratteristiche delle lingue parlate in Europa</p> <p>Confrontare realtà storico-geografiche diverse</p>	individuare le principali differenze tra i diversi paesi europei

<p>L'economia</p>	<p>Utilizzare la terminologia propria dell'economia in trattazioni scritte e orali  Distinguere i tre settori dell'economia e conoscere le relazioni tra di essi  Argomentare, con riflessioni personali, sul tema della globalizzazione  Spiegare i cambiamenti intervenuti nell'economia italiana negli ultimi dieci anni  Saper analizzare le relazioni tra fenomeni fisici, sociali, politici ed economici</p>	<p>Individuare e localizzare le diverse aree dell'economia  Saper individuare le attività terziarie tradizionali da quelle avanzate e la loro distribuzione a livello mondiale.  Individuare l'importanza del turismo internazionale e mondiale</p>
-------------------	--	---

## Disciplina :DIRITTO ED ECONOMIA

### CLASSI I

CONOSCENZE	ABILITA'/ CAPACITA'	COMPETENZE
Conoscere la norma giuridica e i suoi elementi e le diverse fonti normative	Distinguere i tipi di fonti e classificarle secondo l'ordine gerarchico utilizzando una semplice terminologia giuridica	Comprendere il significato delle norme giuridiche e delle loro fonti
Conoscere e definire il significato di rapporto giuridico.	Distinguere gli elementi di un rapporto giuridico utilizzando una semplice terminologia giuridica	Individuare tra le relazioni umane quelle giuridicamente rilevanti
Conoscere gli elementi fondamentali dello Stato	Saper descrivere gli elementi dello Stato utilizzando una semplice terminologia giuridica	Comprendere il concetto di Stato e riconoscerne il ruolo
Conoscere i concetti di bisogno e di bene economico e i soggetti economici.	Individuare le funzioni dei diversi soggetti economici	Comprendere il ruolo dei diversi soggetti economici all'interno del sistema economico
Conoscere i principali sistemi economici	Individuare e distinguere le caratteristiche essenziali di un sistema economico	Comprendere le differenze tra i vari sistemi economici
Conoscere il fenomeno della produzione e i relativi fattori	Saper individuare i fattori produttivi	Comprendere il ruolo del soggetto economico impresa nel sistema economico

### CLASSI: SECONDE

CONOSCENZE	ABILITA'/ CAPACITA'	COMPETENZE
Principi e struttura della Costituzione italiana	Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato costituzionale.	Comprendere le caratteristiche fondamentali della Costituzione e il suo ruolo di legge fondamentale
Struttura dello Stato secondo la Costituzione . I principali	Individuare il ruolo e le funzioni dei vari organi	Comprendere l'importanza del principio della separazione dei

organi costituzionali	costituzionali	poteri
L'Unione Europea e le altre organizzazioni internazionali	Individuare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale	Comprendere le opportunità offerte dalle organizzazioni internazionali alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza
Forme di mercato ed elementi che lo connotano	Individuare le diverse forme di mercato	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
La moneta e l'inflazione	Individuare il ruolo della moneta nel sistema motivando la scelta	Comprendere le diverse funzioni della moneta.

# Disciplina :DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

## CLASSE III

<b>MODULO A - L'ATTIVITA' ECONOMICA</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
<p>L'Evoluzione e le fasi dell'attività economica</p> <p>Quali sono i soggetti protagonisti dell'attività economica</p>	<p>Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici economici aziendali</p> <p>Riconoscere le diverse fasi in cui si svolge l'attività economica</p> <p>Distinguere i vari soggetti dell'attività economica e i loro ruoli</p>	<p>Riconoscere le componenti culturali, sociali ed economiche che caratterizzano il sistema produttivo</p> <p>Comprendere numerosi aspetti della realtà operativa locale e nazionale, anche attraverso la lettura di articoli tratti da riviste economiche e di settore</p>

<b>MODULO B - L'IMPRESA</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
<p>Chi l'imprenditore secondo il Codice civile</p> <p>Quali sono gli elementi distintivi dell'azienda</p> <p>Quali sono i requisiti e le formalità per l'avvio di un'impresa</p>	<p>Comprendere e utilizzare il linguaggio giuridico nella produzione orale e scritta</p> <p>Distinguere gli elementi caratteristici di un'impresa</p> <p>Orientarsi nelle applicazioni delle procedure di avvio di una nuova impresa</p>	<p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico e dei processi di produzione di servizi le componenti economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p> <p>Applicare le conoscenze relative alle varie forme</p>

Quali sono le società commerciali previste dal Codice Civile e le norme che le caratterizzano	Distinguere le diverse tipologie di imprese in base alla forma giuridica	giuridiche dell'impresa nelle diverse situazioni dell'esperienza professionale
Quali sono le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica	Calcolare indici per evidenziare le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica	Risolvere semplici problematiche legate alla costituzione di una nuova impresa turistica
Quali sono le tipologie di imprese turistiche		

### MODULO C - L'IMPRESA E I TERZI

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE ACQUISITE
<p>Cosa sono le banche e quali le loro principali operazioni</p> <p>Cos'è l'interesse semplice e quali sono le formule per calcolarlo</p> <p>Chi sono i fornitori di un'impresa</p> <p>Chi sono i clienti di un'impresa</p> <p>Quali contratti l'imprenditore conclude con i fornitori e i clienti per l'acquisto e la vendita di beni e servizi</p> <p>Quali sono i documenti che l'imprenditore deve emettere e ricevere</p> <p>Cos'è l'IVA e quali sono i</p>	<p>Distinguere le diverse funzioni delle banche e le operazioni di raccolta e impiego</p> <p>Applicare le formule per il calcolo dell'interesse</p> <p>Compilare fatture e ricevute fiscali con i relativi calcoli</p> <p>Effettuare i calcoli relativi all'IVA</p> <p>Riconoscere i diversi mezzi di pagamento</p> <p>Compilare assegni e cambiali</p> <p>Utilizzare la terminologia giuridica e tecnica specifica nella descrizione degli</p>	<p>Comprendere le diverse fasi del processo produttivo</p> <p>Saper intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nella produzione della documentazione richiesta</p> <p>Applicare la normativa vigente che disciplina alcune fasi della produzione dei servizi turistici</p>

presupposti per la sua applicazione	argomenti trattati	
Quali sono i principali mezzi di pagamento		
Quali sono le tipologie di imprese turistiche		

<b>MODULO D - LE RISORSE UMANE</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
Quali sono le principali norme che regolano i rapporti tra datore di lavoro e lavoratore	Comprendere il valore del lavoro	Svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze in altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità
Cos'è un contratto di lavoro	Utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici studiati	Scegliere le tipologie contrattuali più idonee
Quali sono le varie tipologie di contratti di lavoro	Distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro	
Quali voci compongono la busta paga di un lavoratore	Distinguere gli elementi della busta paga	
	Effettuare i calcoli della retribuzione lorda e netta	

