CURRICOLO VERTICALE

DIPARTIMENTO LINGUISTICO ITALIANO

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Riconoscere gli aspetti essenziali della struttura della lingua: ortografia e morfologia.
- Saper distinguere testi letterari e testi d'uso.
- Conoscere le strutture essenziali dei testi descrittivi, narrativi, regolativi.
- Riconoscere i generi narrativi.

Abilità:

- Lettura corretta e comprensione globale dei messaggi scritti e orali.
- Capacità di produrre in forma chiara e adeguata messaggi.
- Applicare metodologie essenziali di analisi testuale: dividere in sequenze, titolare, riassumere.
- Esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui.

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Riconoscere gli aspetti logici della struttura della lingua.
- Distinguere testi letterari e testi d'uso anche in relazione ad un contesto professionale.
- Distinguere un testo in prosa da uno in poesia.
- Conoscere le strutture essenziali dei testi descrittivi, narrativi, regolativi, espressivi e argomentativi.

Abilità:

- Lettura corretta e comprensione globale dei messaggi scritti e orali.
- Capacità di produrre in forma chiara e adeguata messaggi.
- Applicare metodologie essenziali di analisi testuale: riassumere, parafrasare, riconoscere le principali figure retoriche.
- Esprimere e sostenere il proprio punto di vista.
-
- **CLASSI TERZE**
- ***Conoscenze:***

- Conoscere strumenti e codici della comunicazione e le loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
- Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.
- Conoscere e interpretare testi continui e non continui anche in relazione ad ambiti professionali.
- Conoscere le linee essenziali dell'evoluzione letteraria del periodo preso in considerazione.
- ***Abilità:***

- Storicizzare le tematiche trattate.
- Individuare analogie e differenze tra testi e autori.
- Produrre testi diversificati, rispettando la consegna data.
- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.

- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui.

CLASSI QUARTE

Conoscenze:

- Conoscere strumenti e codici della comunicazione e le loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
- Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione.
- Conoscere e interpretare testi continui e non continui anche in relazione ad ambiti professionali.
- Conoscere le linee essenziali dell'evoluzione letteraria del periodo preso in considerazione.

Abilità:

- Verificare la connessione esistente tra testo e ambito storico-culturale di riferimento.
- Consolidare l'abilità di lettura e decodifica di testi di vari autori ed epoche.
- Comprendere analogie e differenze tra argomenti tematicamente accostabili
- Riconoscere alcuni aspetti storici della lingua attraverso l'evoluzione della storia letteraria.
- Organizzare consapevolmente il discorso.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni, dibattiti e testi scritti secondo regole strutturate: il saggio breve e l'articolo di cronaca.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Conoscere la diversità delle tipologie previste per lo svolgimento della Prima Prova d'Esame.
- Possedere strumenti di base per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
- Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.
- Conoscenza nelle linee essenziali del processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall' Unità d'Italia a oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.

Abilità:

- Comprendere analogie e differenze tra argomenti tematicamente accostabili.
- Verificare la connessione esistente tra testo e ambito storico-culturale di riferimento.
- Consolidare l'abilità di lettura e decodifica di testi di vari autori ed epoche
- Riconoscere alcuni aspetti storici della lingua attraverso l'evoluzione della storia letteraria.
- Organizzare consapevolmente il discorso sia in forma orale che scritta.
- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.

STORIA

CLASSI PRIME E SECONDE

Conoscenze:

- La diffusione della specie umana sul pianeta.
- Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.
- Tratti essenziali delle civiltà antiche ed alto medioevali: civiltà dell'Antico vicino Oriente; la civiltà greca; la civiltà romana; l'avvento del cristianesimo; l'Europa romano barbarica; società ed economia nell'Europa alto medioevale; la nascita e la diffusione dell'Islam; il particolarismo feudale.

Abilità:

- Classificare i fatti storici in ordine cronologico.
- Schematizzare mediante linee temporali i fatti studiati.
- Produrre oralmente e per iscritto semplici testi sugli argomenti trattati.

CLASSI TERZE

Conoscenze:

- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo IX e il sec. XVI in Europa e nel mondo.
- Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali.
- Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.

Abilità:

- Classificare i fatti storici in ordine alla durata.
- Utilizzare schemi ad albero, tabelle, grafici, allo scopo di comprendere testi storiografici.
- Collocare le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti sociali e dei contesti istituzionali entro i quali si svolsero.
- Utilizzare le testimonianze allo scopo di produrre informazioni attendibili relativamente ad un tema.
- Utilizzare il lessico di base appropriato.

CLASSI QUARTE

Conoscenze:

- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo XVI e il sec. XIX in Europa e nel mondo.
- Evoluzione dei sistemi politico istituzionali ed economico produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali.
- Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.

Abilità:

- Usare un linguaggio adeguato alla situazione storica trattata.
- Leggere e comprendere trasposizioni grafiche, cronologie per schematizzare aspetti e problemi del fatto storico esaminato.
- Collocare le conoscenze dei fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti

sociali e dei contesti istituzionali entro i quali si svolsero.
- Utilizzare le testimonianze allo scopo di produrre informazioni attendibili relativamente ad un tema.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:
- Principali persistenze e trasformazioni tra il secolo XIX e il sec. XXI in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale: industrializzazione e società post industriale; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; globalizzazione.
- Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali.

Abilità:
- Adoperare un linguaggio adeguato alla situazione storica trattata
- Leggere e comprendere trasposizioni grafiche, cronologie per schematizzare aspetti e problemi del fatto storico esaminato
- Costruire testi argomentativi a sostegno della formulazione di problemi e di spiegazioni dei fatti storici.

ARTE e TERRITORIO
II BIENNIO
CLASSI III

Conoscenze

- Concetto di bene culturale
- Lineamenti di storia dell'arte italiana dalle origini al Trecento
- Movimenti artistici, personalità e opere significative di architettura, pittura, scultura e arti applicate, dalle origini al Trecento
- Elementi caratterizzanti il territorio italiano ed europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza

Abilità

- Leggere l'opera d'arte individuando le componenti strutturali, tecniche, iconografiche, stilistiche e relative alla committenza
- Delineare la storia dell'arte italiana, dalle origini al Trecento, evidenziando i nessi con la storia e la cultura locali
- Riconoscere i linguaggi propri dell'architettura, della pittura, della scultura e delle arti applicate
- Riconoscere le categorie dei beni culturali in Italia e la loro distribuzione nel territorio
- Individuare percorsi turistici di interesse culturale e ambientale per la

valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza

CLASSI IV

Conoscenze

- Concetto di bene culturale
- Lineamenti di storia dell'arte italiana dal Quattrocento al Settecento
- Movimenti artistici, personalità e opere significative di architettura, pittura, scultura e arti applicate, dal Quattrocento al Settecento
- Elementi caratterizzanti il territorio italiano ed europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza

Abilità

- Leggere l'opera d'arte individuando le componenti strutturali, tecniche, iconografiche, stilistiche e relative alla committenza
- Delineare la storia dell'arte italiana, dal Quattrocento al Settecento, evidenziando i nessi con la storia e la cultura locali
- Riconoscere i linguaggi propri dell'architettura, della pittura, della scultura e delle arti applicate
- Riconoscere le categorie dei beni culturali in Italia e la loro distribuzione nel territorio
- Individuare percorsi turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza

CLASSI V

Conoscenze

- Concetto di bene culturale
- Lineamenti di storia dell'arte italiana dal Neoclassicismo a oggi
- Movimenti artistici, personalità e opere significative di architettura, pittura, scultura e arti applicate, dal Neoclassicismo ad oggi
- Elementi caratterizzanti il territorio italiano ed europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza

Abilità

- Leggere l'opera d'arte individuando le componenti strutturali, tecniche, iconografiche, stilistiche e relative alla committenza

- Delineare la storia dell'arte italiana, dal Neoclassicismo ad oggi, evidenziando i nessi con la storia e la cultura locali
- Riconoscere i linguaggi propri dell'architettura, della pittura, della scultura e delle arti applicate
- Riconoscere le categorie dei beni culturali in Italia e la loro distribuzione nel territorio
- Individuare percorsi turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza

LINGUE STRANIERE

PRIMO BIENNIO

Conoscenze:

- Conoscere le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base della lingua.
- Possedere le strategie essenziali per comprendere globalmente testi e messaggi semplici e chiari scritti, orali e multimediali inerenti la sfera personale.
- Conoscere il lessico e la fraseologia di base relativi ad argomenti di vita quotidiana.
- Conoscere le strutture sintattiche indispensabili per produrre testi brevi e semplici.
- Conoscere gli aspetti culturali fondamentali dei relativi Paesi.

Abilità:

- Interagire in semplici conversazioni su argomenti di interesse personale.
- Utilizzare semplici strategie per ricercare informazioni e per comprendere messaggi chiari e brevi, sia scritti che orali, su argomenti noti.
- Usare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e descrivere esperienze di tipo personale o familiare.
- Produrre testi brevi e semplici su tematiche inerenti la sfera quotidiana.

SECONDO BIENNIO

Conoscenze:

- Conoscere gli aspetti comunicativi fondamentali per semplici produzioni ed intonazioni orali.
- Conoscere le strutture grammaticali essenziali per esprimersi in contesti comunicativi personali e relativi al settore di indirizzo scelto.
- Possedere le strategie essenziali per la comprensione globale di varie tipologie di testi.
- Conoscere il lessico e la fraseologia di base relativi ad argomenti di vita quotidiana e di lavoro.
- Conoscere gli aspetti socio-culturali fondamentali dei relativi Paesi.

Abilità:

- Interagire in semplici conversazioni, seppur con qualche imprecisione di pronuncia ed interazione, su argomenti di interesse personale e di lavoro.
- Distinguere le più importanti tipologie testuali.
- Produrre brevi testi per esprimere opinioni e descrivere semplici esperienze, anche lavorative.
- Comprendere le idee principali di semplici testi e messaggi audiovisivi riguardanti la sfera personale ed il proprio settore di indirizzo.

QUINTO ANNO

Conoscenze:

- Conoscere le strategie comunicative essenziali per interagire in contesti di lavoro.
- Conoscere le strutture grammaticali fondamentali per la produzione scritta e orale avvalendosi anche dell'ausilio di strumenti multimediali.
- Possedere le strategie per la comprensione globale di testi più articolati riguardanti in particolar modo il settore di indirizzo.
- Conoscere il lessico e la fraseologia di base per affrontare situazioni di lavoro.
- Conoscere gli aspetti socio-culturali fondamentali dei relativi Paesi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.

Abilità:

- Esprimere semplici opinioni e saper interagire, seppur in presenza di qualche imprecisione di pronuncia ed intonazione, in merito ad argomenti generali e di lavoro.
- Comprendere le idee principali di semplici testi scritti, orali e filmati relativi ad argomenti noti di tipo personale, familiare ed al settore di indirizzo scelto.
- Produrre in forma scritta e orale brevi relazioni e commenti su esperienze personali e lavorative.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di base del proprio settore di indirizzo.
- Trasporre in lingua italiana testi brevi e semplici scritti in lingua straniera.

GEOGRAFIA

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.
- Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.
- Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale.

Abilità:

- Interpretare il linguaggio cartografico, decodificare grafici e tabelle.
- Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo, in particolare la

globalizzazione.

Classe III Accoglienza Turistica

- Conoscere e saper descrivere la morfologia del territorio italiano.
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà italiana.
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico.
- Sapere utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

Classe IV Accoglienza Turistica

- Conoscere per grandi linee gli argomenti trattati e saper sintetizzare i concetti chiave del testo.
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà europea.
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico.
- Sapere utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

Classe V Accoglienza Turistica

- Conoscere per grandi linee gli argomenti trattati e saper sintetizzare i concetti chiave del testo.
- Comprensione generale del concetto di turismo in senso ampio e specifico della realtà extra–europea.
- Illustrare in modo lineare i concetti chiave con linguaggio specifico.
- Sapere utilizzare tabelle e grafici e saper leggere le diverse carte geografiche.

IRC

PRIMO BIENNIO

Conoscenze:

- interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni.
- natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.
- le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana nel confronto con le altre religioni.
- eventi, personaggi e categorie più rilevanti presentati dalla Bibbia (Antico e Nuovo Testamento), la persona e il messaggio di Gesù Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa.
- elementi di storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetti sulla cultura europea.
- il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana: diritti fondamentali, libertà di coscienza, responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace, impegno per la giustizia sociale.

Abilità:

- formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.

- utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del cristianesimo.
- impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco.
- spiegare origine e natura della Chiesa e le forme del suo agire nel mondo: annuncio, sacramenti, carità.
- leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale.
- operare scelte morali, circa le esigenze dell'etica professionale, nel confronto con i valori cristiani.

SECONDO BIENNIO

Conoscenze:

- questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.
- linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale.
- identità e missione di Gesù Cristo alla luce del mistero pasquale.
- elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea.
- ecumenismo e dialogo interreligioso.
- orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale.

Abilità:

- impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero.
- ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.
- confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente.
- confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

QUINTO ANNO

Conoscenze:

- ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.
- identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Gesù Cristo.
- il Concilio Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo.
- la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.
- il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica e tecnologica.

Abilità:

- motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
- riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
- riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura fornita dal cristianesimo.

MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA
"I diritti umani da una prospettiva antropologica"

FINALITÀ' EDUCATIVE

Il progetto si propone di affrontare il tema dei "Diritti Umani" attraverso l'analisi delle principali tematiche che coinvolgono il tempo presente, portata avanti attraverso una prospettiva di analisi antropologica e filosofica. Molto spazio è dedicato anche agli aspetti contemporanei dell'informazione, all'uso consapevole dei nuovi strumenti informativi digitali e l'analisi delle problematiche da questi comportate. Le tematiche trattate saranno articolate tenendo conto del vissuto esperienziale diretto degli alunni. Vengono individuate, come momento formativo, alcune tappe che vanno dalla presa di coscienza dell'individuo, come persona fisica e quindi come cittadino portatore di diritti/doveri, alla considerazione dei gruppi sociali e dell'interazione degli individui nell'ambiente sociale.