<b>MODULO E - LE RISORSE TECNICHE</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Cosa si intende per patrimonio	Comprendere e utilizzare la	Riconoscere e valutare le

dell'impresa	terminologia specifica per la descrizione degli elementi del patrimonio	componenti patrimoniali che caratterizzano i processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse fasi di vita e nelle varie realtà aziendali
Gli elementi di cui è composto il patrimonio	Riconoscere i diversi elementi del patrimonio in base alle loro caratteristiche	
Come si classificano gli elementi del patrimonio	Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio	
Cos'è la situazione patrimoniale	Compilare la Situazione patrimoniale con particolare riferimento alle imprese turistiche	
Come si valutano gli elementi del patrimonio	Calcolare il Patrimonio Netto dell'impresa	
	Effettuare calcoli per valutare gli elementi del patrimoniale	

#### CLASSE IV

<b>MODULO F - LE RISORSE FINANZIARIE</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Cos'è la struttura finanziaria di un'impresa	Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici-economici studiati	Riconoscere e valutare le risorse finanziarie necessarie allo svolgimento dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle varie realtà aziendali
Quali sono le fonti di finanziamento di un'impresa e le loro principali caratteristiche	Riconoscere l'importanza della stima del fabbisogno	

<p>Quali criteri generali vengono seguiti nella scelta tra le diverse fonti</p> <p>Le modalità con cui le imprese possono accedere al credito bancario</p> <p>I contratti atipici, leasing e factoring</p>	<p>finanziario dell'impresa</p> <p>Distinguere le fonti interne e le fonti esterne di finanziamento</p> <p>Distinguere le caratteristiche delle varie tipologie di finanziamento</p> <p>Scegliere le fonti più idonee in funzione dell'investimento da effettuare</p> <p>Riconoscere le condizioni di equilibrio della struttura finanziaria di un'impresa</p>	
--	--	--

**MODULO G LA GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>Cos'è il ciclo produttivo dell'impresa e quali sono le sue fasi</p> <p>Come si classificano i costi e i ricavi dell'impresa turistica</p> <p>Cos'è il reddito d'esercizio</p> <p>Cos'è la situazione economica</p> <p>Come si determina il costo di produzione</p>	<p>Distinguere le diverse fasi del ciclo produttivo</p> <p>Riconoscere le varie operazioni aziendali classificandole come costi e ricavi in base a diversi criteri</p> <p>Calcolare il reddito d'esercizio</p> <p>Compilare la Situazione economica</p> <p>Effettuare calcoli per la determinazione del costo</p>	<p>Riconoscere e distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle varie realtà aziendali</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economica e di controllo</p>

<p>Cos'è il punto di pareggio</p> <p>Quali sono i metodi per determinare i prezzi di vendita dei servizi turistici</p> <p>Cosa la contabilità aziendale e da quali parti è costituita</p> <p>Cos'è il bilancio d'esercizio e da quali parti è costituito</p> <p>Come si classificano le imposte</p>	<p>complessivo di produzione</p> <p>Calcolare il punto di pareggio</p> <p>Costruire il diagramma di redditività</p> <p>Applicare i principali metodi per il calcolo dei prezzi di vendita</p> <p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p>	
---	--	--

## CLASSE V ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

MODULO A -		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale	Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche	Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
--	---	---

<b>MODULO B -</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Tecniche di marketing turistico web marketing	Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali	<p>Utilizzare la nuova tecnologia nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei</p>

		mercati e della clientela
--	--	---------------------------

<b>MODULO C -</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Fasi e procedure di redazione di un Business Plan	Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan	Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi  Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

<b>MODULO D -</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Norme internazionali e comunitarie di settore  Contratti di viaggio e di trasporto	Individuare la normativa internazionale /comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica  Predisporre contratti di viaggio trasporto	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza  Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

#### **CLASSE V ARTICOLAZIONI ENOGASTRONOMIA / SALA E VENDITA**

<b>MODULO A -</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale	Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche  Individuare le risorse per promuovere e potenziare il	Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

	turismo	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
--	---------	---

<b>MODULO B -</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Tecniche di marketing turistico web marketing	Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali	<p>Utilizzare la nuova tecnologia nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>

<b>MODULO C -</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Fasi e procedure di redazione di un Business Plan	Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan	Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi  Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

<b>MODULO D -</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Norme internazionali e comunitarie di settore	Individuare la normativa internazionale /comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica	Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza  Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

<b>MODULO E</b>		
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>COMPETENZE</b>
Prodotti a km zero  Abitudini alimentari ed economia del territorio  Normativa di settore  Norme e procedure per la	Individuare i prodotti a km zero come di strumento di marketing  Analizzare i fenomeni economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari  Individuare norme e pro-	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela  Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali

<p>tracciabilità dei prodotti</p>	<p>cedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto</p>	<p>Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>
-----------------------------------	--	--

## Disciplina :I.R.C.

### CLASSE I

CONOSCENZE	ABILITA ‘	COMPETENZE
<p>Gli interrogativi universali dell'uomo e le risposte del cristianesimo.</p> <p>Le linee generali del fenomeno religioso e la differenza tra i vari comportamenti.</p> <p>La storia delle civiltà antiche che entrarono in contatto con gli ebrei.</p> <p>La Bibbia come fonte del cristianesimo: processo di formazione.</p> <p>Analisi storica e religiosa dei testi dell'Antico e del Nuovo Testamento.</p> <p>Eventi e personaggi più rilevanti dell'Antico Testamento</p>	<p>Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.</p> <p>Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo.</p> <p>Maturare la conoscenza delle proprie identità.</p> <p>Analizzare ed interpretare correttamente i testi biblici scelti.</p> <p>Operare scelte responsabili e comprendere l'importanza del messaggio evangelico portatore di valori e significati .</p> <p>Collegare la storia umana con la storia della salvezza .</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile ponendosi domande di senso.</p> <p>Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia</p>

### CLASSE II

CONOSCENZE	ABILITA ‘	COMPETENZE
<p>La persona, il messaggio e l'opera di Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa</p>	<p>Comprendere il messaggio delle parabole e dei miracoli ed avere atteggiamenti consoni al messaggio cristiano.</p>	<p>Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo e riflettere sulla propria identità nel</p>

<p>Identità e missione di Cristo alla luce del mistero pasquale</p> <p>Identità del Cristianesimo riguardo alla nascita, morte e risurrezione di Cristo</p> <p>Le fonti che testimoniano l'esistenza Storica di Gesù</p>	<p>Riconoscere l'importanza di Gesù nella vita dei cristiani.</p> <p>Comprendere come le esperienze di vita possono trasformare una persona.</p>	<p>confronto con il messaggio cristiano</p>
--	--	---

### CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITA '	COMPETENZE
<p>Gli eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e moderna e i loro effetti nella nascita e nello sviluppo della cultura europea.</p> <p>L'ecumenismo e il dialogo interreligioso; i nuovi movimenti religiosi.</p> <p>Il ruolo della religione nella società contemporanea e il Concilio Ecumenico Vaticano 2°</p>	<p>Spiegare origine e natura della Chiesa, le forme del suo agire nel mondo, i segni del cristianesimo nella cultura.</p> <p>Ricostruire l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.</p> <p>Usare ed interpretare criticamente le fonti della tradizione cristiano-cattolica</p>	<p>Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose</p>

### CLASSE IV

CONOSCENZE	ABILITA '	COMPETENZE
<p>La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea</p> <p>Gli orientamenti della chiesa</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani</p> <p>Confrontare le scelte dettate dall'etica cristiana e quelle determinate da altre religioni e</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, valutando la dimensione religiosa della vita umana, mettendola in rapporto con altre tradizioni culturali e religiose.</p>

<p>cattolica sull'etica personale e sociale</p> <p>Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale.</p> <p>il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana e i suoi diritti fondamentali</p>	<p>da altre correnti di pensiero</p> <p>Motivare le proprie scelte di vita confrontandole con la proposta cristiana, nel quadro di un dialogo aperto con visioni differenti</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni e la concezione cristiana</p>	<p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche e culturali</p> <p>Sviluppare un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità e confrontarlo con il messaggio cristiano</p>
--	--	---

## CLASSE V

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea</p> <p>Gli orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e sociale</p> <p>Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale.</p> <p>il legame tra la religione cattolica e le religioni orientali</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori cristiani</p> <p>Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo, il concetto cristiano di persona (la sua dignità e il suo fine ultimo) con quello di altre religioni</p> <p>Motivare, in un contesto multiculturale e multireligioso le proprie scelte di vita nel quadro di un dialogo aperto e costruttivo</p>	<p>Sviluppare un maturo senso critico che tenga conto della multiculturalità e della multireligiosità del contesto</p> <p>Valutare l'importanza del dialogo con tradizioni culturali e religiose diverse dalla propria</p>

## Disciplina : LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

### CLASSI I

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Lo studente conosce le norme di comportamento da seguire nell'ambiente professionale.</p> <p>Conosce le principali regole d'igiene e sicurezza del settore.</p> <p>Sa quali sono le figure professionali della brigata di cucina e quali sono gli step della carriera di un cuoco.</p> <p>Conosce le caratteristiche della divisa professionale di cucina.</p>	<p>Lo studente sa comportarsi in modo corretto in un laboratorio.</p> <p>Sa confrontarsi e collaborare con le diverse figure professionali della cucina, rispettando ruoli e mansioni.</p> <p>Sa quali sono le caratteristiche estetiche, igieniche e di sicurezza offerte dalla divisa e la usa sempre.</p>	<p>Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme e confrontandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali presenti.</p>
<p>Lo studente conosce le caratteristiche strutturali di una cucina professionale.</p> <p>Conosce le caratteristiche delle principali macchine utilizzate in cucina.</p> <p>Conosce gli utilizzi della piccola attrezzatura.</p> <p>Conosce le proprietà dei materiali utilizzati in cucina.</p>	<p>Lo studente sa orientarsi all'interno di un laboratorio di cucina.</p> <p>Sa adoperare in modo corretto le macchine e la piccola attrezzatura di cucina.</p> <p>Sa utilizzare la dotazione professionale in funzione del risultato che vuole ottenere.</p>	<p>Lo studente sa operare autonomamente all'interno di una cucina utilizzando correttamente le attrezzature a disposizione.</p>
<p>Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati.</p> <p>Conosce i principali metodi di conservazione degli alimenti.</p>	<p>Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali.</p> <p>Impiega correttamente i principali metodi di conservazione.</p>	<p>Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura e conservazione da usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere.</p>
<p>Lo studente conosce le principali caratteristiche dei cereali più usati e delle farine derivate, sa come vengono</p>	<p>Lo studente usa correttamente i vari cereali e le farine derivate.</p>	<p>Lo studente sa preparare i principali primi piatti scegliendo i cereali e le</p>

<p>prodotte, classificate e impiegate in cucina.</p> <p>Conosce le tipologie di pasta presenti in commercio.</p>	<p>Sa preparare i principali primi piatti a base cereali.</p>	<p>farine più adatti in funzione del risultato che vuole ottenere.</p>
<p>Lo studente è in grado di classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di ortaggi, di legumi e di frutta.</p> <p>È in grado di scegliere i prodotti per preparare un minestrone.</p>	<p>Lo studente individua le diverse tipologie di ortaggio e conosce il loro utilizzo in cucina.</p> <p>Riconosce le diverse tipologie di frutta e sa come usarle in cucina.</p>	<p>Lo studente sa usare i principali ortaggi e abbinarli fra loro.</p> <p>Sa abbinare gli ortaggi e i legumi ai vari cibi in modo da esaltarne i sapori.</p> <p>Sa abbinare fra loro le diverse tipologie di frutta e sa abbinare la frutta ai vari cibi in modo da esaltarne i sapori.</p>
<p>Lo studente conosce le principali erbe aromatiche e il loro uso in cucina.</p> <p>Conosce le principali spezie e il loro uso in cucina.</p> <p>Conosce i principali tipi di condimento e il loro uso in cucina.</p>	<p>Lo studente sa usare le principali erbe aromatiche e proporle per abbinamenti con il cibo.</p> <p>Sa distinguere le principali spezie e usarle abbinate ai vari cibi.</p> <p>Sa usare i principali condimenti con tipi di cibo diversi per creare nuove preparazioni ed esaltarne il sapore.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere, classificare, usare e conservare le erbe aromatiche e le spezie.</p> <p>Sa riconoscere e usare le spezie.</p> <p>Sa classificare e conservare i principali tipi di condimento.</p> <p>Sa utilizzare i dressing.</p>
<p>Lo studente conosce i vari tipi di latte e dei suoi derivati (panna, burro, yogurt e formaggio).</p> <p>Conosce le principali tappe delle tecniche di</p>	<p>Lo studente sa usare i principali tipi di latte.</p> <p>Sa proporre i derivati del latte nei vari momenti della giornata e negli utilizzi in cucina.</p>	<p>Lo studente è in grado di classificare, conservare e usare il latte, il burro, la panna, lo yogurt e il formaggio.</p>

<p>caseificazione.</p> <p>Conosce gli aspetti dietetici e merceologici dei formaggi.</p>	<p>Sa distinguere i principali tipi di formaggio.</p>	
<p>Lo studente conosce la struttura e la composizione delle uova.</p> <p>Conosce la classificazione commerciale delle uova.</p> <p>Conosce gli aspetti igienici delle lavorazioni con le uova.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo.</p> <p>Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi.</p>	<p>Lo studente è in grado di riconoscere i diversi tipi di uova.</p> <p>Sa come si devono conservare e come vanno utilizzate le uova.</p>