PROGETTAZIONE

In seguito alla valutazione del livello di competenze raggiunte dagli alunni e fermo restando che l'attività didattica verrà strutturata in base alla realtà, alle esigenze e alle proposte delle singole classi, è stato proposto un curricolo verticale valido per la materia nel suo complesso.

CLASSI PRIME E SECONDE

Focus sulle competenze: *Imparare ad imparare, Progettare, Comunicare*. Il lavoro è strutturato soprattutto negli ambiti della "costruzione del sé" e della "relazione con gli altri".
Capacità di ragionare con rigore logico e di organizzare il proprio apprendimento. Capacità di ascoltare, discutere, affrontare problemi e indicare soluzioni.
Capacità di riflettere e coordinare le idee al fine di formulare proposte e progetti.

Focus sulle conoscenze: persona fisica e capacità giuridica. Diritto alla salute. Cittadinanza. Diritti fondamentali (dignità umana, libertà).

Focus sulle abilità: saper tradurre gli articoli presi in esame nell'ambito del vissuto esperienziale. Ragionare in termini di rapporti etici.

CLASSI TERZE E QUARTE

Focus sulle competenze: Collaborare e partecipare, Agire in modo autonomo e responsabile. Risolvere problemi.
Il lavoro è strutturato soprattutto nell'ambito della "relazione con gli altri" e della "costruzione del gruppo". Capacità di interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista. Contribuire alla realizzazione di attività collettive. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui. Capacità di affrontare situazioni problematiche elaborando strategie di soluzione.

Focus sulle conoscenze: responsabilità sociale. Conseguenze connesse alle scelte morali e poli che. iri fondamentali dell'individuo nella vita associata. Doveri dell'individuo verso la società.

Focus sulle abilità: saper tradurre gli articoli presi in esame nell'ambito di situazioni sociali specifiche. Realizzare comportamenti mirati alla collaborazione ed alla cooperazione, collaborare con impegno e senso di responsabilità ai lavori di gruppo. Partecipare attivamente alle conversazioni.

CLASSI QUARTE E QUINTE

Focus sulle competenze: Risolvere problemi. Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire ed interpretare l'informazione. Il lavoro è strutturato soprattutto tenendo conto de "L'agire sociale". Capacità di risolvere problemi. Elaborare argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni fra fenomeni e eventi diversi. Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Focus sulle conoscenze: diritti etico-sociali. Rapporti economici. Rapporti politici.

Focus sulle abilità: capacità di accogliere l'altro nelle varie situazioni, promuovere la coscienza civile, costituzionale e democratica, favorire processi di valorizzazione della diversità per promuovere la reale integrazione.

Nella progettazione sono stati quindi individuati otto moduli al fine di strutturare dei

percorsi che tengano conto della specificità e del livello delle diverse classi.

MODULI

1) Unità e varietà del genere umano

- Geni, lingue e culture
- La definizione di "Cultura": cultura come complesso di modelli, differenziazioni e stratificazioni della cultura. Esistono i "confini" della cultura?
- Le aree culturali e la globalizzazione

2) Il sé e l' altro

- Dai confini del sé alla rappresentazione dell'Altro: il sesso, il genere, le emozioni. Le relazioni affettive e l'orientamento sessuale.
- La famiglia: le forme di parentela nel mondo, residenza e vicinato, matrimonio e alleanza nelle culture. La famiglia "tradizionale". Matriarcato e patriarcato.
- Le questioni di genere. Discriminazioni di genere e violenza di genere**.**

DIPARTIMENTO MATEMATICO SCIENTIFICO

OBIETTIVI MINIMI TRASVERSALI

Conoscenze:

- Conoscere espressioni di uso comune e semplici contenuti relativi alle discipline scientifiche.
- Conoscere la struttura di un testo al fine di potersi orientare nello stesso.
- Conoscere la terminologia specifica essenziale.
- Conoscere i contenuti essenziali trattati da ogni disciplina.

Capacità:

- Essere capaci di esporre i concetti fondamentali nella giusta sequenza.

Competenze:

- Saper applicare nella pratica le conoscenze acquisite per risolvere compiti elementari anche in modo autonomo.
- Utilizzare la terminologia specifica essenziale adattandola ai diversi contesti.

TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE – T.I.C.

CLASSE PRIMA

Il docente di "Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale nella formazione di giovani operatori del settore turistico alberghiero, enogastronomico e dell'accoglienza turistica, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca;

• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
• utilizzare gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi e gestionali;
Nel primo anno vengono individuate le seguenti **competenze:**
• Utilizzare, con autonomia metodologica ed esecutiva, procedure e tecniche per trovare soluzioni efficaci ed efficienti, in relazione a semplici problemi nei campi di propria competenza.
• Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
• Stendere una relazione curando tutti gli aspetti di forma e i contenuti.
• Individuare il tipo di linguaggio di programmazione più adatto alla risoluzione di un problema.

MATEMATICA

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Conoscere gli insiemi numerici N, Z, Q con le operazioni.
- Conoscere il calcolo letterale (monomi, polinomi) e il concetto di variabile.
- Conoscere e riconoscere una semplice equazione di primo grado.

Abilità:

- Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico (a mente o con l'utilizzo di calcolatrici).
- Confrontare numeri interi e razionali.
- Eseguire proporzioni e percentuali, specialmente in casi pratici e di laboratorio.
- Utilizzare le lettere nel calcolo algebrico.
- Risolvere semplici equazioni di primo grado.
- Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro e area delle principali figure geometriche piane.

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Riconoscere un sistema lineare in due incognite ridotto a forma normale.
- Riconoscere un radicale e imparare la relativa terminologia.
- Conoscere le equazioni di secondo grado e la loro formula risolutiva.
- Conoscere il significato di "raccolta dati" e comprendere l'importanza di effettuare analisi statistiche.
- Probabilità e frequenza .

Abilità:

- Comprendere il concetto di "dipendenza" tra variabili.
- Rappresentare rette sul piano cartesiano.
- Risolvere un sistema lineare con almeno uno dei metodi studiati.
- Saper eseguire semplici operazioni con i radicali.

- Risolvere equazioni di secondo grado ridotte a forma normale.
- Inserire i dati in tabelle, calcolare media, moda e mediana di un insieme di rilevazioni.
- Comprendere la n ozione di probabilità con esempi tratti da contesti classici e con l'introduzione di nozioni di statistica.

CLASSI TERZE

Conoscenze:

- Conoscere le coordinate cartesiane di un punto nel piano e le formule per calcolare la distanza tra due punti e il punto medio di un segmento.
- Riconoscere l'equazione di una retta in forma implicita ed esplicita.
- Riconoscere l'equazione di una parabola.
-

Abilità:

- Saper calcolare la distanza tra due punti e il punto medio di un segmento.
- Saper disegnare una retta nel piano cartesiano.
- Saper risolvere semplici problemi sulle rette.
- Saper disegnare una parabola nel piano cartesiano.
- Saper risolvere semplici problemi sulle parabole.
-

CLASSI QUARTE

Conoscenze/Abilità:

- Risolvere semplici disequazioni di primo e secondo grado.
- Risolvere semplici sistemi di disequazioni e semplici disequazioni fratte.
- Comprendere il concetto di funzione e di dipendenza tra variabili.
- Determinare il campo di esistenza di semplici funzioni razionali.

CLASSI QUINTE

Conoscenze/Abilità:

- Comprendere il concetto di infinito e di "limite" per una funzione.
- Riconoscere funzioni continue e discontinue e le diverse specie di discontinuità.
- Saper calcolare derivate di funzioni razionali intere e fratte.
- Riconoscere una funzione esponenziale, conoscere definizioni e proprietà.
- Comprendere il concetto di crescenza/decrescenza di una funzione.
- Comprendere il concetto di "estremo relativo" e calcolarlo in semplici funzioni.
- Comprendere il concetto di concavità/convessità e "flesso".
- Saper analizzare un grafico di funzione riconoscendo le principali caratteristiche.

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

PRIMO BIENNIO

Conoscenze:

- Saper mantenere il livello di igiene personale adeguato.

- Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti e acquisire metodi igienicamente sicuri per la conservazione.
- Indicare le temperature e i tempi appropriati per i vari sistemi di conservazione.
- Individuare il sistema di conservazione più appropriato per tipo di alimento.
- Saper individuare i principali agenti di contaminazione per gli alimenti.
- Conoscere le modificazioni degli alimenti durante la cottura.
- Individuare gli alimenti che più frequentemente compaiono nella dieta quotidiana.

Abilità:

- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed alla loro funzione prevalente.
- Saper individuare i principi nutritivi ed i loro fabbisogni.
- Saper leggere e interpretare il messaggio pubblicitario e le etichette alimentari.

CLASSI TERZE

Conoscenze:

- Conoscere le basi per una dieta mediterranea.
- Conoscere il metabolismo basale e totale.
- Conoscere la merceologia degli alimenti (settore cucina) e delle bevande (settore sala-bar).

Abilità:

- Saper calcolare l'apporto calorico giornaliero per individuo.
- Acquisire la consapevolezza di una dieta equilibrata.

CLASSI QUARTE

Conoscenze:

- Conoscere i principi nutritivi (glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali, acqua).
- Conoscere i processi di digestione e metabolismo degli alimenti.
- Conoscere la cottura degli alimenti.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Conoscenza delle norme igieniche, delle tossinfezioni e delle contaminazioni alimentari, dei metodi di conservazione, del metabolismo energetico, della dieta equilibrata, della dietoterapia e delle diete in funzione dell'età.

SCIENZE DELLA TERRA

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Conoscere un pianeta, un satellite e una stella.
- Conoscere i punti cardinali.
- Conoscere il reticolato geografico.
- Conoscere la struttura dell'interno della terra.

- Conoscere la definizione di un vulcano e descrivere la sua struttura.
- Conoscere gli elementi essenziali della Teoria della Tettonica a placche.
- Conoscere le caratteristiche essenziali di un sisma.
- Conoscere le differenze principali tra i vari tipi di rocce (magmatiche, sedimentarie e metamorfiche).
- Conoscere la composizione e la struttura dell'atmosfera terrestre.
- Conoscere il ciclo dell'acqua.

Abilità:

- Sapere orientarsi nello spazio.
- Saper illustrare le principali conseguenze del moto di rotazione e rivoluzione della Terra.
- Saper illustrare i principali fenomeni endogeni (sismi, vulcani e movimento delle placche litosferiche).
- Saper descrivere i tratti salienti dell'atmosfera terrestre.

BIOLOGIA

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Conoscere la differenza tra cellula animale e vegetale.
- Conoscere i principali regni dei viventi.
- Conoscere i principali gruppi di biomolecole (glucidi, protidi, lipidi e acidi nucleici).
- Conoscere le caratteristiche essenziali di anatomia e fisiologia dei principali apparati e sistemi del corpo umano.

Abilità:

- Individuare la differenza tra cellula animale e vegetale.
- Saper individuare i principali regni dei viventi.
- Saper riconoscere le principali biomolecole.
- Saper illustrare i tratti anatomici e fisiologici.

SCIENZE MOTORIE

COMPETENZE DI RIFERIMENTO PER TUTTE LE CLASSI

1. PERCEZIONE DI SE' E COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE e DELLE CAPACITA' MOTORIE ED ESPRESSIVE
2. LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIRPLAY
3. SALUTE, BENESSERE E PREVENZIONE
4. RELAZIONE CON L'AMBIENTE NATURALE E TECNOLOGICO

CLASSI PRIME

COMPETENZE SPECIFICHE

1a Saper elaborare un riscaldamento pre-attività in modo autonomo seppur guidato parzialmente.

1b Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato

2a Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

3a Saper allertare il 112 in caso di bisogno

3b Saper prestare soccorso a se stessi e agli altri in caso di shock, piccole ferite e ustioni

3c Iniziare a mettere in pratica movimenti funzionali e non dannosi

4a Iniziare a conoscere l'ambiente e le potenzialità dello stesso come spazio operativo per il benessere

4b Saper utilizzare anche la versione digitale del libro di testo

CONOSCENZE

1a Conoscere la terminologia essenziale della disciplina

1b Conoscere il proprio battito cardiaco prima durante e dopo l'attività fisica.

1c Conoscere la struttura di una lezione o di una seduta di allenamento.

2a Conoscere la struttura fondamentale di una lezione o di una seduta di allenamento.

2b Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.

3a Conoscere le tecniche basilari di intervento in caso di infortunio (posizioni antishock- lo shock, le ferite, le ustioni

3b Conoscere i principali errori di movimento e le posture scorrette che possono compromettere la salute dell'apparato muscolo- scheletrico

4a Conoscere le norme essenziali di utilizzo degli impianti e delle attrezzature sportive utilizzati.

4b Conoscere la struttura del libro di testo e la sua simbologia

ABILITA'

1a Saper interpretare i comandi ed eseguire compiti motori semplici

1b Sapersi rilevare il battito cardiaco (polso radiale e/o carotideo)

2a Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità di apprendimento.

2b Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati nel rispetto dei compagni e dell'avversario

3a Saper valutare l'entità di una piccola ferita e ustione ed essere capace di intervenire

3b Sapere allertare il 118, avendo appreso quali azioni intraprendere e quali informazioni sono fondamentali

4a Saper utilizzare correttamente gli strumenti didattici conosciuti e iniziare a saper utilizzare l'arredo urbano come attrezzo occasionale

CLASSI SECONDE

COMPETENZE SPECIFICHE

1a Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni (seppur guidato parzialmente dal docente.)Saper elaborare un riscaldamento pre-attività in modo autonomo

1b Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato

2a Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico**.**

3a Saper allertare il 112 in caso di bisogno

3b Saper prestare soccorso a se stessi e agli altri in caso di infortuni all'apparato muscolo-scheletrico

3c Iniziare a mettere in pratica movimenti funzionali e non dannosi

4a Iniziare a conoscere meglio l'ambiente e le potenzialità dello stesso come spazio operativo per il benessere

4b Saper utilizzare anche la versione digitale del libro di testo

CONOSCENZE

1a Conoscere la terminologia essenziale della disciplina

1b Conoscere il proprio corpo (interdisciplinarietà-Biologia), in particolare il sistema scheletrico e muscolare

1c Conoscere i principali esercizi di riscaldamento organico pre-attività.