## CLASSI II

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<p>Lo studente conosce le caratteristiche e la classificazione delle carni.</p> <p>Conosce le caratteristiche dei vari tessuti e gli usi dei tagli principali.</p> <p>Conosce le razze bovine più pregiate.</p>	<p>Lo studente sa svolgere le operazioni preliminari di preparazione delle carni.</p> <p>Sa cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere in base al colore le carni di diversi tipi di animali.</p> <p>Sa valutare la qualità di una carne in base alle caratteristiche dei suoi tessuti</p> <p>Sa usare correttamente i principali tagli di carne.</p>
<p>Lo studente conosce la classificazione dei diversi prodotti ittici.</p> <p>Conosce gli aspetti merceologici dei prodotti ittici.</p>	<p>Lo studente sa distinguere i prodotti ittici e sa riconoscere la freschezza del pesce.</p> <p>Sa manipolare in modo corretto i prodotti ittici e sa come prepararli e cucinarli.</p>	<p>Lo studente è in grado di classificare i prodotti ittici.</p> <p>Sa acquistare e conservare i prodotti ittici.</p> <p>Sa usare pesci, molluschi e crostacei.</p>
<p>Lo studente conosce le dosi dei fondi e delle principali salse di cucina.</p> <p>Conosce le salse madri e alcune salse derivate.</p> <p>Conosce le origini, gli ingredienti e la storia delle principali salse.</p> <p>Conosce l'uso dei fondi di cucina.</p>	<p>Lo studente sa preparare i principali fondi e salse di cucina.</p> <p>Sa legare correttamente una salsa.</p>	<p>Lo studente sa valutare la qualità di una salsa.</p> <p>Sa classificare i fondi e le salse di cucina.</p> <p>Sa abbinare in modo corretto le salse principali ai piatti.</p>
<p>Lo studente conosce gli impasti</p>	<p>Lo studente sa usare gli impasti</p>	<p>Lo studente è in grado di</p>

<p>di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina.</p> <p>Conosce i principali tipi di zucchero e le principali cotture dello zucchero.</p> <p>Conosce i lieviti e le differenze fra i dolci al cucchiaio.</p>	<p>di base e le creme, e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori.</p> <p>Sa distinguere i principali tipi di impasto e di creme.</p> <p>Sa usare gli zuccheri, i lieviti, i principali tipi di bagne, di salse e di creme di pasticceria.</p> <p>Sa distinguere i diversi dolci al cucchiaio.</p>	<p>classificare gli impasti di base, le creme e le salse per dolci e i diversi dolci al cucchiaio.</p> <p>Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme.</p> <p>Sa scegliere lo zucchero più adatto alla ricetta di pasticceria e sa usarne le principali cotture.</p> <p>Sa abbinare le salse ai dolci al cucchiaio.</p>
<p>Lo studente conosce il ricettario e il suo utilizzo in cucina.</p> <p>Conosce l'ordine e la classificazione delle ricette all'interno del ricettario.</p>	<p>Lo studente sa usare il ricettario e sa utilizzarlo in cucina.</p> <p>Sa distinguere l'ordine delle portate all'interno del ricettario.</p>	<p>Lo studente è in grado di utilizzare il ricettario e di classificare le ricette in base alla portata di appartenenza</p>

### CLASSI III

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<p>Lo studente conosce la progettazione delle aree di lavoro per una buona organizzazione dell'attività ristorativa.</p> <p>Conosce i requisiti di legge sia sotto il profilo igienico-sanitario sia in materia di prevenzione degli incidenti e delle malattie professionali.</p>	<p>Lo studente sa qual è la corretta progettazione delle aree di lavoro fondamentale per una buona organizzazione dell'attività ristorativa.</p> <p>Lo studente sa quali sono i requisiti di legge sotto il profilo igienico-sanitario che in materia di prevenzione degli incidenti e delle malattie professionali.</p>	<p>Lo studente è in grado di distinguere una corretta progettazione delle aree di lavoro per un'ottima organizzazione dell'attività ristorativa.</p> <p>Lo studente conosce correttamente i requisiti di legge sia sotto il profilo igienico-sanitario sia in materia di prevenzione delle malattie professionali</p>
<p>Lo studente conosce le corrette modalità di conservazione dei prodotti alimentari e le specifiche prassi igieniche di tutto il ciclo merceologico degli alimenti.</p>	<p>Lo studente impiega correttamente le modalità di conservazione dei prodotti alimentari e le specifiche prassi igieniche di tutto il ciclo merceologico degli alimenti.</p>	<p>Lo studente è in grado di usare le corrette modalità di conservazione dei prodotti alimentari e sa adottare le specifiche prassi igieniche di tutto il ciclo merceologico degli alimenti.</p>
<p>Lo studente conosce sia le raffinate pietanze che i robusti sapori o le note speziate della gastronomia nei diversi paesi del mondo che si intrecciano tra religione e cultura.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere sia le raffinate pietanze che i robusti sapori o le note speziate della gastronomia nei diversi paesi del mondo che si intrecciano tra religione e cultura.</p>	<p>Lo studente sa abbinare correttamente l'elaborato gastronomico ai diversi paesi del mondo in base alle caratteristiche della pietanza.</p>

Lo studente conosce l'insieme di attività e tradizioni legate alla preparazione e alla cottura del cibo nelle diverse regioni italiane.	Lo studente sa quali sono le tradizioni culinarie che identificano un paese attraverso i frutti, i sapori e i profumi del suo territorio.	Lo studente sa descrivere la cucina italiana attraverso tutte le cucine locali che la compongono.
Lo studente conosce l'evoluzione delle abitudini alimentari avvenuti attraverso i cambiamenti storico, culturale, sociale, scientifico-tecnologico.	Lo studente riconosce l'evoluzione degli stili di cucina dalla Codifica della Cucina Classica, della Nouvelle Cuisine, della Cucina Destruutturata e della Cucina Molecolare.	Lo studente è in grado di muoversi in un cammino aperto a qualsiasi prospettiva dove la tensione al "nuovo" si accompagna alle voci di chi prevede un "ritorno alla semplicità".
Lo studente conosce la continua evoluzione del mercato dei prodotti alimentari: dai prodotti tradizionali a quelli biologici, dietetici e OGM.	Lo studente sa adoperare i prodotti alimentari che oggi si trovano sul mercato: dai prodotti tradizionali a quelli biologici, dietetici e OGM.	Lo studente sa usare correttamente i prodotti alimentari che oggi si trovano sul mercato: dai prodotti tradizionali a quelli biologici, dietetici e OGM.
Lo studente conosce la vasta gamma di aziende caratterizzate dai più svariati tipi di cucina: dai ristoranti tradizionali a quelli di lusso, dai fast food ai fashion bar, dalla ristorazione "viaggiante" a quella "sociale".	Lo studente sa individuare le aziende attraverso le caratteristiche culinarie in: ristoranti tradizionali, di lusso, fast food, fashion bar, ristorazione "viaggiante" e ristorazione "sociale".	Lo studente sa raccogliere la sfida lanciata dalla società moderna: coniugare le logiche economiche con la salvaguardia della salute del consumatore.
Lo studente conosce i diversi significati della parola "menu" a seconda delle circostanze.	Lo studente sa distinguere i diversi significati della parola "menu" a seconda delle circostanze.	Lo studente è in grado di applicare nel modo corretto la parola "menu" a seconda delle circostanze.