1d Conoscere il proprio battito cardiaco medio e saperlo rilevare

1e Conoscere l'importanza della corretta postura e le deviazioni paramorfiche e dismorfiche dello scheletro e i principali esercizi correttivi.

2a Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.

3a Conoscere le tecniche basilari di intervento per infortuni maggiormente frequenti durante l'attività fisica (distorsioni, lussazioni, fratture)

3b Conoscere l'importanza della corretta postura e le deviazioni paramorfiche e dismorfiche dello scheletro e i principali esercizi correttivi.

3c Conoscere i principali errori di che possono compromettere la salute dell'apparato muscolo- scheletrico

4a Conoscere e rispettare le norme essenziali di utilizzo degli impianti e delle attrezzature sportive utilizzati.

4b Conoscere la struttura del libro di testo e la sua simbologia

ABILITA'

1a Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori semplici

1b Sapersi rilevare il battito cardiaco (polso radiale e/o carotideo)

2a Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità di apprendimento.

2b Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati nel rispetto dei compagni e dell'avversario

3a Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di infortuni

all'apparato muscolo-scheletrico

3b Sapere allertare il 112, avendo appreso quali azioni intraprendere e quali informazioni sono fondamentali

4a Saper utilizzare correttamente gli strumenti didattici conosciuti e iniziare a saper utilizzare megliol'arredo urbano come attrezzo occasionale

CLASSI TERZE

COMPETENZE SPECIFICHE

1a Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni

1b Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato

2a Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.

3a Saper allertare il 112 in caso di bisogno

3b Saper prestare soccorso a se stessi e agli altri in caso di infortuni all'apparato muscolo-scheletrico

3c mettere in pratica quando possibile movimenti funzionali e non dannosi

4a Iniziare a conoscere meglio l'ambiente e le potenzialità dello stesso come spazio operativo per il benessere

4b Saper utilizzare anche la versione digitale del libro di testo

CONOSCENZE

1a Conoscere la terminologia della disciplina
1b Conoscere le caratteristiche essenziali delle diverse qualità e capacità fisiche e il loro sviluppo durante la crescita: capacità condizionali - elenco, definizione, tipologie e tecniche di allenamento. Capacità coordinative- definizione e allenamento
1c Conoscere i principali esercizi di riscaldamento organico pre-attività.
1d Conoscere i meccanismi di risintesi energetica : sistema anaerobico alattacido, anaerobico lattacido, sistema aerobico.
2a Conoscere i contenuti essenziali delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
3a Conoscere le tecniche basilari di intervento per infortuni maggiormente frequenti durante l'attività fisica (distorsioni, lussazioni, fratture)
4a Conoscere e rispettare le norme essenziali di utilizzo degli impianti e delle attrezzature sportive utilizzati.

ABILITA'

1a Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori di difficoltà crescente
1b Sapersi rilevare il battito cardiaco (polso radiale e/o carotideo)

2a Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità di apprendimento.
2b Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati nel rispetto dei compagni e dell'avversario
3a Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di shock e infortuni all'apparato muscolo-scheletrico
3b Sapere allertare il 112, avendo appreso quali azioni intraprendere e quali informazioni sono fondamentali
4a Saper utilizzare correttamente gli strumenti didattici conosciuti e iniziare a saper utilizzare megliol'arredo urbano come attrezzo occasionale

CLASSI QUARTE

COMPETENZE SPECIFICHE
1a Saper eseguire un riscaldamento pre-attività in modo autonomo e consapevole, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni
1b Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato
1c Saper programmare e descrivere un allenamento, o una seduta di allenamento in relazione all'obiettivo da raggiungere.
2a Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.
2b Essere capaci di arbitrare una partita o rilevare tempi e misure atletiche, applicando le regole fondamentali degli sport praticati
3a Saper allertare il 112 in caso di bisogno
3b Saper prestare soccorso a se stessi e agli altri in caso di infortuni all'apparato muscolo-scheletrico o malore
4a Saper utilizzare l'ambiente urbano e naturale e le potenzialità dello stesso come spazio
operativo per il benessere
4b Saper utilizzare la tecnologia e la rete per ricerche autonome ed approfondimento su argomenti trattati

CONOSCENZE
1a Conoscere adeguatamente la terminologia della disciplina
1b Conoscere le caratteristiche essenziali delle diverse qualità e capacità fisiche riconoscendo gli effetti allenanti dei diversi esercizi.
1c Conoscere le diverse tipologie e tecniche di allenamento, nonché le regole generali per la periodizzazione dello stesso
2a Conoscere i contenuti delle discipline sportive praticate e le rispettive regole basilari.
2b Conoscere il fenomeno del doping e il fair play per la promozione del gioco leale e la preservazione della salute
3a Conoscere le tecniche basilari di tutela della salute e prevenzione degli infortuni in ambito scolastico come in ambito lavorativo (introduzione alla legge 81 sulla sicurezza sui luoghi di lavoro)
3b Conoscere le linee guida della corretta alimentazione legata allo sport

3c Conoscere il fenomeno del Doping e le classi delle principali sostanze dopanti, i loro effetti ed effetti collaterali.
4a Conoscere le norme essenziali di utilizzo degli impianti e delle attrezzature sportive utilizzati.
4b Conoscere i principali siti internet di riferimento per lo sport**,** e conoscere e riconoscere le risorse in rete per il benessere

ABILITA'
1a Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori di difficoltà superiore, in relazione al mutato schema corporeo e motorio
1b Saper eseguire un efficace riscaldamento pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni)
2a Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità di apprendimento.
2b Essere capaci di applicare le regole fondamentali degli sport praticati nel rispetto dei compagni e dell'avversario
3a Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di infortuni o malore
3b Sapere allertare il 112, avendo appreso quali azioni intraprendere e quali informazioni sono fondamentali
3c Saper riconoscere gli errori di movimento e posturali più comuni per scegliere quelli più funzionali al mantenimento del benessere
4a Saper utilizzare correttamente gli strumenti didattici conosciuti e iniziare a saper utilizzare in modo opportuno l'arredo urbano come attrezzo occasionale

CLASSI QUINTE

COMPETENZE SPECIFICHE
1a Saper eseguire un riscaldamento efficace pre-attività in modo autonomo e consapevole, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni
1b Saper descrivere in modo semplice gesti e azioni ginniche utilizzando il lessico appropriato
1c Saper programmare e descrivere un allenamento, o una seduta di allenamento in relazione all'obiettivo da raggiungere, sapendo elaborare un programma individualizzato di allenamento aerobico e di tonificazione dei principali muscoli posturali
2a Saper utilizzare le tecniche fondamentali degli sport trattati "in situazione", in contesti variabili di gioco ed effettuazione, al fine ludico-agonistico.
2b Essere capaci di arbitrare una partita o rilevare tempi e misure atletiche, applicando le regole fondamentali degli sport praticati
3a Conoscere la dieta ideale e quella dello sportivo, nonché le principali sostanze di integrazione alimentare
3b Saper allertare il 112 ed essere in grado di prestare soccorso a se stessi e agli altri in caso di infortuni all'apparato muscolo-scheletrico o malore
4a Saper utilizzare l'ambiente urbano e naturale e le potenzialità dello stesso come spazio
operativo per il movimento ed il benessere

4b Saper utilizzare la tecnologia e la rete per ricerche autonome ed approfondimento su argomenti trattati

CONOSCENZE

1a Conoscere le caratteristiche essenziali delle diverse qualità e capacità fisiche riconoscendo gli effetti allenanti dei diversi esercizi.
1b Conoscere le diverse tipologie e tecniche di allenamento
1c Conoscere l'anatomia funzionale dei principali muscoli studiati
2a Conoscere i contenuti delle discipline sportive praticate e le rispettive regole
2b Conoscere il fenomeno del doping e il fair play per la promozione del gioco leale e la preservazione della salute
3a Conoscere e saper riconoscere i comportamenti corretti per il mantenimento della salute, vista nella sua accezione più ampia di salute dinamica
4a Conoscere le possibilità di utilizzo degli impianti e delle attrezzature sportive codificate e occasionali utilizzati.
4b Conoscere i principali siti internet di riferimento per lo sport e la salute
4c Conoscenza delle possibilità di aiuto della tecnologia al mantenimento della forma fisica (applicazioni smartphone, smartwatch)

ABILITA'

1a Utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente.
1b Saper memorizzare informazioni e sequenze motorie sempre più complesse
1c Saper interpretare i comandi ed eseguire nuovi compiti motori di difficoltà superiore, in relazione al mutato schema corporeo e motorio.
1d Saper eseguire un riscaldamento efficace pre-attività in modo autonomo, ed essere capaci di spiegare e dimostrare gli esercizi ai compagni
2a Essere capaci di arbitrare una partita o rilevare tempi e misure atletiche, applicando le regole fondamentali degli sport praticati
2b Saper effettuare gesti tecnici fondamentali delle discipline praticate, migliorandone l'esecuzione grazie ad una costante applicazione durante gli esercizi delle diverse sedute dell'unità di apprendimento.
2c Essere capace di applicare le regole fondamentali degli sport praticati nel rispetto dei compagni e dell'avversario
3a Saper prestare soccorso a se stesso e ad un compagno in caso di infortuni o malore
3b Sapere allertare il 112, avendo appreso quali azioni intraprendere e quali informazioni sono fondamentali
3c saper utilizzare le conoscenze teoriche e tecniche acquisite per prevenire infortuni e le principali patologie lavorative (lombo-sciatalgia, problemi vascolari agli arti inferiori, problemi articolari e muscolari).
4a Saper utilizzare correttamente gli strumenti didattici conosciuti e iniziare a saper utilizzare in modo opportuno l'arredo urbano come attrezzo occasionale
4b Saper utilizzare l'eventuale dispositivo elettronico come ausilio dell'allenamento fisico.

DIPARTIMENTO DI AREA GIURIDICO ECONOMICA

DIRITTO ED ECONOMIA

Obiettivi trasversali:

Scopo comune è quello di sviluppare la personalità e le capacità dell'individuo che si ritiene possano essere raggiunte attraverso:

- Un utilizzo corretto del linguaggio giuridico ed economico.
- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
- Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
- L'utilizzo delle informazioni acquisite per elaborare differenze ed analogie tra fenomeni ed eventi economici e giuridici di esperienza comune.

CLASSI PRIME

Conoscenze:

- Conoscere le caratteristiche delle norme giuridiche.
- Conoscere i caratteri fondamentali dei soggetti del diritto.
- Conoscere l'importanza dei diritti fondamentali della persona garantiti dalla Costituzione.
- Conoscere gli elementi costitutivi dello Stato e le principali forme di Stato e di Governo.
- Conoscere l'oggetto e i soggetti dell'economia.
- Conoscere il linguaggio giuridico ed economico di base.
- Conoscere gli aspetti economici essenziali dell'attività imprenditoriale.

Abilità:

- Imparare ad utilizzare correttamente il linguaggio giuridico ed economico di base.
- Saper riconoscere e distinguere le caratteristiche delle norme giuridiche, dei soggetti del diritto e gli elementi costitutivi dello Stato.
- Comprendere la natura e il funzionamento del circuito economico e dell'attività imprenditoriale.

CLASSI SECONDE

Conoscenze:

- Conoscere i caratteri e la struttura della Costituzione.
- Conoscere i Principi Fondamentali.
- Conoscere i Diritti e Doveri dei cittadini.
- Conoscere l'organizzazione della Repubblica Italiana in riferimento ai tre poteri

dello Stato: legislativo, esecutivo e giudiziario.

- Conoscere le caratteristiche dell'Unione Europea.
- Conoscere il mercato e il suo funzionamento.
- Conoscere le funzioni e i tipi di moneta.

Abilità:

- Riconoscere e comprendere i Principi fondamentali della Costituzione e i principali Diritti e Doveri dei cittadini.
- Riconoscere le caratteristiche e le funzioni principali degli organi costituzionali.
- Riconoscere l'importanza e il valore delle organizzazioni internazionali.
- Comprendere il funzionamento dell'impresa nel mercato.
- Saper individuare e distinguere funzioni e tipi di moneta.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (classi III IV e V)

Obiettivi trasversali:

Scopo comune è quello di sviluppare la personalità e le capacità dell'individuo che si ritiene possano essere raggiunte attraverso:

1. la lettura consapevole di un testo.
2. l'interpretazione di un testo.
3. la rielaborazione dei contenuti.
4. l'uso di un linguaggio corretto ed appropriato.
5. lo sviluppo delle capacità di ascolto.

CLASSI TERZE

- Conoscere il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti.
- Conoscere e saper analizzare le diverse tipologie di aziende turistiche (alberghi, imprese di viaggio ed aziende ristorative).
- Acquisire elementari strumenti di base per comprendere i fondamentali processi produttivi, organizzativi, amministrativi dell'azienda.
- Sviluppare capacità di analisi e di valutazione, tenendo presente le nuove normative, gli adempimenti fiscali e le nuove tecnologie.
- Il contratto di lavoro.

CLASSI QUARTE

- Approfondire il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti.
- Conoscere il sistema aziendale nei suoi diversi aspetti gestionali (amministrativo, patrimoniale, economico e finanziario).
- La gestione delle risorse umane.

CLASSI QUINTE

- Approfondire le dinamiche del fenomeno turistico.
- Comprendere il ruolo e la funzione del marketing.
- Comprendere l'importanza di un'attenta programmazione dell'attività aziendale.
- Conoscere le principali normative del settore.

TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE

CLASSI QUARTE

- acquisire il significato corretto del termine "comunicazione" riferito specificatamente alla comunicazione umana e conoscere i fondamentali fattori su cui si fonda la comunicazione tra le persone.
- Conoscere l'importanza e il significato dei fattori che contraddistinguono le comunicazioni verbale e non verbale e le reciproche connessioni.
- Acquisire gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione interpersonale.
- Acquisire i comportamenti fondamentali per sapersi presentare agli altri
- Saper decodificare tutte le componenti di una comunicazione.
- Conoscere e acquisire i fattori che stimolano "l'ascolto attivo" e le tecniche per imparare a comunicare efficacemente.
- Acquisire i concetti di empatia, assertività e comunicazione ecologica.
- Acquisire la conoscenza dei concetti di gruppo, ruolo, leadership.
- Acquisire gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione di gruppo.
- Comprendere gli elementi costitutivi della comunicazione al fine di riconoscere i linguaggi impiegati nelle comunicazioni di massa.
- Conoscere i principali media.
- Conoscere la psicologia dei media.

CLASSI QUINTE

- Comprendere l'importanza di tener conto delle modalità di ascolto dell'interlocutore.
- Comprendere perché l'azienda è un sistema di comunicazione sociale.
- Comprendere lo stretto collegamento tra flussi operativi e flussi informativi in ambito aziendale.
- Acquisire l'importanza del fattore umano in azienda.
- Comprendere l'importanza strategica della comunicazione e del fattore umano per la qualità nel settore turistico.
- Conoscere i diversi bisogni sottesi al turismo di massa e di nicchia.
- Conoscere ed essere in grado di applicare concetti e strumenti del marketing e i

principali strumenti delle pubbliche relazioni.
- Essere in grado sia di "decodificare" che di costruire un messaggio pubblicitario.

DIPARTIMENTO TECNICO PRATICO

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSI PRIME

- Saper presentarsi adeguatamente abbigliato secondo il ruolo da interpretare.
- Sapere far uso delle normali forme di saluto e benvenuto.
- Sapere utilizzare moduli e registri obbligatori di tipo elementare collocando opportunamente e ordinatamente i dati da registrare.
- Sapere eseguire semplici operazioni di front office.

CLASSI SECONDE

- Saper interpretare il ruolo con sufficiente padronanza delle tecniche e delle capacità relazionali.
- Saper svolgere agevolmente semplici operazioni di front-desk e back-office (gestione cliente, prenotazione e corrispondenza).
- Saper stare al front-office con disinvoltura e saper usare la comunicazione diretta telefonica in modo adeguato alle diverse situazioni tipiche del servizio della reception.
- Saper usare gli strumenti per fornire le informazioni di varia natura alla clientela.
- Saper applicare correttamente le tariffe da un listino prezzi.
- Saper gestire l'accoglienza del cliente.

CLASSI TERZE

Saper essere:

- Saper operare nel rispetto delle regole di comportamento richieste dal ruolo professionale e dalla struttura alberghiera nella quale si opera.
- Sapersi rapportare con i propri superiori, con gli addetti del proprio e altrui reparto.
- Saper interagire con il cliente nelle principali situazioni alberghiere.

Saper fare:

- Saper gestire le operazioni di ricevimento e sistemazione del cliente (operazioni di registrazione su registri e notifica dei dati anagrafici del cliente)
- Saper tenere la contabilità computerizzata dei clienti.
- Saper gestire il servizio cassa: chiudere, emettere, incassare e rilasciare il documento fiscale relativo ad un conto d'albergo.
- Saper reperire e fornire al cliente informazioni turistiche sul territorio.
- Saper curare la corrispondenza relativa al servizio alberghiero.
- Saper operare al centralino telefonico.
-

CLASSI QUARTE

- Conoscere la classificazione delle strutture ricettive.

- Conoscere i rudimenti della legislazione turistico-alberghiera.
- Saper simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti specifici.
- Conoscere il significato della comunicazione verbale, non verbale e paraverbale e le tecniche di comunicazione di gruppo.
- Saper gestire i servizi rivolti al cliente e somministrare informazioni turistiche relative al territorio evidenziando, in entrambi i casi, capacità di problem solving.
- Saper promuovere le risorse turistiche di un territorio.
- Saper realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.

CLASSI QUINTE

- Conoscere la classificazione delle strutture ricettive.
- Conoscere i rudimenti della legislazione turistico-alberghiera.
- Utilizzare un lessico e fraseologia di settore.
- Conoscere il significato della comunicazione verbale, non verbale e paraverbale e le tecniche di comunicazione di gruppo.
- Saper progettare un pacchetto turistico.
- Saper vendere un prodotto turistico.
- Conoscere le nozioni basilari di pubblicità turistica.
- Conoscere la procedura per la realizzazione di un piano di marketing.
- Sapere utilizzare un pc e i software di base.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

L'alunno dimostra di aver acquisito gli elementi cognitivi essenziali previsti dalla programmazione annuale e di saper procedere nelle applicazioni pur commettendo qualche errore non determinante. Sa esporre in modo sostanzialmente lineare e corretto. Assolve gli impegni e partecipa alle lezioni.

Obiettivi trasversali:

1. Saper sintetizzare e analizzare.
2. Acquisire termini e convenzioni.
3. Sapersi esprimere con proprietà di linguaggio.
4. Saper coordinare il proprio lavoro.
5. Collaborare con il gruppo classe.
6. Sviluppare capacità di ricerca.
7. Saper memorizzare.
8. Saper collegare esperienze d'apprendimento anche interdisciplinare.
9. Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti.

Obiettivi operativi:

1. Portare il materiale necessario.
2. Usare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

3. Saper riprodurre un messaggio.
4. Saper portare a termine un lavoro programmato.
5. Saper lavorare con gli altri in gruppo.

CLASSI PRIME

- Aver cura dell'aspetto fisico nel modo di muoversi in sala con l'arricchimento delle qualità morali e culturali.
- Conoscere i requisiti e le mansioni dei componenti della brigata di sala, l'attrezzatura complementare.
- Saper individuare con linguaggio tecnico i pasti della giornata; organizzazione del lavoro nelle ore di punta.
- Conoscenze ed uso delle attrezzature specifiche di sala.
- Saper effettuare in office le pulizie delle stoviglie di sala.
- Saper effettuare la mise en place e conoscere i metodi di servizio di Sala.
- Saper portare le stoviglie in modo corretto sia per lo sbarazzo sia per il servizio.
- Conoscere I vari tipi di Bar, le figure professionali, le attrezzature, la caffetteria, alter infusioni e preparazioni, succhi e sciroppi.
- Conoscere la pianta del caffè e del the e loro lavorazione.
- Regole generali per il servizio delle bevande; attrezzi del sommelier.

CLASSI SECONDE

- Conoscere il personale di Sala, i rapporti che intercorrono con gli altri reparti e all'interno della stessa brigata.
- Saper accogliere con dovuta gentilezza i clienti ospiti al tavolo.
- Saper effettuare la mise en place per menu fisso e alla carte, organizzazione per il servizio ai piani.
- Conoscere le caratteristiche fondamentali di un menu fisso e alla carte con le differenze tra menu tradizionale e menu moderno.
- Conoscere la precisa successione delle diverse vivande nella composizione di un menu semplice o per banchetti.
- Saper redigere i buoni e le comande con metodo manuale ed elettronico.
- Saper preparare e servire generi di caffetteria.
- Conoscere le categorie dei cocktail e i più indicati nelle ore della giornata.
- Saper effettuare un servizio di fronte al cliente con particolare sicurezza.
- Saper approntare ed effettuare il condimento di un insalata davanti al cliente. Conoscere le salse per insalate più comuni.
- Sapere l'importanza del ruolo delle salse nella cucina e quindi conoscere le salse principali calde e fredde.
- Sapere i termini tecnici dopo un esame visivo, olfattivo, gustativo di un vino.
- Saper decidere e motivare, dopo un assaggio di un vino, le affinità d'abbinamento ad una vivanda.