#### CLASSI IV ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Competenze	Abilità	Conoscenze
Lo studente conosce le principali spezie ed erbe aromatiche e quelle di uso meno comune.  Conosce i condimenti di uso comune e quelli di altri paesi.	Lo studente sa usare le principali spezie ed erbe aromatiche e quelle di uso meno comune.  Sa usare i condimenti di uso comune e quelli di altri paesi.	Lo studente sa usare e abbinare correttamente le principali spezie ed erbe aromatiche e distingue quelle di uso meno comune e i condimenti compresi quelli di altri paesi.
Lo studente conosce in modo approfondito le materie prime per ampliare le sue competenze gastronomiche.	Lo studente usa correttamente le materie prime e arricchisce i piatti di nuovi aromi e sapori.	Lo studente sa scegliere, in base al risultato che vuole raggiungere, le materie prime di base per arricchire i piatti di nuovi aromi e sapori.
Lo studente conosce la classificazione dei pesci, le caratteristiche nutrizionali, l'anatomia, i requisiti di qualità e la conservazione.	Lo studente sa distinguere e classificare i pesci, sa quali sono le caratteristiche nutrizionali, l'anatomia, i requisiti di qualità e i metodi di conservazione.	Lo studente è in grado di riconoscere i vari tipi di pesce, sa scegliere in base alle caratteristiche nutrizionali, conosce in modo approfondito l'anatomia, i requisiti di qualità e i metodi di conservazione.
Lo studente conosce la	Lo studente sa, in base alle	Lo studente è in grado di

suddivisione degli animali in base alle specie sia allevate che selvatiche e conosce la classificazione della carne e il loro uso in cucina in base alla specie di provenienza.	specie, quali animali sono per il consumo sia allevate che selvatiche e sa classificare e usare in cucina la carne in base alla specie di provenienza.	riconoscere gli animali da macello in base alla specie sia allevate che selvatiche ed è in grado di sapere usare in cucina la carne proveniente dalle diverse specie.
Lo studente conosce le preparazioni di base usate per preparare varie ricette, salse madri, salse basi e derivate, inoltre fondamentali per insaporire, condire ed esaltare qualsiasi tipo di pietanza.	Lo studente sa quali sono le preparazioni di base usate per preparare varie ricette, salse madri, salse basi e derivate, inoltre fondamentali per insaporire, condire ed esaltare qualsiasi tipo di pietanza.	Lo studente sa usare le preparazioni di base per preparare varie ricette, salse madri, salse basi e derivate, inoltre fondamentali per insaporire, condire ed esaltare qualsiasi tipo di pietanza.
Lo studente conosce il corretto approvvigionamento di materie prime e attrezzature, la valutazione del food cost e la definizione dei prezzi di vendita, infine i software gestionali al fine di coprire i costi di produzione e gli utili desiderati.	Lo studente sa come approvvigionare correttamente le materie prime e le attrezzature, sa valutare il food cost e sa definire i prezzi di vendita, infine conosce l'uso dei software gestionali al fine di coprire i costi di produzione e gli utili desiderati.	Lo studente sa scegliere il modo corretto di approvvigionamento delle materie prime e delle attrezzature, è in grado di valutare il food cost e i prezzi di vendita, infine sa usare correttamente i software gestionali al fine di coprire i costi di produzione e gli utili desiderati.
Lo studente conosce come progettare un menu partendo dalle materie prime, scheda piatto, metodo di cottura e assemblaggio del piatto.	Lo studente sa progettare un menu partendo dalla selezione delle materie prime, sa realizzare una "scheda piatto", sa scegliere il metodo di cottura e sa assemblare un piatto finito.	Lo studente nel progettare un menu sa mettere in pratica specifiche capacità e particolari tecniche di lavorazione, sa anche creare un "equilibrio" che cambia e modifica costantemente con il mutare dei gusti, delle esigenze e delle conoscenze diffuse nella società.
Lo studente conosce la successione delle portate e sa che ogni menu si compone con una sequenza variabile ma rispettano precisi criteri nella successione delle portate.	Lo studente conosce correttamente la successione delle portate. Sa comporre i menu variando la sequenza ma rispettano precisi criteri nella successione delle portate.	Lo studente è in grado di costruire la corretta sequenza delle portate e sa scegliere le pietanze, nella costruzione dei menu, rispettando precisi criteri sulle cotture, preparazioni e accostamenti dei sapori.
Lo studente conosce gli impasti di base per le produzioni della pasticceria	Lo studente sa quali sono gli impasti di base per le produzioni della pasticceria	Lo studente sa operare autonomamente nella preparazione degli impasti di base per le produzioni della pasticceria

#### CLASSI IV ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Competenze	Abilità	Conoscenze
Lo studente conosce come valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che	Lo studente sa come valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che	Lo studente è in grado di valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che

verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale	verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale	verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale
Lo studente conosce i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali quindi riconosce i prodotti da essi tutelati.	Lo studente sa quali sono i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali quindi sa riconoscere i prodotti da essi tutelati.	Lo studente è in grado di riconoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali ed i prodotti da essi tutelati.
Lo studente conosce i prodotti del territorio italiano e riconosce il contributo che essi danno nelle diverse tradizioni enogastronomiche regionali.	Lo studente sa quali sono i prodotti del territorio italiano e sa riconoscere il contributo che essi danno nelle diverse tradizioni enogastronomiche regionali.	Lo studente è in grado di riconoscere i prodotti del territorio italiano e sa che essi danno un grande contributo nelle diverse tradizioni enogastronomiche regionali.
Lo studente conosce le regole per la costruzione di un menu e come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.	Lo studente sa quali sono le regole per la costruzione di un menu e sa come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.	Lo studente è in grado di usare le regole per la costruzione di un menu e come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.
Lo studente conosce come si applica il sistema HACCP, come si predisporre un piano di autocontrollo e come si individuano i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.	Lo studente sa come si applica il sistema HACCP, sa come si predisporre un piano di autocontrollo e sa come si individuano i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.	Lo studente è in grado di applicare il sistema HACCP, sa predisporre un piano di autocontrollo e sa individuare i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.

## CLASSI V ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Lo studente conosce come valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale	Lo studente sa come valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale	Lo studente è in grado di valorizzare i prodotti tipici del territorio proponendoli nella progettazione dei menu che verranno inseriti nel sistema turistico-ristorativo locale
Lo studente conosce i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali quindi riconosce i prodotti da essi tutelati.	Lo studente sa quali sono i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali quindi sa riconoscere i prodotti da essi tutelati.	Lo studente è in grado di riconoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali ed i prodotti da essi tutelati.
Lo studente conosce i prodotti del territorio italiano e riconosce il contributo che essi danno nelle diverse tradizioni	Lo studente sa quali sono i prodotti del territorio italiano e sa riconoscere il contributo che essi danno nelle diverse	Lo studente è in grado di riconoscere i prodotti del territorio italiano e sa che essi danno un grande contributo

enogastronomiche regionali.	tradizioni enogastronomiche regionali.	nelle diverse tradizioni enogastronomiche regionali.
Lo studente conosce le regole per la costruzione di un menu e come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.	Lo studente sa quali sono le regole per la costruzione di un menu e sa come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.	Lo studente è in grado di usare le regole per la costruzione di un menu e come predisporre menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera.
Lo studente conosce le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Conosce anche come si costruisce un menu che corrisponde a esigenze alimentari specifiche.	Lo studente sa quali sono le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Sa anche come si costruisce un menu che corrisponde a esigenze alimentari specifiche.	Lo studente è in grado di riconoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. E' in grado anche di costruire un menu che corrisponde a esigenze alimentari specifiche.
Lo studente conosce i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.	Lo studente è consapevole dei possibili rischi e sa quali sono i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.	Lo studente è consapevole dei possibili rischi e sa applicare i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.
Lo studente conosce come si applica il sistema HACCP, come si predispongono un piano di autocontrollo e come si individuano i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.	Lo studente sa come si applica il sistema HACCP, sa come si predispongono un piano di autocontrollo e sa come si individuano i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.	Lo studente è in grado di applicare il sistema HACCP, sa predisporre un piano di autocontrollo e sa individuare i punti critici di controllo, sulla base di manuali di corretta prassi igienica.
Lo studente conosce le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting.	Lo studente sa quali sono le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting.	Lo studente è in grado di riconoscere le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting e sa organizzare il servizio e menu specifici.
Lo studente conosce quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio.	Lo studente sa quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio.	Lo studente è in grado di riconoscere quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio e individuare i vantaggi e le possibili applicazioni.

#### **CLASSI V ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Lo studente conosce le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Conosce anche come si costruisce un menu che	Lo studente sa quali sono le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. Sa anche come si costruisce un menu che	Lo studente è in grado di riconoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari, di diete speciali e di regimi alimentari legati a tradizioni culturali diverse. E' in grado anche di costruire un menu

corrisponde a esigenze alimentari specifiche.	corrisponde a esigenze alimentari specifiche.	che corrisponde a esigenze alimentari specifiche.
Lo studente conosce i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.	Lo studente è consapevole dei possibili rischi e sa quali sono i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.	Lo studente è consapevole dei possibili rischi e sa applicare i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.
Lo studente conosce le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting.	Lo studente sa quali sono le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting.	Lo studente è in grado di riconoscere le caratteristiche, le figure professionali e le principali tecniche dei settori dei catering e dei banqueting e sa organizzare il servizio e menu specifici.
Lo studente conosce quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio.	Lo studente sa quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio.	Lo studente è in grado di riconoscere quali sono gli strumenti informatici per la gestione della produzione e del servizio e individuare i vantaggi e le possibili applicazioni.

**Disciplina :LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA  
SETTORE SALA**

**CLASSE I**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Applicare le normative vigenti nazionali in fatto di sicurezza igienica	Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, degli alimenti e dei processi di lavoro.  Mantenere pulito e ordinato il luogo di lavoro.	L'importanza dell'igiene. L'igiene personale, degli ambienti e delle attrezzature.  I comportamenti corretti per evitare incidenti.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente.	Riconoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche.  Riconoscere le principali figure professionali in sala e al bar.  Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione.	La brigata di sala e di bar – le figure che le compongono.  Le divise del personale.  Le norme di comportamento
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza.	Distinguere le aree di lavoro della sala e del bar.  Identificare attrezzature e utensili di uso comune.  Scegliere gli utensili in base all'uso.	Le aree di lavoro della sala e del bar.  L'arredamento, il tovagliato, le porcellane, la posateria.  Le attrezzature della sala e del bar.  Diversi tipi di bar.
Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative nella preparazione e vendita dei prodotti di caffetteria e delle bevande analcoliche.	Provvedere alle corrette operazioni di pulizia e funzionamento ordinario delle attrezzature di caffetteria.  Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia dei laboratori.  Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria e di semplici bevande analcoliche.	La produzione del caffè.  L'estrazione del caffè.  La macchina per l'espresso.  La cioccolata.  Le bibite e gli sciroppi.  I succhi di frutta.  Frullati e frappè.

**CLASSE II**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio.	Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente.  Comprendere i principali meccanismi della comunicazione.  Usare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti.	I diversi tipi di clientela.  La prenotazione e l'assegnazione dei tavoli.  L'accoglienza e la disposizione dei commensali.  Il menu e la successione delle portate.  La comanda.  La presentazione del conto e il commiato.
Gestire i servizi speciali utilizzando le tecniche acquisite nello svolgimento delle attività e nella vendita dei prodotti.	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici.  Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche di base.	I servizi della giornata.  La prima colazione.  L'attrezzatura per la prima colazione.  Il buffet.  Il banchetto.  La disposizione dei tavoli per un banchetto.
Controllare ed utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.	Distinguere i marchi di qualità del vino in base alla normativa.  Leggere ed interpretare l'etichetta del vino.	Il vino: dalla vite alla vendemmia.  La vinificazione.  I vini spumanti.  Botti bottiglie e tappi.  Il sommelier e la cantina.  L'attrezzatura del sommelier.
Agire nel sistema di qualità nella filiera del bar.	Riconoscere le figure professionali del bar e le aree di lavoro.  Identificare attrezzature ed	Il bar: le aree di lavoro e di consumo.  I diversi tipi di bar.

	<p>utensilerie di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento delle attrezzature.</p>	<p>Il barman e la sua brigata.</p> <p>La professione di barman e gli orari di lavoro.</p> <p>I bicchieri del bar, attrezzature ed utensilerie.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di preparazione e vendita di prodotti enogastronomici al bar</p>	<p>Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio.</p> <p>Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria.</p> <p>Eseguire le principali tecniche della preparazione e del servizio delle bevande analcoliche e superalcoliche e bevande miscelate.</p>	<p>La produzione del caffè.</p> <p>L'estrazione del caffè.</p> <p>La regola delle 4 M.</p> <p>La macchina per l'espresso.</p> <p>Il cappuccino e i derivati dell'espresso.</p> <p>La cioccolata.</p> <p>Le bevande analcoliche: l'acqua, le bibite e gli sciroppi, i succhi di frutta, frullati e frappè.</p> <p>Le bevande alcoliche: i distillati e i liquori.</p> <p>Gli aperitivi e gli amari.</p> <p>I cocktail.</p>

### CLASSE III

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	<p>Riconoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche.</p> <p>Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, degli alimenti e dei processi di lavoro.</p> <p>Riconoscere il ruolo centrale del menu.</p>	<p>Il mondo dell'enogastronomia.</p> <p>Le prospettive del mercato enogastronomico.</p> <p>L'igiene professionale.</p> <p>Il sistema HACCP.</p> <p>Il menu.</p> <p>I tipi di menu.</p> <p>Il cliente e la vendita del servizio.</p>

		<p>La spiegazione del menu e la descrizione dei piatti.</p> <p>L'organizzazione del lavoro di sala.</p>
<p>Elaborare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita dei servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>Gestire servizi speciali utilizzando le tecniche acquisite.</p>	<p>Utilizzare le tecniche di sala nel servizio di prodotti enogastronomici.</p> <p>Eseguire piatti alla lampada dal primo piatto al dessert.</p> <p>Elaborare proposte di cucina alla lampada.</p>	<p>La preparazione della sala, il servizio.</p> <p>La piccola colazione e il servizio ai piani.</p> <p>La vendita e il servizio dei primi piatti, i secondi piatti, il servizio del pesce e della carne.</p> <p>Il servizio di: formaggi, dolci e frutta.</p> <p>La cucina di sala.</p> <p>Esempi di ricette.</p>
<p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</p> <p>Simulare la gestione di un'azienda ristorativa.</p>	<p>Banqueting e catering.</p> <p>Il buffet.</p> <p>La decorazione del tavolo.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di produzione e vendita di prodotti enogastronomici al bar.</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di caffetteria.</p> <p>Eseguire le principali tecniche di preparazione e del servizio delle bevande analcoliche, superalcoliche e bevande miscelate.</p>	<p>L'organizzazione del bar e il servizio.</p> <p>Il caffè.</p> <p>Il cacao, il tè e le tisane.</p> <p>Le bevande analcoliche.</p> <p>Le bevande miscelate.</p> <p>La birra: le fasi della produzione.</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione.</p>	<p>La vinificazione.</p> <p>I vini spumanti.</p> <p>Altri tipologie di vino.</p> <p>La tecnica di degustazione.</p> <p>Analisi visiva, olfattiva e gustativa.</p>

**CLASSE IV**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Individuare la produzione enoica Italiana.	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classifica di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati. Caratteristiche dell'enografia nazionale.
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato valorizzando i prodotti tipici.	Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo. Usare la terminologia corretta.	Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi vini e altre bevande. Principi di enologia.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici.	Individuare i principi di abbinamento cibo vino e cibo bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per il servizio di caffetteria e di bevande a base di latte.	Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche di bar. Conoscenze metodologiche di buffet, di banqueting , room service e coffe break .
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Simulazione e realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.	La struttura dei menù. Tecniche avanzate di sala. Tecniche della cucina di sala.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.	Software di settore. Lessico e fraseologia di settore.

**CLASSE V**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
-------------------	----------------	-------------------

<p>Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.</p>	<p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Scegliere l'arredamento della sala secondo la tipologia del locale.</p> <p>Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione.</p>	<p>La gestione aziendale.</p>
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Costruire menu che tengano conto delle esigenze di una specifica clientela e che rispondano a criteri di economicità di gestione.</p>	<p>Il menu come strumento di vendita.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di servizio e le competenze sui formaggi nazionali ed internazionali.</p>	<p>Acquisire le abilità tecniche relative al servizio dei formaggi.</p> <p>Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio.</p>	<p>I formaggi nazionali ed internazionali e il loro servizio.</p>
<p>Elaborare tecniche di lavorazione nella preparazione e vendita dei servizi e prodotti enogastronomici.</p>	<p>Eseguire preparazioni alla lampada dal primo piatto al dessert.</p> <p>Elaborare proposte di cucina alla lampada</p>	<p>La cucina di sala.</p> <p>Esempio di ricette.</p>
<p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</p> <p>Simulare la gestione di un'azienda ristorativa.</p>	<p>Banqueting e catering.</p> <p>L'allestimento del buffet e la decorazione.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici al bar.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p>	<p>Aperitivi – distillati – liquori – amari.</p>
<p>Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di bevande miscelate.</p>	<p>Classificare e proporre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>Elaborare nuove bevande e simularne la</p>	<p>I cocktail: i cocktail internazionali – le nuove tendenze: mocktail e virgin cocktail.</p>

	commercializzazione.	
Attuare tecniche e strategie nella vendita dei vari tipi di birra.	Classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.	Gli stili di birra e il servizio.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione.  Individuare i principi di abbinamento cibo-vino.  Proporre corretti abbinamenti cibo-vino.	La gestione del vino.  La tecnica di degustazione.  L'abbinamento cibo- vino.

## Disciplina :LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

### CLASSE I

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico - ristorativo. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.</p> <p>Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona.</p> <p>Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</p>	<p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.</p> <p>Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p> <p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.</p> <p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.</p> <p>Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p>	<p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali.</p>

### CLASSE II

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.</p> <p>Elementi base di menu. Il</p>	<p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale.</p> <p>Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero. Accogliere il</p>	<p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>Compilazione della</p>

<p>linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza. Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Introduzione alle operazioni del ciclo cliente. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano.</p> <p>Elementi di base di vendita e assistenza.</p> <p>Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.</p>	<p>cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.</p>	<p>Modulistica elementare e corrispondenza alberghiera.</p>
--	---	---

### CLASSE III

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. 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. · Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. · Utilizzare le tecniche di</p>	<p>Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Ecoturismo. Software di settore.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici. Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie. Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico alberghiere. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi</p>

<p>promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. · Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. · Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. · Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		<p>connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.</p>
--	--	--

#### CLASSE IV

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. 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. Attuare strategie di pianificazione, compensazione,</p>	<p>Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Ecoturismo. Software di settore. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici. Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie. Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico alberghiere. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa.</p>

<p>monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		<p>Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.</p>
---	--	--

## CLASSE V

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>COMPETENZE</b>
<p>Piano di marketing. Vendita del prodotto turistico. Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti a imprese turistico-ricettive. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Avere familiarità con il web. Conoscere l'articolazione del mercato turistico.</p>

# **CURRICOLO VERTICALE**

## **ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

### **Scienze integrate**

Le “Scienze integrate (Fisica, Chimica, Scienze della Terra, Biologia)” concorrono a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per analizzare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

### **Scienza degli alimenti**

La “Scienza degli alimenti” concorre a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- 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;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.

## **Scienza e cultura dell'alimentazione**

La “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

## **Scienze motorie e sportive**

Le “Scienze motorie e sportive” concorrono a far conseguire allo studente risultati di apprendimento che gli permettono di:

- sviluppare il sistema corporeo e motorio, attraverso il miglioramento delle qualità fisiche e neuromuscolari;
- maturare la coscienza relativa alla propria corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria sia come capacità relazionale, per superare le difficoltà e le contraddizioni tipiche dell’età adolescenziale;
- acquisire una cultura delle attività di motorie e sportive che tenda a promuovere la pratica motoria come costume di vita e la coerente coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nella attuale società;
- scoprire e orientare le attitudini personali nei confronti di attività sportive specifiche e di attività motorie che possono tradursi in capacità trasferibili al campo lavorativo e del tempo libero
- consolidare una equilibrata coscienza sociale, basata sulla consapevolezza di se e sulla capacità di integrarsi e differenziarsi nel e dal gruppo, tramite l’esperienza concreta di contatti socio - relazionali soddisfacenti.

Da ciò in premessa passando, i docenti concordano che il Curricolo Verticale di Istituto, rappresenta

una tra le scelte educative e didattiche che meglio risponde all'esigenza di un percorso formativo e didattico che accompagna la crescita dell'alunno, garantendogli così uno sviluppo articolato che gli favorirà la costruzione di identità aperte e strutturate.

In tal senso la costruzione di un curriculum verticale:

- **incrocia** la riflessione sui saperi disciplinari, ricerca il loro valore formativo a partire da alcune discipline fondamentali (italiano, storia, matematica, scienze, lingua inglese)
- **facilita** il progressivo incontro con i saperi, i linguaggi, le conoscenze e gli strumenti che permettono la ricostruzione culturale dell'esperienza vissuta;
- **assicura** coerenza e coesione all'intera formazione di base, fornendo agli studenti uguaglianza di opportunità in un'età decisiva per la loro crescita.

Infatti, nel momento in cui i "programmi ministeriali" **hanno lasciato** il passo a curricula più flessibili basati sulla programmazione, dove quindi **non sono più le materie, ma le capacità e le abilità che gli studenti dovranno dimostrare di avere acquisito al termine degli studi per "mezzo delle materie"**, diventa importante:

- fare un'accurata analisi della situazione di partenza;
- definire gli obiettivi in funzione dei risultati che si intendono ottenere dalla frequenza del corso di indirizzo;
- scegliere i metodi di lavoro più efficaci;
- individuare i punti nodali di ciascuna disciplina.

Da questa attenta analisi vengono evidenziati gli elementi irrinunciabili di ogni settore e su questi verrà focalizzata l'attenzione del docente perché questi assumeranno il significato di contenuti minimi da acquisire.

È indispensabile quindi, per ottenere buoni risultati, il confronto e la condivisione del percorso tra docenti delle diverse Aree disciplinari, nei Consigli di classe e nel Collegio docenti.

Si riportano di seguito i saperi minimi e massimi per il proseguo del percorso scolastico:

### **Classe I<sup>^</sup> – La conoscenza** (saper osservare)

Nella prima fase del corso di studi, l'alunno deve acquisire la capacità di osservare e descrivere, imparare a raccogliere informazioni e conoscere i metodi di elaborazione delle stesse. L'alunno deve giungere a esprimersi correttamente sia nelle discipline letterario-linguistiche sia nelle discipline tecnico-professionali. Il risultato *minimo* richiesto è quello di saper osservare e descrivere semplici fenomeni. Il livello *massimo* prevede la capacità di rielaborare criticamente le conoscenze.

#### Minimi richiesti

- saper riconoscere le varie parti di un discorso e comprendere un testo semplice
- utilizzare un linguaggio chiaro e formalmente corretto, in ogni disciplina
- conoscere i contenuti essenziali delle diverse discipline
- conoscere ed usare correttamente semplici procedure di calcolo

### **Classe II<sup>^</sup> – La comprensione** (saper collegare)

L'alunno deve acquisire la capacità di comprendere, cioè di afferrare ed elaborare, collegando tra di loro le informazioni precedentemente comunicate. Come livello *minimo* si richiede di ridefinire, illustrando con parole proprie e terminologia corretta, i fenomeni descritti. Come livello *massimo* la

capacità di individuare collegamenti e conseguenze riguardo alle conoscenze proposte.

Minimi richiesti

- saper esprimere in modo proprio le nozioni apprese con un linguaggio pertinente
- saper descrivere i vari eventi: scientifici, storici, ecc.
- comprendere l'essenza dei diversi fenomeni e le correlazioni
- saper scegliere autonomamente gli elementi per la risoluzione di problemi, anche pratici.

### **Classe III ^ – L'applicazione** (saper decidere)

L'alunno deve saper applicare in situazioni nuove e concrete le teorie e i sistemi appresi ed essere in grado di prendere decisioni. Come livello *minimo* è richiesto di saper raccogliere tutte le informazioni necessarie per arrivare alle conclusioni e operare delle scelte. Come livello *massimo* di saper giustificare le scelte operate a seguito di un'attenta analisi di situazioni anche complesse.

Minimi richiesti

saper rielaborare le nozioni apprese effettuando collegamenti interdisciplinari

- leggere, redigere, interpretare testi e documenti
- comprendere ed utilizzare i diversi registri espressivi e linguaggi
- saper decidere ricercando e assumendo le informazioni opportune

### **Classe IV ^ – L'analisi** (saper essere autonomi)

L'alunno deve avere la consapevolezza della complessità e specificità dei fenomeni, saperli valutare al fine di impostare le soluzioni dimostrando competenza in ogni settore. Come livello *minimo* è richiesto quello di comprendere, collegare e applicare i concetti acquisiti. Come livello *massimo* quello di saper analizzare una situazione complessa giustificando il percorso logico seguito.

Minimi richiesti

acquisire la capacità di collegare e applicare i principali concetti delle diverse discipline

- esprimersi con scioltezza in diverse situazioni con terminologia specifica della disciplina
- saper interpretare e risolvere problemi tecnici e giustificare le scelte operate
- saper raccogliere e schematizzare in modo efficace una serie di dati.

### **Classe V ^ – La sintesi** (saper coordinare)

L'alunno deve saper riconoscere la complessità di un fenomeno. Deve poter trovare le strade logiche per la risoluzione dei problemi, utilizzando nozioni apprese e strumenti noti. Come livello *minimo* si richiede la conoscenza e l'applicazione dei principi di ogni disciplina, motivando la scelta. Come livello *massimo* la capacità di analizzare con rigore logico diverse situazioni e confrontarle al fine di trarne principi generali.

Minimi richiesti

avere padronanza dei mezzi espressivi e saperli utilizzare anche in modo complesso

- usare comparativamente diverse tecniche e procedure organizzando conoscenze apprese
- saper documentare le attività svolte o le tesi sostenute.