CLASSI TERZE

- Conoscere i criteri d'impostazione di un menu, le strategie di vendita, la presentazione grafica, l'illustrazione al cliente e il foodcost.

- Illustrare in termini essenziali la ricetta di un piatto presente nel menu indicando i prodotti essenziali le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche e la sua storia.
- Conoscere le tecniche fondamentali della cucina di sala e saper realizzare le preparazioni più conosciute.
- Conoscere le tecniche dei diversi tipi di servizio e saperle realizzare in collaborazione con la brigate di sala e gli altri reparti.
- Saper approntare i carrelli per il servizio, per il trancio e flambé.
- Conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini più conosciuti, le tecniche di degustazione e le modalità di abbinamento cibo-vino, con riferimento ad alcuni principali vini esteri.
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un party con gusto e creatività.
- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar e saper servire le principali vivande (snack-bar) e preparare i principali cocktail.
- La formazione di base proiettata alla ricerca di esperienze e acquisizione di dati, che permetteranno all'allievo di sviluppare la creatività e le competenze professionali. Intercambiabilità dei ruoli.

CLASSI QUARTE

- Conoscere brevi cenni storici sulla ristorazione.
- Conoscere le diverse tipologie ristorative.
- Conoscere le diverse tipologie di menu e le regole di stesura dello stesso.
- Conoscere l'organizzazione scientifica del lavoro, applicato alla realtà produttiva industriale.
- Conoscere la merceologia delle varie tipologie di bevande e la loro classificazione.
- Conoscere i vini e l'abbinamento coi cibi.
- Saper calcolare con precisione food e drink cost e apporto calorico-nutrizionale dei vari piatti e bevande preparati.
- Saper stilare varie tipologie di menu.
- Conoscere e applicare i principi fondamentali riguardo l'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Saper lavorare inserito in un reale contesto produttivo.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- Caratteristiche dell'enografia estera.
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
- Organizzazione e programmazione della produzione.
- Software di settore.

Abilità:

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
- Individuare la produzione enologica internazionale.
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
- Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

L'alunno dimostra di aver acquisito gli elementi cognitivi essenziali previsti dalla programmazione annuale e di saper procedere nelle applicazioni pur commettendo qualche errore non determinante. Sa esporre in modo sostanzialmente lineare e corretto. Assolve gli impegni e partecipa alle lezioni.

CLASSI PRIME

- Conoscere ed applicare le elementari norme di pulizia ed igiene personale e delle attrezzature.
- Conoscere i principali termini tecnici di base.
- Sapersi collocare nell'ambiente di lavoro conoscendo i vari reparti, le funzioni generali delle macchine di cucina e gli impieghi più comuni della piccola attrezzatura.
- Acquisire un metodo di lavoro in linea con le norme di buona prassi per la prevenzione degli infortuni.
- Comprendere il significato dell'etica professionale e acquisire un metodo di lavoro partecipativo,cooperando nei diversi gruppi operativi che si presentano.

CLASSI SECONDE

- Conoscere ed eseguire alcune preparazioni di base.
- Conoscere i principali metodi di cottura e il loro impiego a seconda dell'alimento da cuocere.
- Sapere distinguere gli alimenti in base alla loro provenienza merceologica e saper applicare per ognuno di essi le procedure di preparazione più appropriate.

SECONDO BIENNIO (CLASSI III–IV)

Obiettivi generali e specifici:

1. Sa muoversi autonomamente all'interno di una cucina.

2. Conosce i principali metodi di stoccaggio e conservazione dei cibi.

3. Conosce le principali tecniche di cottura degli alimenti.

4. Conosce le principali caratteristiche merceologiche dei vari alimenti utilizzati.

5. Sa calcolare food cost e apporto calorico-nutrizionale di semplici piatti.

6. Conosce le principali tipologie di menu.

7. Conosce l'igiene e la sicurezza nei luoghi di lavoro.

Competenze d'indirizzo:

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei

  prodotti.
- Controllare gli alimenti e le bevande e utilizzarli di conseguenza.
- Predisporre semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Organizzare la produzione, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.

Conoscenze:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Caratteristiche della cucina nazionale.
- Prodotti enogastronomici locali e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazione di menu e carte.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- Organizzazione del personale.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione del lavoro di cucina.
- Tecniche di cucina e pasticceria.

  Abilità:
- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu ed elaborarlo

in relazione alle necessità nutrizionali della clientela.

- Elaborare semplici menu in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
- Calcolare i costi specifici di produzione.
- Apportare alla ricetta originale variazioni personali.
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche.
- Simulare l'organizzazione della brigata di cucina.
- Applicare tecniche di base di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio di base.
- Produrre semplici impasti lievitati.

CLASSI QUINTE

Conoscenze:

- Il sistema Haccp e il piano di autocontrollo.
- Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.
- Ricette di cucina regionale italiana.
- Ricette di cucina internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazione di menu e carte.
- Tipologie di intolleranze alimentari.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Tipologie di catering e banqueting.
- Programmazione e organizzazione degli acquisti.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Prodotti locali, a filiera corta, di nicchia.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti necessari alla realizzazione di ricette.

Abilità:

- Individuare le componenti culturali della gastronomia nazionale ed internazionale.
- Saper progettare un menu regionale, nazionale, internazionale.
- Saper progettare un menu per particolari regimi alimentari e per tipologie di eventi.
- Simulare eventi di banqueting e catering.
- Saper cucinare ricette regionali, nazionali, internazionali e ricette dietetiche.

- Saper scegliere i giusti canali di approvvigionamento.
- Calcolare esattamente il costo di un piatto e saper stabilire il giusto prezzo di
- vendita.
- Apportare alle ricette variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni
- culturali.
- Conoscere gli alimenti e i vari marchi d'origine.
- Gestire l'organizzazione della brigata di cucina
- Saper applicare la corretta prassi igienica e gestire la modulistica del piano di
- autocontrollo.
- Saper applicare le regole di sicurezza necessarie per il buon funzionamento aziendale.

Competenze:

- Saper realizzare, con coerenza e autonomia ,seppur seguendo uno schema prefissato dall'insegnante, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili.

- Saper creare una ricetta utilizzando prodotti del territorio e internazionali, attraverso la conoscenza di ricette codificate.

- Conoscere i vari marchi d'origine e i principali prodotti che fanno parte delle varie tipologie, utilizzandoli nella creazione di ricette dietetiche e legate a vari stili alimentari alternativi.

- Saper realizzare menu per le varie tipologie ristorative calcolandone costi e prezzi di vendita; conoscere il giusto limite per effettuare nuovi approvvigionamenti ed i canali da utilizzare.

- Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto a un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri.

- Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda.