

**PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE A.S. 2023/24**

*D.lvo 61/2017 e Decreto 24 maggio 2018 nr.92 allegato B*

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI

DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

**CURRICULUM VERTICALE**

*In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale*

***Competenze chiave per l'apprendimento permanente (competenze europee).***

*Il 22/05/2018 il Consiglio dell’Unione Europea ha adottato una nuova Raccomandazione sulle competenze chiave per l’apprendimento permanente che pone l’accento sul valore della complessità e dello sviluppo sostenibile.*

|  |  |
| --- | --- |
| 1. *• competenza alfabetica funzionale;* | 1. *• competenza multilinguistica;* |
| 1. *• competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;* | 1. *• competenza digitale;* |
| 1. *• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;* | 1. *• competenza in materia di cittadinanza;* |
| 1. *• competenza imprenditoriale;* | 1. *• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.* |

**Competenza in uscita n° *1:*** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **annualità** | **Livelli QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. | Asse storico- sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. |
| QUINTO ANNO | 4 | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. |

**Competenza in uscita n° 2:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **annualità** | **Livelli**  **QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Gestire l’interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.  Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Gestire l’interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.  Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.  Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato epertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Gestire l’interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.  Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.  Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.  Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura inter- testuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana. |
| QUINTO ANNO | 4 | Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. |

**Competenza in uscita n° 3:** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/annualità** | **Livelli**  **QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Acquisire informazioni sulle caratteristiche geo- morfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. | Asse storico- sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. |
| QUINTO ANNO | 4 | Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. |

**Competenza in uscita n° 4:** 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/annualità** | **Livelli**  **QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.  Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture. | Asse dei linguaggi  Asse storico- sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.  Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di re- lazione adeguati anche con culture diverse. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Interpretare e spiegare documenti ed eventi del- la propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. |
| QUINTO ANNO | 4 | 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, individuando possibili tra- guardi di sviluppo personale e professionale. |

**Competenza in uscita n° 5:** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/annualità** | **Livelli QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e an- che più generali e partecipare a conversazioni.  Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per pro- durre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.  Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per pro- durre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. |
| QUINTO ANNO | 4 | Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, uti- lizzando un registro adeguato. |

**Competenza in uscita n° 6 :** *Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/annualità** | **Livelli**  **QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. | Asse dei linguaggi  Asse storico- sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Correlare le informazioni acquisite sui beni arti- stici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all’area professionale di riferimento. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l’ambito professionale di appartenenza. |
| QUINTO ANNO | 4 | Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale. |

**Competenza in uscita n° 7:** Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/annualità** | **Livelli**  **QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Identificare le forme di comunicazione e utilizza- re le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l’attendibilità delle fonti. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l’attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all’ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all’ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera. |
| QUINTO ANNO | 4 | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all’area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera. |

**Competenza in uscita n° 8:** *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/annualità** | **Livelli**  **QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell’ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy. | Asse matematico  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici ~~e~~ anche in situazioni di lavoro relative all’area professionale di riferimento. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale. |
| QUINTO ANNO | 4 | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente. |

**Competenza in uscita n° 9:** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/annualità** | **Livelli QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Praticare l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale. | Asse storico- sociale  Asse Scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Agire l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Agire l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situa- zioni sociali e professionali soggette a cambia- menti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato. |
| QUINTO ANNO | 4 | Agire l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. |

**Competenza in uscita n° 10:** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **annualità** | **Livelli**  **QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Riconoscere le principali funzioni e processi di un’organizzazione e i principi di base dell’economia. | Asse storico- sociale  Asse matematico  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Applicare i concetti fondamentali relativi all’organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l’analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Applicare i concetti fondamentali relativi  all’organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento an- che utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica. |
| QUINTO ANNO | 4 | Utilizzare concetti e modelli relativi all’organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all’evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all’area professionale di riferimento. |

**Competenza in uscita n° 11:** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **annualità** | **Livelli QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione. | Asse storico- sociale  Asse scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecno- logici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecno- logici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità del- la persona, dell’ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell’area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto. |
| QUINTO ANNO | 4 | Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. |

**Competenza in uscita n° 12:** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/annualità** | **Livelli QNQ** | **COMPETENZE INTERMEDIE** | **ASSI CULTURALI** |
| BIENNIO | 2 | Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. | Asse matematico  Asse storico- sociale  Asse Scientifico, tecnologico e professionale |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, an- che utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, an- che utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. |
| QUINTO ANNO | 4 | Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate |

**PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE A.S. 2021/22**

*D.lvo 61/2017 e Decreto 24 maggio 2018 nr.92 allegato C*

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI

DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI **AREA D’INDIRIZZO**

**CURRICULUM VERTICALE**

*In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 11 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area d’indirizzo di cui all’Allegato C lettera G del Decreto 24 maggio 2018, n.92. Sono inoltre indicate le conoscenze e le abilità e gli eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale.*

**Competenza in uscita n° 1(1):** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **periodo/ annualità** | **Livelli del QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del**  **Regolamento)** (4) |
| BIENNIO | 2 | Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. | Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera  Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici  Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza  Utilizzare i principali software applicativi  Applicare le regole della comunicazione nei contesti  professionali di riferimento  Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi | Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento  L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali  Terminologia tecnica di base di settore  Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  Software applicativi di  base.  Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. |  |  |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. | Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera e coglierne le differenze  Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.  Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali | Terminologia tecnica specifica di settore.  Software applicativi di settore.  Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi. | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo  di riferimento. | Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.  Partecipare alla gestione dell’intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.  Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. | Strumenti di pubblicità e comunicazione.  Principi e criteri di *storytelling* in campo enogastronomico.  Tecniche di rilevazione della *customer*  *satisfaction.*  Tecniche per la gestione dei reclami.  Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.  Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e  nazionali. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. | Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.  Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.  Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.  Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.  Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e  valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.  Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di *customer care* | Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico  Strategie di comunicazione del prodotto.  Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.  Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)  Principi di fidelizzazione del cliente.  Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.  Il sistema di *customer satisfaction.*  Tecniche di *problem solving* e gestione reclami | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12 |

-

**Competenza in uscita n° 2**(1)**:** *Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **periodo/ annualità** | **Livelli del QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del**  **Regolamento)** (4) |
| BIENNIO | 2 | Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. | Applicare semplici procedure di gestione aziendale  Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base  Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera  Applicare metodologie di base di lavoro in équipe | Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.  Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l’offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.  Filiere produttive: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.  Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.  Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 5, 7, 8, 10, 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. | Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento  Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera  Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato | Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.  Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.  Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 7, 8, 10, 11, 12 |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione. | Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.  Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.  Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi  Applicare tecniche di controllo della qualità dell’offerta preventiva  Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera | Tecniche di  approvvigionamento e gestione delle merci.  Tecniche di  programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.  Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.  Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 4, 7, 8, 10, 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| QUINTO ANNO | 4 | Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione. | Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.  Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.  Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.  Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d’impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.  Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.  Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. | Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.  Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.  Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.  Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.  Tecniche di programmazione e controllo dei costi.  Tecniche di rilevazione della qualità dell’offerta preventiva. | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 7, 8, 10, 12 |

**Competenza in uscita n° 3(1):** *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **periodo/ annualità** | **Livelli**  **del QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del**  **Regolamento)** (4) |
| BIENNIO | 2 | Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. | Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature  Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare  Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale  Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione | Principi di legislazione specifica di settore.  Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente.  Tecniche di base di conservazione degli alimenti.  Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |
|  |  |  |  | Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). |  |  |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. | Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio  Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza  Leggere e interpretare le etichette alimentari. | Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.  Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).  Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs.  81/2008). | Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. | Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.  Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità  Applicare le norme per la tutela e  sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili | Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.  Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e  antinfortunistica.  Fattori di rischio professionale e ambientale.  Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio.  Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.  Garantire la tutela e la sicurezza del cliente  Formulare proposte di  miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio | Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP  Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali  Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. | Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 4**(1)**:** *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/ Annualità** | **Livelli del**  **QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del**  **Regolamento) (4)** |
| BIENNIO | 2 | Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. | Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati  Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell’ambiente in relazione alla pratica professionale  Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza | Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.  Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.  Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.  Linee guida per una sana SALA E VENDITA: i principi nutritivi; nutrizione e SALA E VENDITA. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12 |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. | Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.  Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale | Elementi di dietetica e nutrizione.  Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi  (certificazioni,  stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).  Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.  Tecniche per ridurre lo spreco.  Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12 |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. | Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.  Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.  Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. | Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.  Principi di eco-turismo ed elementi di eco- gastronomia.  .Gli stili alimentari e le diete moderne.  Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati | Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.  Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati  Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.  Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder* | Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.  Concetti di sostenibilità e certificazione  Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari  Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.  Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.  Azioni di controllo dell’attività di gestione aziendale e budgetaria. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12 |

**Competenza in uscita n° 5**(1)**:** *Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/ Annualità** | **Livelli**  **del QNQ**  **(2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)** |
| BIENNIO | 2 | Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. | Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria  Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio | Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all’arte bianca.  Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all’arte bianca.  Principi di base di scienze e tecnologie alimentari | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 8, 12 |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una  modifica del proprio operato. | Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione  Predisporre la linea di lavoro per le  diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione  Applicare procedure di analisi dei  rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti  Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti | Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di  panificazione.  Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.  Le materie prime sotto il  profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico  Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.  Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.  Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.  Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.  Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse  matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12 |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. | Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.  Predisporre preparazioni dolciarie e  di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.  Curare l’aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità | Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.  Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.  Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.  Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. | Asse dei linguaggi  Asse storico  sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. | Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.  Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell’evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela  Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell’elaborato preparato  Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario | Tecniche di gestione dell’intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.  Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.  Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti  Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale  Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12 |

**Competenza in uscita n°6**(1)**:** *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/ Annualità** | **Livelli del QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ MINIME** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del**  **Regolamento) (4)** |
| BIENNIO | 2 | Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. | Presentarsi in modo professionale  Controllare l’impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale  Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  Individuare all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture | Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti.  Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.  Il rapporto tra SALA E VENDITA, cultura e società. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TERZO ANNO | 3 | Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. | Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.  Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali  Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste | Tecniche di ascolto attivo del cliente.  Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.  Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.  Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi  del gradimento. | Asse dei  linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11,  12 |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. | Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali  Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.  Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili  comunicativi e valori | Elementi di antropologia culturale.  Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.  Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.  Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.  Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di  fidelizzazione del cliente. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11,  12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture,  delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. | Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale  che scritta anche in lingua straniera.    Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.  Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.  Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*.  Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali | Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.  Tecniche di rilevamento della *Customer satisfaction*  Meccanismi di fidelizzazione del cliente. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11,  12 |

**Competenza in uscita n° 7**(1)**:** *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/ Annualità** | **Livelli QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del**  **Regolamento) (4)** |
| BIENNIO | 2 | Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. | Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.  Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. | Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.  Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.  Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione  della loro origine. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11,  12 |
| TERZO ANNO | 3 | Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. | Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per lavalorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.  Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento  Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell’evento | Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi  Norme e disposizioni a  tutela della sicurezza dell’ambiente del lavoro.  Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto  turistico. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. | Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.  Effettuare attività di controllo, di gestione*, budgeting* e *reporting* segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.  Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all’identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di  promozione del Made in Italy. | Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale.  Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente di lavoro.  Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e  assicurazione. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10,  11, 12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. | Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy.  Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.  Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici.  Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento  Valutare lo stato di avanzamento dell’evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.  Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. | Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi.  Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.  Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.  Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.  Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.  Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10,  11, 12 |

**Competenza in uscita n° 8**(1)**:** *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web*.

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/ Annualità** | **Livelli del QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del**  **Regolamento)** (4) |
| BIENNIO | 2 | Applicare i principi essenziali dell’eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. | Selezionare le informazioni da acquisire sull’offerta turistica integrata  Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco sostenibilità ambientale  Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell’offerta turistica  Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente | Il concetto di sostenibilità ambientale.  Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.  Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.  Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l’impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di  riferimento. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10,  11, 12 |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell’eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. | Identificare i principi dell’eco sostenibilità ambientale in relazione all’offerta turistica  Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web  Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. | Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l’abbinamento cibi- prodotti locali  L’offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.  Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell’eco sostenibilità ambientale. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale    Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10,  11, 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell’eco sostenibilità ambientale. | Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità.  Predisporre azioni di promozione dell’offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.  Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.  Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell’eco sostenibilità. | Mercato turistico e sue tendenze.  Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.  Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare.  Principi e metodi dell’eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.  Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10,  11, 12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. | Posizionare l’offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.  Valutare la compatibilità dell’offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità  Realizzare azioni di promozione di  *Tourism Certification.*  Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.  Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing. | Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.  Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.  Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione *ecolabel*.  Strumenti e metodi per la gestione dell’offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.  Modalità di calcolo dei margini di guadagno. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10,  11, 12 |

**Competenza in uscita n° 9**(1)**:** *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/ Annualità** | **Livelli del QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE E** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del**  **Regolamento)** (4) |
| BIENNIO | 2 | Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *Hospitality Management*, assicurando la conformità delle attività svolte. | Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.  Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente. | Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.  La comunicazione in fasdi *check in* e *check out.*  Caratteristiche e  funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11,  12 |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato. | Utilizzare correttamente tecniche di base di *Hospitality Management*  Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore  Utilizzare software gestionali | Tecniche di base di *Hospitality Management.*  Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico- ricettive: aspetti gestionali e principali  flussi informativi.  Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.  Elementi di contabilità generale e bilancio.  Normativa di settore. Software applicativi | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico  Asse tecnologico e professionale | 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,  12 |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Applicare tecniche di *Hospitality management* all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale. | Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un’ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.  Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.  Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti  Tradurre i dati della *customer satisfaction* in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato | Metodologie e tecniche  di gestione dell’accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.  Metodologie e tecniche di promozione territoriale.  Terminologia di settore, anche in lingua straniera.  Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.  Tecniche per l’analisi dei punti di forza/debolezza dell’offerta servita (ANALISI SWOT) | Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,  12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| QUINTO ANNO | 4 | Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. | Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.  Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di *customer care* e di *customer satisfaction.*  Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.  Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l’immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.  Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte  migliorative del prodotto/servizio. | Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.  Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.  Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.  Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,  12 |

**Competenza in uscita n° 10**(1)**:** *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/ Annualità** | **Livelli QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | **Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento)** (4) |
| BIENNIO | 2 | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di *budgeting-reporting* aziendale sotto supervisione. | Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi  Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività | Le grammature.  Gli strumenti di vendita.  Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l’elaborazione e la registrazione.  I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.  Il fattore lavoro: la retribuzione. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di *budgeting-reporting* aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. | Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell’utenza  Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale | Tecniche di base della gestione budgetaria.  Tecniche di promozione e vendita.  Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.  Tecniche e strumenti per  il posizionamento dell’offerta turistica. | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 5, 8, 10, 11, 12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di *Revenue management* e di *budgeting-reporting* aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. | Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione  Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno  Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati | Tecniche di analisi gestionale budgetaria.  Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.  Tecniche di  *benchmarking.* | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. | Applicare tecniche di *benchmarking.*  Individuare i target e gli indicatori di  *performance*.  Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l’analisi dei costi. e dei risultati. | Elementi di *budgeting* per la quantificazione dell’entità dell’investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.  Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.  Tecniche di reportistica aziendale.  Tecniche di analisi per indici. | Asse dei linguaggi  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 5, 8, 10, 11, 12 |

**Competenza in uscita n° 11**(1)**:** *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.*

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo/ Annualità** | **Livelli del QNQ (2)** | **COMPETENZE**  **Intermedie(3)** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** | **ASSI CULTURALI COINVOLTI e DISCIPLINE** | Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4) |
| BIENNIO | 2 | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza. | Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.  Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza  Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e  costi. | La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.  Il concetto di bene culturale e ambientale.  Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.  Marchio Biologico.  Tecniche di marketing dei servizi turistici | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12 |
| TERZO ANNO | 3 | Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. | Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio di appartenenza  Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e  manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.  Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio | Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.  Normativa vigente in materia di denominazione di  origine (d.o.).  Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.  Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e  promozione. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,  12 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| QUARTO ANNO | 3/4 | Applicare tecniche standard di *Destination marketing* attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. | Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione  Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media  Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio | Tecniche di promozione e vendita.  Elementi di marketing operativo e strategico.  Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.  Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico  Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,  12 |
| QUINTO ANNO | 4 | Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. | Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.  Attuare l’informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.  Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.  Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l’immagine e la valorizzazione del  territorio . | L’informazione turistica: dall’*on site* all*’on line*.  Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).  Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell’offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. | Asse dei linguaggi  Asse storico sociale  Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale | 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11,  12 |

NOTE

**(1)** Il **numero della competenza** riprende la numerazione dell’Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all’indirizzo di riferimento.

**(2)** Livelli previsti dal **Quadro Nazionale delle Qualificazioni** di cui al Decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca, dell’8 gennaio 2018 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 25 gennaio 2018, n. 20 - Serie generale). La descrizione delle Conoscenze, Abilità e Competenze in corrispondenza dei Livelli QNQ è operata con riferimento ai descrittori contenuti nel citato Decreto e nella relativa **Tabella A**.

**(3)** Le **competenze intermedie** sono formulate come *“traguardi intermedi*” coerenti con i livelli del QNQ e secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. In alcuni casi la competenza potrebbe coincidere con quella riportata nel suddetto Allegato 2, in quanto padroneggiabile progressivamente nel periodo di riferimento in termini di sempre maggiore autonomia e responsabilità. In altri casi, la declinazione potrebbe iniziare anche successivamente al primo biennio.

**(4)** Nel riquadro sono indicati, in corrispondenza del periodo/annualità di riferimento (biennio, terzo, quarto, quinto anno) i numeri che contraddistinguono le “C*ompetenze di riferimento dell'Area generale*” così come riportate nell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. La descrizione di tali competenze, che si raccordano con le specifiche competenze intermedie di indirizzo, è indicata nella Legenda di seguito riportata.

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

**Competenza 1** – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

**Competenza 2** - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

**Competenza n. 3** - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**Competenza n. 4** – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

**Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

**Competenza n. 6** – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Competenza n. 7 -** Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

**Competenza n. 8** - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**Competenza n. 9** - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

**Competenza n. 10** - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

**Competenza n. 11** - Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.

**Competenza n.12** - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

**PROGRAMMAZIONE PER ASSI DISCIPLINARI, DISCIPLINE COINVOLTE E CLASSI**

|  |  |
| --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI** | **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE\* – TECNICA COMUNICAZIONE – T.I.C.** |
| **ASSE STORICO SOCIALE** | **STORIA – DIRITTO ED ECONOMIA – RELIGIONE O ATT. ALTERN – GEOGRAFIA – STORIA DELL’ARTE** |
| **ASSE MATEMATICO** | **MATEMATICA** |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE** | **SCIENZE INTEGRATE – ALIMENTAZIONE – CUCINA – PASTICCERIA - SALA E VENDITA – ACC. TURISTICA – DIR. TECNICA AMM. -** |

**\*** Le **scienze motorie** trovano una sicura affinità e collocazione nell’asse dei linguaggi, ma si ritiene altresì che possano essere inserite anche all’interno degli altri assi culturali stante la trasversalità e la ricchezza degli insegnamenti impartiti.

**CLASSI PRIME E SECONDE**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE – TECNICA COMUNICAZIONE – T.I.C.** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA – DIRITTO ED ECONOMIA – RELIGIONE O ATT. ALTERN – GEOGRAFIA -STORIA ARTE** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **SCIENZE INTEGRATE – ALIMENTAZIONE – CUCINA – SALA E VENDITA – ACC. TURISTICA – DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  CLASSI PRIME:  MODULO 1: GRAMMATICA E LESSICO 2(G) 6(I)  MODULO 2: ANTOLOGIA - NARRATIVA 2(G) 4(G) 6(G)  MODULO 3: LABORATORIO DI SCRITTURA 2(G) 7(G) 6(I)  CLASSI SECONDE:  MODULO 1: GRAMMATICA E LESSICO 2(G) 6(I)  MODULO 2: ANTOLOGIA - POESIA  2(G) 4(G) 6(G)  MODULO 3: LABORATORIO DI SCRITTURA 2(G) 7(G) 6(I)  **INGLESE:**  classe prima:   * STARTER 5(G) * MY LIFE  5(G) - *1(i)* * SCHOOL 5(G) * FOOD 5(G) - *1(i)*   classe seconda:   * THE PAST 5(G) - *1(i)* * NATURE, ENVIRONMENT, CLIMATE CHANGES, POLLUTION 5(G) * HOLIDAY PLANS AND TRAVELLING 5(G) * OUR LIVES AND HOMES IN THE FUTURE 5(G)   **FRANCESE:**  **classe prima**   * C’est la rentrée 5 (G) * Rencontres 5 (G) - 1 (I) * Je me présente 5 (G) - 1 (I) * Descriptions et portraits 5 (G)   **classe seconda**   * En route 5(G) * Préparatifs pour la fête 5 (G) - 1 (I) * Raconte! 5(G) - 1 (I)   **SC.MOTORIE:**  IL MOVIMENTO DI BASE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO E SPORT - LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-3G-9G -7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO (9G-6I)  **T.I.C:**  **1° anno**  Modulo 1: Il computer - struttura, funzionalità e utilizzo 7(G), 9(G), 11(G), 7(I)  Modulo 2: Salute, ambiente e sviluppo sostenibile 7- 9(G), 11 (G), 3 (I)  Modulo 3: Cenni sui servizi di Internet e Google Apps for Education  7(G), 8(G), 12(G), 8(I)  Modulo 4: Gli strumenti di presentazione multimediale  7(G), 8(G), 7 (I), 8(I), 11(I)  Modulo 5: L’editor di testo (word processor)  7(G), 8(G), 7 (I), 8(I), 11(I)  Modulo 6: Il foglio elettronico di calcolo  7(G), 8(G), 12(G), 7 (I), 8(I), 11(I)  **2° anno**  Modulo 1: Internet e web 7(G), 8(G), 12(G), 8(I)  Modulo 2: La sicurezza informatica 7(G), 8(G), 11(G), 7(I)  Modulo 3: Tecnologie digitale e sviluppo sostenibile (Agenda 2030) 7- 9 (G), 11-12 (G)  7-8(I), 11 (I)  Modulo 4: Strumenti per realizzare prodotti multimediali condivisi sul web 7- 8(G), 11-12(G), 7 (I), 8(I), 11(I) | **STORIA:**  CLASSI PRIME:  MODULO 1: DALLA PREISTORIA ALLA REPUBBLICA ROMANA  4(G) 6(G) 7(I)  CLASSI SECONDE:  MODULO 1: DALL’IMPERO ALL’ALTO MEDIOEVO 4(G) 6(G) 7(I)  **DIRITTO/ECONOMIA:**  **1°anno:**  IL DIRITTO E LO STATO 1(G)  LO STATO E LA COSTITUZIONE 1(G)  **2° anno**  LE LIBERTÀ’  E I DOVERI **1(G)** **11(G) 3(I)**  L’ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA **1(G)** -**(3G)** -  **Modulo 2**: L’ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA **1(G)** - **(3G)**  **Modulo 3**:I DIRITTI ECONOMICI E SOCIALI **1(G)** -  **1° anno**  MODULO 1:   PRESENTAZIONE TESTO UNICO SULLA PRIVACY **8 (G)** -  **2° anno**  MODULO 2:   RICHIAMI TESTO UNICO SULLA PRIVACY **8 (G)** -  **1° anno**  I FONDAMENTI DELL'ATTIVITÀ’ ECONOMICA **10 (G) 2(I) 10(I)**  **11 (I)**  **2° anno**  I MERCATI DELL’ECONOMIA **10 (G)** -   I PRINCIPI BASE DI ECONOMIA **10 (G)** **2(I)**  **2 ° anno (**se richiesto da altri insegnamenti degli altri assi)  ELEMENTI DI LEGISLAZIONE AMBIENTALE **8(I)**:  **RELIGIONE**  MODULO 1: LA DIMENSIONE RELIGIOSA 4(G) 6(G)  MODULO 2: LA RISPOSTA RELIGIOSA ALLE DOMANDE DI SENSO 4(G) 6(G)  MODULO 3: LE RELIGIONI STORICO-RIVELATE 4(G) 6(G)  **GEOGRAFIA:**  **1 anno**  Mod 1 Metodi e strumenti della disciplina 3-2(G)  Mod 2 Le risorse naturali e lo Sviluppo Sostenibile   3- 11(G) 8 (i)  Mod 3 Il Clima e gli ambienti naturali 3 (G) 8 (i)  Mod 4 Lo Spazio del settore primario  2 - 3 -11 (G) 8 (i)  **2 anno**  Mod 1 L'Italia e il suo territorio   3-6  (G) 8 (i)  Mod 2 L'Umbria e il suo territorio  3 - 4 - 6 (G) 7 - 8 (i)  Mod 3 Le attività economiche: lo Mod 3 Lo spazio dei  settori secondario e terziario  3-4-10 (G)  Mod 4 Il popolamento della Terra 3-4 (G)  **POTENZIAMENTO ARTE E TERRITORIO (classe seconda):**  MODULO 1:I BENI CULTURALI E L’UNESCO G 1-6; I 7  MODULO 2\_UDA1:LE CIVILTA’ E L’ARTE ETRUSCA E ROMANA G 4-6-8; I 7-8  MODULO 3:I LONGOBARDI G 6-8; I 7  MODULO 4\_UDA2: I LUOGHI DEI BENI CULTURALI G 4-6-8; I 7-8  MODULO 5: ARTE PALEOCRISTIANA E BIZANTINA G 4-6-8; I 7 | **SCIENZE T.:**  L’IDROSFERA 2-3(G) – 8(I)  IL SUOLO 2-3(G) – 8(I)  LA STRUTTURA DELLA TERRA: ROCCE, VULCANI E TERREMOTI 2-3(G)  L’ATMOSFERA 2-3(G)  **BIOLOGIA:**  L’ECOLOGIA E LO SVILUPPO SOSTENIBILE  2-3(G) – 8(I)  CELLULE E MICRORGANISMI  2-3(G)  L’ORGANIZZAZIONE DEL CORPO UMANO 2-3(G)  **ALIMENTAZIONE**  **Classi prime**  IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE   IND 1-2-3 G1-8  I PRINCIPI NUTRITIVI    IND. 4 (G 8)  **Classi seconde**  CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI   IND. 1-2-3 (G1-8)  DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA   IND. 1-4 (G1-8)  COTTURA ALIMENTI, IMBALLAGGI ED ETICHETTE IND. 1-4 (G1-8)  ESPERIENZE DI LABORATORIO  IND 4 G1-8  **CUCINA:**  **PRIMO ANNO**  Procedure di base (la mise en place, i tagli di base delle verdure e la loro conservazione)     4 (I) 2 (G)  Benvenuti in laboratorio (attrezzature, igiene e sicurezza sul lavoro)  1 - 3 (I) 11(G)  Dalla terra alla tavola  1 (G) 1-3 (I)  La sorpresa è nelle uova 2-4 (I) 2 (G)  La mattina inizia bene con la prima colazione 5(I) 2(G)  **SECONDO ANNO**  Ma siamo proprio sicuri? ( igiene e sicurezza sul lavoro)  3 (I) 11(G)  Tanto per cominciare (antipasti caldi e freddi)  4(I) 4(G)  Sosteniamo l’Umbria 8 (I) 3 (G)  Secondo te (secondi piatti di carne e pesce) 2(I)  Note di dolcezza (pasticceria di base) 5 (I) 1(G)  Le nostre creazioni  7 (I) 4 (G)  **SALA/VENDITA:**  **primo anno**  turismo e ristorazione (1-2 G) – (1-3 I)  benvenuti in laboratorio (7 G) – (1-4 I)  i servizi basilari di sala e bar (11 G) – 1 – 3 I)  La giornata inizia bene con la prima colazione (12 G) – (1 – 6 I)  **secondo anno**  Siamo proprio sicuri? 1 G - 3 i  il food and beverage nella ristorazione (2 - 4i) 3 G - 1-4 i  Sosteniamo l’Umbria 4 – 6 G - 6 – 8 i  Operatività di sala e bar  1 G - 1– 4 i  Le nostre creazioni 8-11 g - 6-7 i  **ACC. TUR:**  1° anno  Etica professionale e sicurezza 1-11(G)  1-3-6 (I)  Mercato turistico e tipologie di turismo 4 - 10 (G)  1 (I)  L’azienda Albergo 8-10-11 (G)  1 (I)  La comunicazione in albergo  2-7 (G)  1-6-7-9 (I)  2° anno  Il ciclo di vita del cliente - operazioni base 1-6-8-10-11 (G)  1-3-6-7-8 (I)  Valorizzazione e promozione delle risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del territorio 1-4-6-8 (G)  1-6-7-8 (I)  **SCIENZE MOTORIE:**  SALUTE, PREVENZIONE E BENESSERE (9G-11G-3I-4I-6I) | **MATEMATICA:**  CLASSE 1  MODULO 1: INSIEMI NUMERICI 2-8-12(G)  1-8(I)  MODULO 2: BASI DEL CALCOLO LETTERALE 2-8-12(G)  MODULO 3: EQUAZIONI, DISEQUAZIONI e FUNZIONI 2-8-12(G)  2(I)  MODULO 4: ELEMENTI DI GEOMETRIA EUCLIDEA 2-8-12(G)  MODULO 5: INTRODUZIONE ALLA STATISTICA  1-2-8-12(G)  2-8(I)  CLASSE 2  MODULO 1: SCOMPOSIZIONE IN FATTORI DEI POLINOMI 2-12(G)  MODULO 2: FRAZIONI ALGEBRICHE ED EQUAZIONI FRAZIONARIE  2-8-12(G) 2(I)  MODULO 3: SISTEMI E FUNZIONI LINEARI 2-8-10-12(G)  2-10(I)  MODULO 4: RADICALI ED EQUAZIONI DI SECONDO GRADO 2-8-12(G) 2(I)  MODULO 5: GEOMETRIA EUCLIDEA 2-8-12(G)  MODULO 6: INTRODUZIONE ALLA PROBABILITÀ 1-2-8-12(G)  2-8(I) |

**CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA – RELIGIONE O ATT. ALTERN –** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ALIMENTAZIONE – CUCINA – SALA E VENDITA –  DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DALLE ORIGINI AL CINQUECENTO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO  2-7 (G) 6(I)  **INGLESE:**  Modulo 1. MEETING THE CHEF 5(G)*1i-* -*3i- 4i*  Modulo  2:  INGREDIENTS 5(G)- *1(i)*Modulo  3: COOKING PROCESSES  AND THEIR EFFECTS ON FOODS - RECIPES  5(g)- 1(i)-6(i)-7(i)  Modulo  4:  P.C.T.O: 5(G)-1(i)  **FRANCESE:**   * Modulo trasversale 5 (G) * Modulo 1.  Inspiration cuisine 5/7(G) - 1/4/5 (I) * Modulo 2. Les services du menu 5/7 (G) - 1/4 (I) * Modulo 3. La pâtisserie et la boulangerie 5/7 (G) - 1/5(I) * Modulo 4. PCTO 5 (G) - 1 (I)   **SC.MOTORIE:**  **I**L MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I) | **STORIA:**  MODULO 1: DAL BASSO MEDIOEVO ALLA PRIMA ETA’ MODERNA 4-6(G) 7 (I)  **REL./MAT.ALT:**  MODULO 1: LE RELIGIONI STORICO-RIVELATE E LE RELATIVE PRESCRIZIONI ALIMENTARI 4(G) 6 (G) | **ALIMENT:**   IL SISTEMA HACCP                                             IND. 3-4 G1-3-8  VALUTAZIONE CALORICO-NUTRIZIONALE DI UN PIATTO E DI UNA BEVANDA                                        IND. 4 G3-4-8   CARNI, SALUMI, PRODOTTI ITTICI, UOVA      IND. 1-2-4 G1-3-8   LATTE E FORMAGGI                                     IND. 1-2-4 G1-3-8   LEGUMI, CEREALI E DERIVATI            IND. 1-2-4 G1-3-8   OLI E GRASSI:                                                      IND. 1-2-4 G1-3-8 (BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE E DISTILLATE  IND. 1-2-4 G1-3-8)  (BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE        IND. 1-2-4 G1-3-8)  ESPERIENZE DI LABORATORIO                             IND 4 G1-8  **CUCINA:**  MENU’: CRITERI E REDAZIONE 4 (I) 8 (G)  IL PANE NELLE TRADIZIONI 5 (I) 4 (G)  CUCINA REGIONALE ITALIANA 8 (I) 3 (G)  **DIR. TEC. AMM:**  MODULO A:  Turismo e mercato turistico 7 - 8 (I) ; 2 – 12(G)  MODULO B: La costituzione e la gestione dell’impresa 7 e 10 (I); 2 – 12 (G)  MODULO C: I documenti delle operazioni di gestione 2 e 10 (I); 1 – 2 – 12(G)  MODULO D: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico – ristorative 2 e 10 (I);  2 -12 (G)  **SCIENZE MOTORIE**  PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE(9G-11G-3I-4I-6I) | **MATEMATICA:**  MODULO 1- Piano cartesiano -retta (1,2,8,10,12) G, (2,5) I  MODULO 2- Le coniche   (2,8,12) G, (2,5) I  MODULO 3- Complementi su equazioni e disequazioni (2,12) G  MODULO 4- Cenni di trigonometria (2,8,12) G. |

**CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA – RELIGIONE O ATT. ALTERN –** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ALIMENTAZIONE – CUCINA – SALA E VENDITA –  DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO 2-7 (G) 6(I)  **INGLESE:**   * CAREER PATHS - STARTER MODULE 5(G) 7(G)*1i; 4i;* * MEALS AND MENUS 5(G) 7 (G) 1(i) 5 (i) 6(i) * RESTAURANTS 5(G) 7(G) 3(i) 11(i) * DRINKS 5(G) 11(i) * HAPPY HOUR 5(G) 6(i)   **FRANCESE:**   * Modulo 3. Alimentation et santé 5/7 (G) - 1/6 (I) * Modulo 4. L’hôtellerie et la restauration 5/7 (G) - 1(I) * Modulo 5. PCTO 5 (G) - 1/6(I)   **SC.MOTORIE:**  IL MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I) | **STORIA:**  MODULO 1: LA CRISI DELL’ANTICO REGIME 4-6(G) 7(I)  MODULO 2: L’OTTOCENTO 4-6(G) 7(I)  **REL./MAT.ALT:**  MODULO 1: LE RELIGIONI ORIENTALI; STUDIO COMPARATO CON IL CRISTIANESIMO PER UN  EFFICACE DIALOGO INTERRELIGIOSO 4(G) 6(G)M    **SCIENZE MOTORIE:**   ASPETTI SOCIALI DELLO SPORT (1 G -12 G) | **ALIMENT:**   I NUTRIENTI CALORICI E NON CALORICI                   IND. 4 G3-4-8   ALCOL ETILICO E MOLECOLE BIOATTIVE                   IND. 4 G3-4-8  METABOLISMO ENERGETICO E BILANCIO ENERGETICO  IND. 4 G3-4-8 VALUTAZIONE CALORICO-NUTRIZIONALE DI UN PIATTO E DI UNA BEVANDA      IND. 4 G3-4-8   LA COTTURA DEGLI ALIMENTI                                     IND. 1-2 G1-3-4-8 SICUREZZA E CONSERVAZIONE ALIMENTI                  IND. 2-4 G1-3-4-8  ESPERIENZE DI LABORATORIO                                      IND 4   G1-8  **CUCINA:**  1. LA PIANIFICAZIONE DEL LAVORO DI CUCINA: 4-10 (I) 10 (G)  2. LA CUCINA CLASSICA: 1(I) 4(G)  3. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA: 9 (I)  3-10 (G)  4. I PRODOTTI DI QUALITÀ  NAZIONALI: 1-11(I) 6(G)  5. LA PASTICCERIA: 5(I)  6.  GASTRONOMIA TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO 2-3(I) 11(G)  **SALA/VENDITA:**  La valorizzazione del patrimonio enogastronomico nazionale (3 G) – (1-2-11 I)  Alla scoperta dei prodotti artigianali (UDA C.) (3 G) – (1-2-11-I)  Il cliente e la vendita del prodotto-servizio (4 G) – (4 – 7 I)  Gastronomia tra passao, presente e futuro (UDA C.) (3 G) – (6 I)  **DIR. TEC. AMM:**  MODULO A: Le società 7 e 10 (I); 2 – 12 (G)  MODULO B: Le  risorse tecniche e finanziarie 4  - 10 (I); 1 - 2 – 10 (G)  MODULO C: La contabilità e il bilancio delle imprese turistico – ristorative 2 – 10 (I); 1 - 10 - 12(G)  **SCIENZE MOTORIE:**  SALUTE PREVENZIONE E BENESSERE(9G-11G-3I-4I-6I) | **MATEMATICA:**  MODULO 1: DATI E PREVISIONI  2 G, 8 G, 10 G , 1 I, 11 I .  MODULO 2: FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE 2 G, 8 G, 12 G, 2 I .  MODULO 3: ANALISI INFINITESIMALE  2 G, 8 G, 10 G, 12 G  2 I, 7 I, 8 I 9 I, 11 I. |

**CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA – RELIGIONE O ATT. ALTERN –** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ALIMENTAZIONE – CUCINA – SALA E VENDITA –  DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DALLA SECONDA META’ DELL’OTTOCENTO AL NOVECENTO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO 2-7 (G) 6(I)  **INGLESE:**  MODULO 1. CAREER PATHS 5G;7G; 1i  MODULO 2. FESTIVE DAYS 5G; 11i  MODULO 3. INTERNATIONAL AND ITALIAN CUISINE 5G; 4i  MODULO 4. DIETS  5G; 1i; 4i  **FRANCESE:**   * Modulo 5. Hygiène et sécurité 5/7 (G) - 3/11 (I) * Modulo 6. La gestion du restaurant 5/7 (G) - 6/7 (I) * Modulo 7. Se former et travailler 5/7 (G) - 7 (I) * Modulo 8. PCTO 5 (G) - 7 (I)   **SC.MOTORIE:**  IL MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I)  **STORIA DELL'ARTE:**  **MODULO 1:** LA MODERNITÀ NELL'ARTE 6(G) | **STORIA:**  MODULO 1: IL NOVECENTO 4-6(G) 7(I)  **REL./MAT.ALT:**  MODULO 1**:** L’ETICA, ALLA RICERCA DEL BENE 4(G) 6(G)  **STORIA DELL'ARTE:**  **MODULO 1:**  **L'IMPRESSIONISMO** E LA NUOVA CONCEZIONE DELL'ARTE;  **ARTE E FOTOGRAFIA;**  **LE AVANGUARDIE STORICHE** 6(G)  **SCIENZE MOTORIE:**   ASPETTI SOCIALI DELLO SPORT (1 G -12 G) | **ALIMENT:**  IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE IND. 1-2-3 G 1-8  CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP IND. 1-2-3 G 1-8  ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL’ALIMENTAZIONE IND 1-2-3-4 G 1-8  DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.  IND 1-2-3-4 G 1-8  NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI IND 1-2-3-4 G 1-8  CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE RELIGIONI MONOTEISTE E CULTURA DEL CIBO. IND 4-6 G 1-8  ESPERIENZE DI LABORATORIO IND 4 G1-8  **CUCINA:**  1. LA SICUREZZA: 3(I) 11(G)  2. GLI STILI GASTRONOMICI  CONTEMPORANEI: 1-11 (I) 4 (G)  3. LA CUCINA SALUTISTICA: 6 (I) 3(G)  4. IL MENÙ: 2-10 (I) 10 (G)  5. LA DEGUSTAZIONE: 4 - 5 (I) 6(G)  6. IL BANQUETING 7(I) 10 (G)  **SALA/VENDITA:**  La promozione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico nazionale e internazionale nell’ottica della customer satisfaction (3 G) – (4 – 7 – 9 I)  **DIR. TEC. AMM:**  MODULO A: Analisi dei costi delle imprese turistico – ristorative 7 – 8 (I);  2- 12(G)  MODULO B: I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro 2 – 10 (I); 1 - 2(G)  MODULO C:  Il mercato turistico 6  -  8 (I); 2(G)  MODULO D: Il marketing   1 – 2 – 11  (I);  MODULO E: Pianificazione programmazione e controllo di gestione 4 – 9 – 10 (I); 7 – 10 – 12(G)  MODULO F: La normativa del settore turistico - ristorativo   3 – 8 - 9 (I)  **SCIENZE MOTORIE:**  PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE(9G-11G-3I-4I-6I | **MATEMATICA:**  MODULO 1: ANALISI INFINITESIMALE  (*2, 8, 10, 12) G; (2, 7, 8, 9, 11) I*  MODULO 2: INTEGRALI  (*2, 8, 12) G*  MODULO 3: CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITÀ (1,*2, 8, 10, 12) G;  (2,  8) I* |

**CLASSI TERZE SALA E VENDITA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA– RELIGIONE O ATT. ALTERN** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ALIMENTAZIONE – CUCINA – SALA E VENDITA –  DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DALLE ORIGINI AL CINQUECENTO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO 2-7 (G) 6(I)  **INGLESE:**  Modulo 1: THE RESTAURANT AND  THE RESTAURANT STAFF 5(G) - 1(i)-3(i)-4(i)  Modulo 2: WELCOMING THE GUEST 5(G)-1(i)-6(i)  Modulo 3: WORKING AT THE BAR 5(G)-1(i)-6(i)-7(i)  Modulo  4:  P.C.T.O: 5(G)-1(i)  **FRANCESE:**   * Modulo 1. Restaurant sur mesure 5/7 (G) - 1/6 (I) * Modulo 2. Direction boissons 5/7 (G) - 1 (I) * Modulo 3. PCTO 5 (G) - 1 (I)   **SC.MOTORIE:**  IL MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I) | **STORIA:**  MODULO 1: DAL BASSO MEDIOEVO ALLA PRIMA ETA’ MODERNA 4-6(G) 7 (I)  **STORIA DELL’ARTE:**  MODULO 1:  IMMAGINARIO COLLETTIVO, RAPPRESENTAZIONE ARTISTICA, ARTI FIGURATIVE DAL BASSO MEDIOEVO ALLA PRIMA ETA’ MODERNA 6(G)  **RELIGIONE**  MODULO 1: LE RELIGIONI STORICO-RIVELATE E LE RELATIVE PRESCRIZIONI ALIMENTARI 4(G) 6 (G) | **ALIMENT:**  IL SISTEMA HACCP                                            IND. 3-4 G1-3-8  VALUTAZIONE CALORICO-NUTRIZIONALE DI UN PIATTO E DI UNA BEVANDA           IND. 4 G3-4-8  (CARNI, SALUMI, PRODOTTI ITTICI     IND. 1-2-4 G1-3-8)  UOVA, LATTE E FORMAGGI                           IND. 1-2-4 G1-3-8  LEGUMI, CEREALI E DERIVATI            IND. 1-2-4 G1-3-8  OLI E GRASSI                                               IND. 1-2-4 G1-3-8  (BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE E DISTILLATE  IND. 1-2-4 G1-3-8)  (BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE                IND. 1-2-4 G1-3-8)  ESPERIENZE DI LABORATORIO IND 4 G1-8  **SALA/VENDITA:**  Il settore HO.RE.CA. : aspetti normativi e organizzativi (11 G) – (1 – 2 – 3 I)  Una terra da scoprire (UDA complessa) (3 G) – (4 – 7 I)  Enogastronomia nazionale e le bevande in uso al bar (3 G) – (1 – 6 – 7 I)  Regioni di… vino (UDA complessa) (12 G) – (8 -11 I)  **DIR.TECN. AMM:**  MODULO A:  Turismo e mercato turistico 7 - 8 (I) ; 2 – 12(G)  MODULO B: La costituzione e la gestione dell’impresa 7 e 10 (I); 2 – 12 (G)  MODULO C: I documenti delle operazioni di gestione 2 e 10 (I); 1 – 2 – 12(G)  MODULO D: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico – ristorative 2 e 10 (I);  2 -12 (G)  **SCIENZE MOTORIE:**  PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE(9G-11G-3I-4I-6I | **MATEMATICA:** MODULO 1- Piano cartesiano -retta (1,2,8,10,12) G, (2,5) I  MODULO 2- Le coniche   (2,8,12) G, (2,5) I  MODULO 3- Complementi su equazioni e disequazioni (2,12) G  MODULO 4- Cenni di trigonometria (2,8,12) G. |

**CLASSI QUARTE SALA E VENDITA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA– RELIGIONE O ATT. ALTERN** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ALIMENTAZIONE – CUCINA – SALA E VENDITA –  DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO 2-7 (G) 6(I)  **STORIA DELL'ARTE:**  **MODULO 1:** PITTURA E SCULTURA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO 6(G) 6(I)  **INGLESE:**   * CAREER PATHS - STARTER MODULE 5(G) 7(G)*1i; 4i;* * RESTAURANTS 5(G) 7(G) 3(i) 6(i) 11(i) * DRINKS 5(G) 6(i) 11(i) * HAPPY HOUR 5(G) 6(i)   **FRANCESE:**   * Modulo 3. Alimentation et santé 5/7 (G) 1/6(I) * Modulo 4. L'hôtellerie et la restauration 5/7 (G) 1/7(I) * Modulo 5. PCTO 5 (G) 1 (I)   **SC.MOTORIE:**  IL MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I) | **STORIA:**  MODULO 1: LA CRISI DELL’ANTICO REGIME 4-6(G) 7(I)  MODULO 2: L’OTTOCENTO 4-6(G) 7(I)  **REL./MAT.ALT:**  MODULO 1: LE RELIGIONI ORIENTALI; STUDIO COMPARATO CON IL CRISTIANESIMO PER UN  EFFICACE DIALOGO INTERRELIGIOSO 4(G) 6(G)M  **STORIA DELL'ARTE:**  **Modulo** **1**: Arte e stupore:Il **Barocco**; Il **Neoclassicismo**: l'arte durante la Rivoluzione Francese. Il **Realismo**: l'arte del Risorgimento; Il **Romanticismo**: Arte e patriottismo. 6(G)6(I)    **SCIENZE MOTORIE:**   ASPETTI SOCIALI DELLO SPORT (1 G -12 G) | **ALIMENT:**   I NUTRIENTI CALORICI E NON CALORICI                   IND. 4 G3-4-8   ALCOL ETILICO E MOLECOLE BIOATTIVE                   IND. 4 G3-4-8  METABOLISMO ENERGETICO E BILANCIO ENERGETICO  IND. 4 G3-4-8  VALUTAZIONE CALORICO-NUTRIZIONALE DI UN PIATTO E DI UNA BEVANDA   ND. 4 G3-4-8   LA COTTURA DEGLI ALIMENTI                         IND. 1-2 G1-3-4-8  SICUREZZA E CONSERVAZIONE ALIMENTI        IND. 2-4 G1-3-4-8  ESPERIENZE DI LABORATORIO IND 4 G1-8  **CUCINA:**  1. LA PIANIFICAZIONE DEL LAVORO DI CUCINA: 4-10 (I) 10 (G)  2. ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI ARTIGIANALI (prodotti di qualità nazionali) 1-11(I) 6(G)  3. LE COTTURE E LA DEGUSTAZIONE: 4 - 5 (I) 6 (G)  4. LA GASTRONOMIA TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO (la gastronomia contemporanea):11 (I)  10 (G)  **SALA/VENDITA:**  La valorizzazione del patrimonio enogastronomico nazionale; le bevande: (7 – 10 G) – (2 – 8 – 11 I)  Il cliente e la vendita del prodotto-servizio **(**2 – 10 G) – (2 – 8 – 11 I)  **DIR.TECN. AMM:**  MODULO A: Le società 7 e 10 (I); 2 – 12 (G)  MODULO B: Le  risorse tecniche e finanziarie 4  - 10 (I); 1 - 2 – 10 (G)  MODULO C: La contabilità e il bilancio delle imprese turistico – ristorative 2 – 10 (I); 1 - 10 - 12(G)  **SCIENZE MOTORIE:**  PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE(9G-11G-3I-4I-6I | **MATEMATICA:**  MODULO 1: DATI E PREVISIONI  2 G, 8 G, 10 G , 1 I, 11 I .   MODULO 2: FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE 2 G, 8 G, 12 G, 2 I .   MODULO 3: ANALISI INFINITESIMALE  2 G, 8 G, 10 G, 12 G  2 I, 7 I, 8 I 9 I, 11 I. |

**CLASSI QUINTE SALA E VENDITA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA– RELIGIONE O ATT. ALTERN** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ALIMENTAZIONE – CUCINA – SALA E VENDITA –  DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DALLA SECONDA META’ DELL’OTTOCENTO AL NOVECENTO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO 2-7 (G) 6(I)  **STORIA DELL'ARTE:**  **MODULO 1:** LA MODERNITÀ NELL'ARTE 6 (G)  **INGLESE:**  MODULO 1. CAREER PATHS 5G;7G; 1i  MODULO 2. FESTIVE DAYS 5G; 11i  MODULO 3. INTERNATIONAL AND ITALIAN CUISINE 5G; 4i  MODULO 4. DIETS  5G; 1i; 4i  **FRANCESE:**   * Modulo 5. Hygiène et sécurité 5/7 (G) - 3/11 (I) * Modulo 6. La gestion du restaurant 5/7 (G) - 6/7 (I) * Modulo 7. Se former et travailler 5/7 (G) - 7 (I) * Modulo 8. PCTO 5 (G) - 7 (I)     **SC.MOTORIE:**  IL MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I) | **STORIA:**  MODULO 1: IL NOVECENTO 4-6(G) 7(I)  **REL./MAT.ALT:**  MODULO 1: L’ETICA, ALLA RICERCA DEL BENE 4(G) 6(G)  **STORIA DELL'ARTE:**  **MODULO 1:**  **L'IMPRESSIONISMO** E LA NUOVA CONCEZIONE DELL'ARTE;  **ARTE E FOTOGRAFIA;**  **LE AVANGUARDIE STORICHE** 6(G)  **SCIENZE MOTORIE:**  ASPETTI SOCIALI DELLO SPORT (1 G -12 G) | **ALIMENT:**  IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE IND. 1-2-3 G 1-8  CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP IND. 1-2-3 G 1-8  ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE ALL’ALIMENTAZIONE IND 1-2-3-4 G 1-8  DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.  IND 1-2-3-4 G 1-8  NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI IND 1-2-3-4 G 1-8  CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE RELIGIONI MONOTEISTE E CULTURA DEL CIBO. IND 4-6 G 1-8  ESPERIENZE DI LABORATORIO IND 4 G1-8  **CUCINA:**  1. GLI STILI GASTRONOMICI  CONTEMPORANEI:   1-11(I) 4(G)  2. LA CUCINA SALUTISTICA: 6 (I) 3(G)  3. IL MENÙ: 2-11 (I) 10 (G)  4. IL BANQUETING 7(I) 10 (G)  **SALA/VENDITA:**  Riallineamento con i precedenti anni scolastici; i prodotti tipici nazionali ed esteri con riferimento alle particolarità storiche, socio-economiche e geografiche del territorio (7 – 10 G) (2 – 4 - 11 I)  Il cliente e la vendita del prodotto-servizio (2 – 10 G)  (3 – 6 – 7 I)  **DIR.TECN. AMM:**  MODULO A: Analisi dei costi delle imprese turistico – ristorative 7 – 8 (I);  2- 12(G)  MODULO B: I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro 2 – 10 (I); 1 - 2(G)  MODULO C:  Il mercato turistico 6  -  8 (I); 2(G)  MODULO D: Il marketing   1 – 2 – 11  (I);  MODULO E: Pianificazione programmazione e controllo di gestione 4 – 9 – 10 (I); 7 – 10 – 12(G)  MODULO F: La normativa del settore turistico - ristorativo   3 – 8 - 9 (I)  **SCIENZE MOTORIE:**  PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE (9G-11G-3I-4I-6I) | **MATEMATICA:**  MODULO 1: ANALISI INFINITESIMALE  (*2, 8, 10, 12) G; (2, 7, 8, 9, 11) I*  MODULO 2: INTEGRALI  (*2, 8, 12) G*  MODULO 3: CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITA’ (1,*2, 8, 10, 12) G;  (2,  8) I* |

**CLASSI TERZE ACCOGLIENZA TURISTICA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE – TECNICA COMUNICAZIONE – T.I.C.** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA – STORIA DELL’ARTE– RELIGIONE O ATT. ALTERN** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ACC. TURISTICA – DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DALLE ORIGINI AL CINQUECENTO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO 2-7 (G) 6(I)  **INGLESE:**  Modulo 1: HOTELS 5G; *1i; 6i, 8i, 9i*  Modulo 2: THE STAY 5G; *1i; 7i; 8i; 9i; 11i*  Modulo 3: CORRESPONDENCE 5G; *6i; 9i*  Modulo  4:  P.C.T.O 5G; *1i; 9i; 11i*  **FRANCESE:**   * Modulo 1. Parlons tourisme 5/7 (G) - 1 (I) * Modulo 2. La communication touristique 5/7 (G) - 1/6 (I) * Modulo 3. Les professions du tourisme 5/7 (G) - 1/6 (I) * Modulo 4. PCTO 5 (G) - 1/6 (I)   **SC.MOTORIE:**  IL MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I)  **TECNICHE COMUNICAZIONE:**  MODULO A :  GLI STILI COMUNICATIVI  2-7 (G); 6 (I)  MODULO B : LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE 2-7(G); 6-7(I) | **STORIA:**  MODULO 1: DAL BASSO MEDIOEVO ALLA PRIMA ETA’ MODERNA 4-6(G) 7 (I)  **STORIA DELL’ARTE(ARTE E TERRITORIO) :**  MODULO 1: Arte romanica  G 4-6- 8; I 8-11  MODULO 2: Arte gotica G 4-6-8; I 8-11  MODULO 3\_UDA1: Le città d’arte e gli itinerari in Italia G 4-6-7-8; I 7-8-11  MODULO 4: Primo Rinascimento G 4-6-8; I 8-9-11  MODULO 5: Secondo Rinascimento G 4-6-8; I 8-11  MODULO 6\_UDA2: Strumenti digitali per l’arte G 4-6-7-8; I 7-8-11    **TERZO ACCOGLIENZA:**  MODULO 1: LE RELIGIONI STORICO-RIVELATE E IL TURISMO RELIGIOSO 4(G) 6(G) | **ACC. TUR:**  Il ciclo di vita del cliente  1-6-8-10-11 (G) 1-3-6-7-9-11 (I)  La legislazione turistica 1-8-11 (G)  3-6-8 (I)  Valorizzazione e promozione delle risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del territorio 1-4-6-8 (G)  1-7-8-11 (I)  **DIR.TECN. AMM:**  MODULO A:  Turismo e mercato turistico 7 - 8 (I) ; 2 – 8 -  12(G)  MODULO B: La costituzione e la gestione dell’impresa 7 e 10 (I); 2 – 12 (G)  MODULO C: I documenti delle operazioni di gestione 2 e 10 (I); 1 – 2- 8 – 12(G)  MODULO D: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistiche 2 e 10 (I);  2 – 8 - 12 (G)  **SCIENZE MOTORIE**  PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE(9G-11G-3I-4I-6I | **MATEMATICA:**  MODULO 1- Piano cartesiano -retta (1,2,8,10,12) G, (2,5) I  MODULO 2- Le coniche   (2,8,12) G, (2,5) I  MODULO 3- Complementi su equazioni e disequazioni (2,12) G  MODULO 4- Cenni di trigonometria (2,8,12) G. |

**CLASSI QUARTE ACCOGLIENZA TURISTICA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo: Esempio:* ***REGOLE E NORME GIURIDICHE 1G***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE – TECNICA COMUNICAZIONE – T.I.C.** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA – STORIA DELL’ARTE– RELIGIONE O ATT. ALTERN** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ACC. TURISTICA – DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO 2-7 (G) 6(I)  **INGLESE:**  Modulo 1: CAREER PATHS 5(G)- *1(i)-7(i)*  Modulo 2: TRANSPORT 5(G)-8(i)  Modulo 3: DESTINATION ITALY *5(G)-8(i)*  Modulo 4: UMBRIA OVERVIEW 5(G)-8(i)  **FRANCESE:**   * Modulo 4. Le poids économique du tourisme 5/7 (G) - 1/9 (I) * Modulo 5. L'hôtellerie et ses services 5/7 (G) - 1/6 (I) * Modulo 6. La restauration et la gastronomie 5/7 (G) - 1/6 (I) * Modulo 7. PCTO 5 (G) - 1/6 (I)   **SC.MOTORIE:**  L MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I)  **TECNICHE  COMUNICAZIONE:**  MODULO A :  TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE 2-7(G); 6-7-8 (I)  MODULO B :COMUNICAZIONI AZIENDALI E FATTORE UMANO 2-7 (G); 6-7 (I) | **STORIA:**  MODULO 1: LA CRISI DELL’ANTICO REGIME 4-6(G) 7(I)  MODULO 2: L’OTTOCENTO 4-6(G) 7(I)  **STORIA DELL’ARTE (ARTE e TERRITORIO):**  MODULO A: Barocco e Rococò G 4-6-8; I 7-8-11  MODULO B: Neoclassicismo G 4-6-8; I 7-8-11  MODULO C: Opere d’arte italiane nel mondo G 4-6-7-8; I 7-8-11  MODULO D: Romanticismo G 4-6-8; I 7-8-11  MODULO E: Tradizioni artistiche nel mondo G 4-6-8; I 7-8-11  **REL./MAT.ALT:**  MODULO 1: LE RELIGIONI ORIENTALI; STUDIO COMPARATO CON IL CRISTIANESIMO PER UN  EFFICACE DIALOGO INTERRELIGIOSO 4(G) 6(G)M  **SCIENZE MOTORIE:**   ASPETTI SOCIALI DELLO SPORT (1 G -12 G) | **ACC. TUR:**  Le forme di affiliazione tra strutture ricettive 1-7-8-10-11 (G) 1-9 (I)  Rapporto tra strutture ricettive e tour operator 1-7-8-10-11 (G) 1-8-9 (I)  I vettori turistici 1-7-8-10-11 (G) 1-8-9 (I)  Valorizzazione e promozione delle risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del territorio 1-4-6-8 (G)  1-7-8-11 (I)  **DIR.TECN. AMM:**  MODULO A: Le società 7 e 10 (I); 2 – 12 (G)  MODULO B: Le  risorse tecniche e finanziarie 4  - 10 (I); 1 - 2 – 10 (G)  MODULO C: La contabilità e il bilancio delle imprese turistiche 2 – 10 (I); 1 - 10 - 12(G)  MODULO D: I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro 2 – 10 (I); 1 - 2(G)    **SCIENZE MOTORIE:**  PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE(9G-11G-3I-4I-6I | **MATEMATICA:**  MODULO 1: DATI E PREVISIONI  2 G, 8 G, 10 G , 1 I, 11 I .  MODULO 2: FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE 2 G, 8 G, 12 G, 2 I .  MODULO 3: ANALISI INFINITESIMALE  2 G, 8 G, 10 G, 12 G  2 I, 7 I, 8 I 9 I, 11 I. |

**CLASSI QUINTE ACCOGLIENZA TURISTICA**

*indicare solo il titolo dei moduli e/o dei macrotemi e il nr. della competenza a cui si riferisce distinguendo se di area* ***G****enerale o di* ***I****ndirizzo*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASSE DEI LINGUAGGI**  **ITALIANO – INGLESE – FRANCESE – SCIENZE MOTORIE – TECNICA COMUNICAZIONE – T.I.C.** | **ASSE STORICO SOCIALE**  **STORIA – STORIA DELL’ARTE– RELIGIONE O ATT. ALTERN** | **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **ACC. TURISTICA – DIR. TECNICA AMM. -** | **ASSE MATEMATICO**  **MATEMATICA** |
| **ITALIANO:**  MODULO 1: LA LETTERATURA DALLA SECONDA META’ DELL’OTTOCENTO AL NOVECENTO 4-6 (G) 6(I)  MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO 2-7 (G) 6(I)  **INGLESE:**  MODULO 1. CAREER PATHS 5G; 7G; 1i;  MODULO 2.   DESTINATION ITALY 5G; 1i; 6i; 8i; 9i; 11i  MODULO 3. DESTINATION THE BRITISH ISLES 5G; 1i; 6i; 8i; 9i; 11i  MODULO 4. DESTINATION THE USA 5G; 1i; 6i; 8i; 9i; 11i  **FRANCESE:**   * Modulo 1. Tourisme - Transports - Règlement 5/7 (G) - 1/9/11 (I) * Modulo 2. Créer et organiser les forfaits touristiques 5/7 (G) - 1/2/8/11 (I) * Modulo 3. Les impacts du tourisme 5/7 (G) - 1/11 (I) * Modulo 4. PCTO 5 (G) - 1/6 (I)   **SC.MOTORIE:**  L MOVIMENTO CONSAPEVOLE(2G-8G-9G-7I)  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY(1G-2G-3G-9G-7I)  I LINGUAGGI DEL CORPO(9G-6I)  **TECNICHE COMUNICAZIONE:**  MODULO A :  L’EFFICACIA DELLA COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA  2-7 (G); 6-7-8 (I)  MODULO B : COMUNICAZIONE E DOMANDA TURISTICA 2-7(G);6-7-8(I)  MODULO C : LA COMUNICAZIONE DEL TERRITORIO E DEL PRODOTTO TURISTICO 2-7(G); 6-7-8(I) | **STORIA:**  MODULO 1: IL NOVECENTO 4-6(G) 7(I)  **STORIA DELL’ARTE (ARTE e TERRITORIO):**  MODULO A: Realismo, Impressionismo e Simbolismo G 4-6-8; I 8-11  MODULO B: Avanguardie e Ritorno all’ ordine G 4-6-8; I 8-11  MODULO C: Arte contemporanea dal 1945 al 2000 e ultime tendenze G 4-6-8; I 8-11  MODULO D: Le grandi mostre G 4-6-8; I 7-8-11  **SCIENZE MOTORIE:**  ASPETTI SOCIALI DELLO SPORT (1 G -12 G)  **REL./MAT.ALT:**  MODULO 1: L’ETICA, ALLA RICERCA DEL BENE 4(G) 6(G) | **ACC. TUR:**  Suddivisione tipologica della clientela in albergo 1-7-8-10-11 (G)1-8-11 (I)  Principi e tecniche di marketing e vendita 1-7-8-10-11 (G)  1-7- 8- 9-10-11 (I)  La gestione delle risorse umane in hotel 1-7-8-10-11 (G)  3 (I)  Valorizzazione e promozione delle risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del territorio 1-4-6-8 (G)  1-7-8-11 (I)  **DIR.TECN. AMM:**  MODULO A: Il bilancio delle imprese turistico – ristorative 2 – 10 (I); 1 - 10 - 12(G)  MODULO B: Analisi dei costi delle imprese turistico – ristorative 7 – 8 (I);  2- 12(G)  MODULO C: Il mercato turistico  6 – 8 (I);  2(G)  MODULO D: Il marketing   1 – 2 – 11  (I); 1 - 2(G)  MODULO E: Pianificazione programmazione e controllo di gestione 4 – 9 – 10 (I); 7 – 8 - 10 – 12(G)  MODULO F: La normativa del settore turistico - ristorativo   3 – 8 - 9 (I); 1 – 2(G)    **SCIENZE MOTORIE:**  PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE(9G-11G-3I-4I-6I | **MATEMATICA:**  MODULO 1: ANALISI INFINITESIMALE  (*2, 8, 10, 12) G; (2, 7, 8, 9, 11) I*  MODULO 2: INTEGRALI  (*2, 8, 12) G*  MODULO 3: CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITÀ (1,*2, 8, 10, 12) G;  (2,  8) I* |

**Anno Scolastico 2023/24**

**PROGRAMMAZIONE ANALITICA PER DISCIPLINA, ANNO DI CORSO E CLASSE**

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: GRAMMATICA E LESSICO**  UD1 - ORTOGRAFIA E INTERPUNZIONE   * Le regole ortografiche e grammaticali della lingua italiana * I segni di interpunzione   UD2 - MORFOLOGIA   * Le parti variabili del discorso: nome, articolo, verbo, aggettivo, pronome * Le parti invariabili del discorso: avverbio, preposizione, congiunzione, interiezione   UD3 - LESSICO   * I diversi registri linguistici   **MODULO 2: ANTOLOGIA - NARRATIVA**  UD1 - TECNICHE E GENERI DELLA NARRAZIONE   * La struttura e gli elementi caratteristici di un testo narrativo * Le caratteristiche dei diversi generi letterari   **MODULO 3: LABORATORIO DI SCRITTURA**  UD1 - LABORATORIO DI SCRITTURA   * Le modalità di redazione di un riassunto e/o testo descrittivo, testo espositivo, testo argomentativo e/o verbale di assemblea | * Padroneggiare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana a livello lessicale, fonetico, ortografico e interpuntivo. * Saper riconoscere, usare e analizzare correttamente le parti del discorso in testi orali e scritti. * Leggere e commentare testi significativi in prosa tratti dalla letteratura italiana e straniera. * Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (generi letterari, figure retoriche…). * Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale. * Riconoscere le caratteristiche di un testo appartenente ai singoli generi. * Riconoscere i differenti registri comunicativi di un testo. * ​​Ideare e strutturare testi scritti coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative utilizzando correttamente il lessico e le regole sintattiche. * Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. | 2    2-4-6    2-7 | 6    6 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: DALLA PREISTORIA ALLA REPUBBLICA ROMANA**  UD1 - PREISTORIA E ANTICO ORIENTE   * La Preistoria * Le civiltà della Mesopotamia * La civiltà egizia * L’antica Palestina: Ebrei e Fenici   UD2 - LA CIVILTA’ GRECA   * Le radici della civiltà greca: Cretesi e Micenei * Le *poleis* e la cultura greca * Sparta e Atene tra oligarchia e democrazia * Le guerre persiane: uno scontro di civiltà * L’età classica e la guerra del  Peloponneso * Alessandro e l’età ellenistica   UD3 - LA REPUBBLICA ROMANA   * La prima Italia * Roma dalla monarchia alla repubblica * La repubblica alla prova delle armi * La crisi della repubblica * La fine della repubblica | * Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. * Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. * Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate. * Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica. * Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. | 4 -6 | 7 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: GRAMMATICA E LESSICO**  UD1 - LA SINTASSI DELLA PROPOSIZIONE   * La frase semplice, complessa, minima, nominal   + Il soggetto   + Il predicato   + L’attributo e l’apposizione   + I complementi diretti, indiretti   UD2 - LA SINTASSI DEL PERIODO   * Il periodo   + Le proposizioni autonome, coordinate, subordinate   + Le subordinate sostantive e attributiv   + Le subordinate complementari indirette     **MODULO 2: ANTOLOGIA - POESIA**  UD1 - EDUCAZIONE LETTERARIA: IL LINGUAGGIO DELLA POESIA   * Il testo poetico: definizione, strumenti di analisi, aspetto grafico, aspetto metrico-ritmico, aspetto fonico, aspetto lessicale e sintattico, figure retoriche * La parafrasi, la sintesi e l’analisi del testo poetico * Percorso per temi * Percorso per autori     **MODULO 3: LABORATORIO DI SCRITTURA**  UD1 - LABORATORIO DI SCRITTURA  Struttura essenziale e produzione del testo valutativo-interpretativo  Struttura essenziale e produzione  del testo argomentativo  Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità  Prove modello INVALSI | * Riconoscere e saper classificare le frasi semplici all’interno di un testo. * Saper individuare e classificare gli elementi fondamentali della proposizione. * Padroneggiare le principali strutture sintattiche della frase semplice per produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. * Saper svolgere in parallelo l’analisi grammaticale e logica. * Saper riconoscere i diversi tipi di periodo e proposizioni (principali e secondarie, esplicite ed implicite). * Saper riconoscere, analizzare e usare i diversi tipi di proposizioni autonome, coordinate e subordinate. * Usare correttamente modi e tempi verbali nel periodo. * Padroneggiare le principali strutture sintattiche della frase complessa per produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. * Saper svolgere in parallelo l’analisi grammaticale, logica e del periodo.      * Riconoscere in un testo poetico gli aspetti grafici, metrici, fonici, lessicali, sintattici e retorici, cogliendo il significato denotativo e connotativo della poesia. * Focalizzare il tema centrale di un testo poetico ed esporlo in modo logico, chiaro e coerente. * Saper svolgere la parafrasi, la sintesi e l’analisi  di un testo poetico. * Argomentare un’interpretazione e un commento di testi poetici significativi tratti dalla letteratura italiana e straniera. * Conoscere l’opera e cogliere il pensiero di qualche autore particolarmente rappresentativo della poesia  italiana. * Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. * Ricercare, acquisire e selezionare informazioni in funzione della produzione di temi, relazioni e testi scritti argomentativi e reperire informazioni e documenti sul web valutando l’attendibilità delle fonti. * Ideare e strutturare testi scritti coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative utilizzando correttamente il lessico e le regole sintattiche, anche in formato digitale. * Ideare e realizzare semplici testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali, curati anche nell’impaginazione. | 2    2-4-6    2-7 | 6    6 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: DALL’IMPERO ALL’ ALTO MEDIOEVO**  UD1 - L’IMPERO ROMANO E IL CRISTIANESIMO   * La crisi del III secolo * L’impero romano-cristiano * La caduta dell’impero romano d’Occidente   UD2 - LA CRISI DELL’IMPERO ROMANO   * La crisi del III secolo * L’impero romano-cristiano * La caduta dell’impero romano d’Occidente   UD3 - L’ALTO MEDIOEVO   * L’impero bizantino * L’Islam * L’Occidente e l’ascesa del Papato * Il regno dei Longobardi in Italia * Carlo Magno e la società feudale * La reazione dell’Europa | * Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. * Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. * Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate. * Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. * Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica. * Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. | 4-6 | 7 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 3 ENO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DALLE ORIGINI AL CINQUECENTO**  UD 1 - LE ORIGINI DELLA LETTERATURA   * Contesto storico, artistico e culturale nel Medioevo * Le origini della letteratura in Francia * Le origini della letteratura in Italia * Lo Stilnovo e la poesia comico-realistica   UD2 - DANTE ALIGHIERI   * Contesto storico - culturale * La vita e le opere * Il pensiero e la poetica * La Divina Commedia   UD3 - IL TRECENTO: PETRARCA E BOCCACCIO   * Contesto storico-culturale * La vita e le opere * Il pensiero e la poetica * Petrarca: Il Canzoniere * Boccaccio: Decameron   UD4 - UMANESIMO E RINASCIMENTO   * Contesto storico, artistico e culturale nel Rinascimento * Selezione di brani tratti da opere di Machiavelli e Ariosto   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi   UD5- PCTO   * La relazione | * Partecipare ad una conversazione con pertinenza e coerenza. * Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato. * Argomentare in modo semplice un’opinione personale o una tesi specifica usando motivazioni e lessico appropriati. * Selezionare, leggere e usare opportunamente le fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale). * Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. * Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi.      * Scrivere testi di tipo diverso anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, con lo sviluppo chiaro di un’idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. * Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, riassunti, parafrasi di testi letti; realizzare forme di riscrittura intersemiotica (ad es. dal testo iconografico al testo verbale, dal testo verbale alle sue possibili riformulazioni). * Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6      6 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 3 PASTICCERIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DALLE ORIGINI AL CINQUECENTO**  UD 1 - LE ORIGINI DELLA LETTERATURA   * Contesto storico, artistico e culturale nel Medioevo * Le origini della letteratura in Francia * Le origini della letteratura in Italia * Lo Stilnovo e la poesia comico-realistica   UD2 - DANTE ALIGHIERI   * Contesto storico - culturale * La vita e le opere * Il pensiero e la poetica * La Divina Commedia   UD3 - IL TRECENTO: PETRARCA E BOCCACCIO   * Contesto storico-culturale * La vita e le opere * Il pensiero e la poetica * Petrarca: Il Canzoniere * Boccaccio: Decameron   UD4 - UMANESIMO E RINASCIMENTO   * Contesto storico, artistico e culturale nel Rinascimento * Selezione di brani tratti da opere di Machiavelli e Ariosto   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi   UD5- PCTO   * La relazione   **MODULO 3: TEMATICO**  UD1 – PERCORSO TRASVERSALE  Approfondimento di un tema, a scelta del docente, trasversale agli autori studiati e riconducibile ai percorsi di Ed. Civica e alle attività di ORIENTAMENTO FORMATIVO prevista dal D.M. 328/2022 | * Partecipare ad una conversazione con pertinenza e coerenza. * Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato. * Argomentare in modo semplice un’opinione personale o una tesi specifica usando motivazioni e lessico appropriati. * Selezionare, leggere e usare opportunamente le fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale). * Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. * Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi.      * Scrivere testi di tipo diverso anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, con lo sviluppo chiaro di un’idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. * Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, riassunti, parafrasi di testi letti; realizzare forme di riscrittura intersemiotica (ad es. dal testo iconografico al testo verbale, dal testo verbale alle sue possibili riformulazioni). * Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6      6 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 3 SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DALLE ORIGINI AL CINQUECENTO**  UD 1 - LE ORIGINI DELLA LETTERATURA   * Contesto storico, artistico e culturale nel Medioevo * Le origini della letteratura in Francia * Le origini della letteratura in Italia * Lo Stilnovo e la poesia comico-realistica   UD2 - DANTE ALIGHIERI   * Contesto storico - culturale * La vita e le opere * Il pensiero e la poetica * La Divina Commedia   UD3 - IL TRECENTO: PETRARCA E BOCCACCIO   * Contesto storico-culturale * La vita e le opere * Il pensiero e la poetica * Petrarca: Il Canzoniere * Boccaccio: Decameron   UD4 - UMANESIMO E RINASCIMENTO   * Contesto storico, artistico e culturale nel Rinascimento * Selezione di brani tratti da opere di Machiavelli e Ariosto   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi   UD5- PCTO   * La relazione | * Partecipare ad una conversazione con pertinenza e coerenza. * Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato. * Argomentare in modo semplice un’opinione personale o una tesi specifica usando motivazioni e lessico appropriati. * Selezionare, leggere e usare opportunamente le fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale). * Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. * Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi.      * Scrivere testi di tipo diverso anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, con lo sviluppo chiaro di un’idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. * Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, riassunti, parafrasi di testi letti; realizzare forme di riscrittura intersemiotica (ad es. dal testo iconografico al testo verbale, dal testo verbale alle sue possibili riformulazioni). * Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6      6 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 3 AT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DALLE ORIGINI AL CINQUECENTO**  UD 1 - LE ORIGINI DELLA LETTERATURA   * Contesto storico, artistico e culturale nel Medioevo * Le origini della letteratura in Francia * Le origini della letteratura in Italia * Lo Stilnovo e la poesia comico-realistica   UD2 - DANTE ALIGHIERI   * Contesto storico - culturale * La vita e le opere * Il pensiero e la poetica * La Divina Commedia   UD3 - IL TRECENTO: PETRARCA E BOCCACCIO   * Contesto storico-culturale * La vita e le opere * Il pensiero e la poetica * Petrarca: Il Canzoniere * Boccaccio: Decameron   UD4 - UMANESIMO E RINASCIMENTO   * Contesto storico, artistico e culturale nel Rinascimento * Selezione di brani tratti da opere di Machiavelli e Ariosto   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi   UD5- PCTO   * La relazione | * Partecipare ad una conversazione con pertinenza e coerenza. * Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato. * Argomentare in modo semplice un’opinione personale o una tesi specifica usando motivazioni e lessico appropriati. * Selezionare, leggere e usare opportunamente le fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale). * Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. * Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi.      * Scrivere testi di tipo diverso anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, con lo sviluppo chiaro di un’idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. * Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, riassunti, parafrasi di testi letti; realizzare forme di riscrittura intersemiotica (ad es. dal testo iconografico al testo verbale, dal testo verbale alle sue possibili riformulazioni). * Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6      6 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 3 ENO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: DAL BASSO MEDIOEVO ALLA PRIMA ETA’ MODERNA**  UD1 - BASSO MEDIOEVO   * La rinascita economica dell’Occidente e i Comuni * Cristianesimo e Islam * Chiesa e Impero tra XI e XIII secolo * La crisi del Trecento * Monarchie, Imperi e Stati regionali   UD2 - LA PRIMA ETÀ MODERNA   * La civiltà rinascimentale * L’espansione dell’Occidente * La Riforma protestante * La Riforma cattolica e la Controriforma * Tra assolutismo e rivoluzioni | * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. | 4-6 | 7 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 3 PASTICCERIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: DAL BASSO MEDIOEVO ALLA PRIMA ETA’ MODERNA**  UD1 - BASSO MEDIOEVO   * La rinascita economica dell’Occidente e i Comuni * Cristianesimo e Islam * Chiesa e Impero tra XI e XIII secolo * La crisi del Trecento * Monarchie, Imperi e Stati regionali   UD2 - LA PRIMA ETÀ MODERNA   * La civiltà rinascimentale * L’espansione dell’Occidente * La Riforma protestante * La Riforma cattolica e la Controriforma * Tra assolutismo e rivoluzioni | * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. | 4-6 | 7 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 3 SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: DAL BASSO MEDIOEVO ALLA PRIMA ETA’ MODERNA**  UD1 - BASSO MEDIOEVO   * La rinascita economica dell’Occidente e i Comuni * Cristianesimo e Islam * Chiesa e Impero tra XI e XIII secolo * La crisi del Trecento * Monarchie, Imperi e Stati regionali   UD2 - LA PRIMA ETÀ MODERNA   * La civiltà rinascimentale * L’espansione dell’Occidente * La Riforma protestante * La Riforma cattolica e la Controriforma * Tra assolutismo e rivoluzioni | * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. | 4-6 | 7 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 3 AT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: DAL BASSO MEDIOEVO ALLA PRIMA ETA’ MODERNA**  UD1 - BASSO MEDIOEVO   * La rinascita economica dell’Occidente e i Comuni * Cristianesimo e Islam * Chiesa e Impero tra XI e XIII secolo * La crisi del Trecento * Monarchie, Imperi e Stati regionali   UD2 - LA PRIMA ETÀ MODERNA   * La civiltà rinascimentale * L’espansione dell’Occidente * La Riforma protestante * La Riforma cattolica e la Controriforma * Tra assolutismo e rivoluzioni | * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. | 4-6 | 7 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 4 ENO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO**  UD1 - IL SEICENTO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * La poesia barocca * Il teatro di Shakespeare * Il Don Chisciotte di Cervantes * Galileo Galilei   UD2 - L’ILLUMINISMO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * L’Illuminismo in Francia * L’Illuminismo in Italia * Carlo Goldoni e la riforma del teatro   UD4 - IL ROMANTICISMO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * Ugo Foscolo * Giacomo Leopardi * Alessandro Manzoni   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi   UD5 - PCTO (già alternanza scuola/lavoro)   * Il curriculum vitae * La lettera di presentazione | * Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal 1600 all’Unità d’Italia. * Contestualizzare testi letterari della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario storico-culturale europeo. * Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo considerato.      * Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie di destinatari. * Consultare dizionari e altre fonti informative (anche on line) come risorse per l’approfondimento e la produzione linguistica. * Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell’attività di studio e di ricerca. * Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all’ambito di studio. * Produrre testi scritti continui e non continui. * Ideare e realizzare testi (anche multimediali) su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6    6 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 4 PASTICCERIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO**  UD1 - IL SEICENTO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * La poesia barocca * Il teatro di Shakespeare * Il Don Chisciotte di Cervantes * Galileo Galilei   UD2 - L’ILLUMINISMO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * L’Illuminismo in Francia * L’Illuminismo in Italia * Carlo Goldoni e la riforma del teatro   UD4 - IL ROMANTICISMO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * Ugo Foscolo * Giacomo Leopardi * Alessandro Manzoni   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi   **MODULO 3: TEMATICO**  UD1 – PERCORSO TRASVERSALE  Approfondimento di un tema, a scelta del docente, trasversale agli autori studiati e riconducibile ai percorsi di Ed. Civica e alle attività di ORIENTAMENTO FORMATIVO prevista dal D.M. 328/2022 | * Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal 1600 all’Unità d’Italia. * Contestualizzare testi letterari della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario storico-culturale europeo. * Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo considerato.      * Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie di destinatari. * Consultare dizionari e altre fonti informative (anche on line) come risorse per l’approfondimento e la produzione linguistica. * Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell’attività di studio e di ricerca. * Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all’ambito di studio. * Produrre testi scritti continui e non continui. * Ideare e realizzare testi (anche multimediali) su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6    6 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 4 SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO**  UD1 - IL SEICENTO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * La poesia barocca * Il teatro di Shakespeare * Il Don Chisciotte di Cervantes * Galileo Galilei   UD2 - L’ILLUMINISMO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * L’Illuminismo in Francia * L’Illuminismo in Italia * Carlo Goldoni e la riforma del teatro   UD4 - IL ROMANTICISMO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * Ugo Foscolo * Giacomo Leopardi * Alessandro Manzoni   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi   UD5 - PCTO (già alternanza scuola/lavoro)   * Il curriculum vitae * La lettera di presentazione | * Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal 1600 all’Unità d’Italia. * Contestualizzare testi letterari della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario storico-culturale europeo. * Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo considerato.      * Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie di destinatari. * Consultare dizionari e altre fonti informative (anche on line) come risorse per l’approfondimento e la produzione linguistica. * Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell’attività di studio e di ricerca. * Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all’ambito di studio. * Produrre testi scritti continui e non continui. * Ideare e realizzare testi (anche multimediali) su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6    6 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 4 AT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DAL BAROCCO AL ROMANTICISMO**  UD1 - IL SEICENTO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * La poesia barocca * Il teatro di Shakespeare * Il Don Chisciotte di Cervantes * Galileo Galilei   UD2 - L’ILLUMINISMO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * L’Illuminismo in Francia * L’Illuminismo in Italia * Carlo Goldoni e la riforma del teatro   UD4 - IL ROMANTICISMO: CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO   * Ugo Foscolo * Giacomo Leopardi * Alessandro Manzoni   **MODULO 2: LA VARIETÀ’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi   UD5 - PCTO (già alternanza scuola/lavoro)   * Il curriculum vitae * La lettera di presentazione | * Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal 1600 all’Unità d’Italia. * Contestualizzare testi letterari della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario storico-culturale europeo. * Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano del periodo considerato.      * Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie di destinatari. * Consultare dizionari e altre fonti informative (anche on line) come risorse per l’approfondimento e la produzione linguistica. * Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell’attività di studio e di ricerca. * Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all’ambito di studio. * Produrre testi scritti continui e non continui. * Ideare e realizzare testi (anche multimediali) su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6    6 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 4 ENO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA CRISI DELL’ANTICO REGIME**  UD1 - L’EUROPA TRA SEICENTO E SETTECENTO  UD2 - LA CIVILTÀ DEI LUMI  UD3 - L’ETÀ DELLE RIVOLUZIONI  UD4 - L’ETÀ NAPOLEONICA    **MODULO 2: L’OTTOCENTO**  UD1 - L’ETÀ DELLA RESTAURAZIONE  UD2 - LE RIVOLUZIONI DEL ‘48  UD3 - UNIFICAZIONE ITALIANA E TEDESCA  UD4 - DESTRA E SINISTRA STORICA  UD5 - LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E LA QUESTIONE SOCIALE  UD6 - L’IMPERIALISMO E IL MONDO EXTRAEUROPEO | * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.      * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. | 4-6    4-6 | 7    7 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 4 PASTICCERIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA CRISI DELL’ANTICO REGIME**  UD1 - L’EUROPA TRA SEICENTO E SETTECENTO  UD2 - LA CIVILTÀ DEI LUMI  UD3 - L’ETÀ DELLE RIVOLUZIONI  UD4 - L’ETÀ NAPOLEONICA    **MODULO 2: L’OTTOCENTO**  UD1 - L’ETÀ DELLA RESTAURAZIONE  UD2 - LE RIVOLUZIONI DEL ‘48  UD3 - UNIFICAZIONE ITALIANA E TEDESCA  UD4 - DESTRA E SINISTRA STORICA  UD5 - LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E LA QUESTIONE SOCIALE  UD6 - L’IMPERIALISMO E IL MONDO EXTRAEUROPEO | * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.      * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. | 4-6    4-6 | 7    7 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 4 SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA CRISI DELL’ANTICO REGIME**  UD1 - L’EUROPA TRA SEICENTO E SETTECENTO  UD2 - LA CIVILTÀ DEI LUMI  UD3 - L’ETÀ DELLE RIVOLUZIONI  UD4 - L’ETÀ NAPOLEONICA    **MODULO 2: L’OTTOCENTO**  UD1 - L’ETÀ DELLA RESTAURAZIONE  UD2 - LE RIVOLUZIONI DEL ‘48  UD3 - UNIFICAZIONE ITALIANA E TEDESCA  UD4 - DESTRA E SINISTRA STORICA  UD5 - LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E LA QUESTIONE SOCIALE  UD6 - L’IMPERIALISMO E IL MONDO EXTRAEUROPEO | * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.      * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. | 4-6    4-6 | 7    7 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 4 AT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA CRISI DELL’ANTICO REGIME**  UD1 - L’EUROPA TRA SEICENTO E SETTECENTO  UD2 - LA CIVILTÀ DEI LUMI  UD3 - L’ETÀ DELLE RIVOLUZIONI  UD4 - L’ETÀ NAPOLEONICA    **MODULO 2: L’OTTOCENTO**  UD1 - L’ETÀ DELLA RESTAURAZIONE  UD2 - LE RIVOLUZIONI DEL ‘48  UD3 - UNIFICAZIONE ITALIANA E TEDESCA  UD4 - DESTRA E SINISTRA STORICA  UD5 - LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E LA QUESTIONE SOCIALE  UD6 - L’IMPERIALISMO E IL MONDO EXTRAEUROPEO | * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.      * Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. * Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci   con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. * Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. * Individuare l’evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. * Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. * Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali * Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. * Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. | 4-6    4-6 | 7    7 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 5 SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DALLA SECONDA META’ DELL’OTTOCENTO AL NOVECENTO**  UD1 - IL CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO DELLA SECONDA META’ DELL’OTTOCENTO   * Realismo e naturalismo – caratteri generali * Il verismo italiano: G. Verga   UD2 - SIMBOLISMO, ESTETISMO, DECADENTISMO   * Decadentismo, simbolismo ed estetismo in Europa e in Italia * Giovanni Pascoli * Gabriele D’Annunzio   UD3 - LE AVANGUARDIE STORICHE E ARTISTICHE   * Futurismo, crepuscolarismo ed ermetismo   UD4 - LA CRISI DELL’IO   * Luigi Pirandello * Italo Svevo * Giuseppe Ungaretti * Eugenio Montale   UD5 - LA LETTERATURA DEL SECONDO NOVECENTO  E IL CONTESTO STORICO - CULTURALE E ARTISTICO   * Neorealismo e dintorni * Autori a scelta del docente   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi | * Contestualizzare l’evoluzione della civiltà  letteraria italiana dall’Unità d’Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali,  politici e scientifici di riferimento. * Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. * Usare correttamente il dizionario della lingua italiana (cartaceo e digitale). * Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all’ambito professionale di riferimento.        * Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie di destinatari. * Consultare dizionari e altre fonti informative (anche on line) come risorse per l’approfondimento e la produzione linguistica. * Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell’attività di studio e di ricerca. * Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all’ambito di studio. * Produrre testi scritti continui e non continui. * Ideare e realizzare testi (anche multimediali) su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6    6 |

**DISCIPLINA: ITALIANO CLASSE: 5 AT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: LA LETTERATURA DALLA SECONDA META’ DELL’OTTOCENTO AL NOVECENTO**  UD1 - IL CONTESTO STORICO-CULTURALE E ARTISTICO DELLA SECONDA META’ DELL’OTTOCENTO   * Realismo e naturalismo – caratteri generali * Il verismo italiano: G. Verga   UD2 - SIMBOLISMO, ESTETISMO, DECADENTISMO   * Decadentismo, simbolismo ed estetismo in Europa e in Italia * Giovanni Pascoli * Gabriele D’Annunzio   UD3 - LE AVANGUARDIE STORICHE E ARTISTICHE   * Futurismo, crepuscolarismo ed ermetismo   UD4 - LA CRISI DELL’IO   * Luigi Pirandello * Italo Svevo * Giuseppe Ungaretti * Eugenio Montale   UD5 - LA LETTERATURA DEL SECONDO NOVECENTO  E IL CONTESTO STORICO - CULTURALE E ARTISTICO   * Neorealismo e dintorni * Autori a scelta del docente   **MODULO 2: LA VARIETA’ DEI TESTI E TIPOLOGIA PROVE ESAME DI STATO**  UD1 -  TIPOLOGIA A   * Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano   UD2 -  TIPOLOGIA B   * Analisi e produzione di un testo argomentativo   UD3 - TIPOLOGIA C   * Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità   UD4 - PROVE INVALSI   * Simulazione Prova Invalsi | * Contestualizzare l’evoluzione della civiltà  letteraria italiana dall’Unità d’Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali,  politici e scientifici di riferimento. * Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. * Usare correttamente il dizionario della lingua italiana (cartaceo e digitale). * Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all’ambito professionale di riferimento.      * Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie di destinatari. * Consultare dizionari e altre fonti informative (anche on line) come risorse per l’approfondimento e la produzione linguistica. * Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell’attività di studio e di ricerca. * Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all’ambito di studio. * Produrre testi scritti continui e non continui. * Ideare e realizzare testi (anche multimediali) su tematiche culturali, di studio e professionali. | 4-6    2-7 | 6    6 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 5 ENO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: IL NOVECENTO**  UD1 - STORIA, POLITICA E SOCIETÀ TRA FINE OTTOCENTO INIZIO NOVECENTO   * Situazione economica in Europa e in Italia * Imperialismo e Belle Epoque   UD2 - LA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO   * L’età giolittiana * La Grande guerra * La Rivoluzione russa, da Lenin a Stalin   UD3 - IL PRIMO DOPOGUERRA E IL SECOLO “BREVE”   * Crisi del ‘29 * L’Italia e il Fascismo * La Germania nazista   UD4 - IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE   * La seconda guerra mondiale nel mondo e in Italia * La conclusione e i vincitori   UD5 - L’ETÀ CONTEMPORANEA: CARATTERISTICHE SALIENTI   * Dalla “ricostruzione” alla “guerra fredda”, la repubblica italiana, la decolonizzazione * Crescita economica, distensione, rivolte giovanili * Caduta Muro di Berlino e fine del comunismo, globalizzazione, stato di guerra perenne e terrorismo | * Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. * Analizzare problematiche significative del periodo considerato. * Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un’ottica interculturale. * Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. * Analizzare sinteticamente le radici storiche e l’evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali. | 4-6 | 7 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 5 SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: IL NOVECENTO**  UD1 - STORIA, POLITICA E SOCIETÀ TRA FINE OTTOCENTO INIZIO NOVECENTO   * Situazione economica in Europa e in Italia * Imperialismo e Belle Epoque   UD2 - LA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO   * L’età giolittiana * La Grande guerra * La Rivoluzione russa, da Lenin a Stalin   UD3 - IL PRIMO DOPOGUERRA E IL SECOLO “BREVE”   * Crisi del ‘29 * L’Italia e il Fascismo * La Germania nazista   UD4 - IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE   * La seconda guerra mondiale nel mondo e in Italia * La conclusione e i vincitori   UD5 - L’ETÀ CONTEMPORANEA: CARATTERISTICHE SALIENTI   * Dalla “ricostruzione” alla “guerra fredda”, la repubblica italiana, la decolonizzazione * Crescita economica, distensione, rivolte giovanili * Caduta Muro di Berlino e fine del comunismo, globalizzazione, stato di guerra perenne e terrorismo | * Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. * Analizzare problematiche significative del periodo considerato. * Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un’ottica interculturale. * Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. * Analizzare sinteticamente le radici storiche e l’evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali. | 4-6 | 7 |

**DISCIPLINA: STORIA CLASSE: 5 AT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: IL NOVECENTO**  UD1 - STORIA, POLITICA E SOCIETÀ TRA FINE OTTOCENTO INIZIO NOVECENTO   * Situazione economica in Europa e in Italia * Imperialismo e Belle Epoque   UD2 - LA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO   * L’età giolittiana * La Grande guerra * La Rivoluzione russa, da Lenin a Stalin   UD3 - IL PRIMO DOPOGUERRA E IL SECOLO “BREVE”   * Crisi del ‘29 * L’Italia e il Fascismo * La Germania nazista   UD4 - IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE   * La seconda guerra mondiale nel mondo e in Italia * La conclusione e i vincitori   UD5 - L’ETÀ CONTEMPORANEA: CARATTERISTICHE SALIENTI   * Dalla “ricostruzione” alla “guerra fredda”, la repubblica italiana, la decolonizzazione * Crescita economica, distensione, rivolte giovanili * Caduta Muro di Berlino e fine del comunismo, globalizzazione, stato di guerra perenne e terrorismo | * Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. * Analizzare problematiche significative del periodo considerato. * Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un’ottica interculturale. * Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. * Analizzare sinteticamente le radici storiche e l’evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali. | 4-6 | 7 |

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA CLASSE: Prime**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **REGOLIAMOCI** | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente. * Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs.81/2008). * Calamità naturali e antropologiche | * Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. * Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare * Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. | | 11 | *3* |
| **LE PROCEDURE DI BASE** | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. | * Adottare tecniche di base per la   manipolazione, la trasformazione e  l’utilizzo delle materie e dei  semilavorati | | 2 | *4* |
| **BENVENUTI IN LABORATORIO** | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente. * Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs.81/2008). * Calamità naturali e antropologiche * L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali * Terminologia tecnica di base di settore | * Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. * Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare * Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. * Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone  l'efficienza | | 11 | *1 - 3* |
| **DALLA TERRA ALLA TAVOLA** | | **Competenze da raggiungere** | | |
| *Area generale* | | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Terminologia tecnica di base di settore. * L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. * Tecniche di base di conservazione degli alimenti. | * Utilizzare in maniera appropriata gli  strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. * Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. * Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale   . | 1 | | *1 - 3* |
| **LA SORPRESA E’ NELLE UOVA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | |
| *Area generale* | | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | | | **ABILITA’** |  |  |
| * Filiere produttive: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. * Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. | * Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. * Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati | 2 | | *2 -4* |
| **LA MATTINA INIZIA BENE CON LA PRIMA COLAZIONE** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | |
| *Area generale* | | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  | |  |
| * Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all’arte bianca. | * Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. | 2 | | *5* |

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA CLASSE: Seconde**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MA SIAMO PROPRIO SICURI?** | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | | |
| *Area generale* | | *Area indirizzo* | |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * Principi di legislazione specifica di settore. * Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). * Calamità naturali e antropologiche | * Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. * Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentari. * Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. | | 11 | | *3* | |
| **TANTO PER COMINCIARE** | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* | | |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. * Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. | * Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. * Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati. | | 4 | *4* | | |
| **SOSTENIAMO L’UMBRIA** | | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | |
| *Area generale* | | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | | **ABILITA’** | |
| * Il concetto di sostenibilità ambientale. * Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l’impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento. | | * Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco sostenibilità ambientale. * Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente. | | 3 | | *8* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SECONDE TE...** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. * Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. | * Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. * Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. |  | *2* |
| **NOTE DI DOLCEZZA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all’arte bianca. | * Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. * Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio. | 1 | *5* |
| **LE NOSTRE CREAZIONI** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Elementi di enogastronomia locale,regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. * Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. | * Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. | 4 | *7* |

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA CLASSE: Terze Eno**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **IL MENU: CRITERI E REDAZIONE** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni,stagionalità, prossimità e eco sostenibilità). * Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. | * Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. | 8 | *4* |
| **IL PANE NELLE TRADIZIONI** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. * Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. * Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. | * Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione * Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione | 4 | *5* |
| **CUCINA REGIONALE ITALIANA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l’abbinamento cibi-prodotti locali. * L’offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. | * Identificare i principi dell’eco sostenibilità ambientale in relazione all’offerta turistica Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web. | 3 | *8* |

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA CLASSE: Quarte Eno**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LA PIANIFICAZIONE DEL LAVORO DI CUCINA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. | * Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. * Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. | 10 | *4* |
| **LA CUCINA CLASSICA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. | * Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. | 4 | *1* |
| **LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Metodologie e tecniche di gestione dell’accoglienza e della ristorazione in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. * Livelli e standard di qualità del prodotto - servizio/offerta erogato. | * Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva/ristorativa in un’ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. * Individuare le principali tecniche di ricettività/ristorazione e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. | 3 - 10 | *9* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I PRODOTTI DI QUALITA’** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. * Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. * Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. | * Partecipare (ove possibile) a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. * Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. | 6 | *1-11* |
| **LA PASTICCERIA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. * Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. * Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. | * Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. * Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. * Curare l’aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. |  | *5* |
| **GASTRONOMIA TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP * Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. * Tecniche di realizzazione,lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. * Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. | * Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio. * Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. * Garantire la tutela e la sicurezza del cliente * Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d’impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. | 11 | *2 - 3* |

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA CLASSE: Quarte SV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LA PIANIFICAZIONE DEL LAVORO DI CUCINA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. | * Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. | 10 | *4* |
| **I PRODOTTI DI QUALITÀ’** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. * Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. * Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. | * Partecipare (ove possibile) a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. * Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. | 6 | *1-11* |
| **LE COTTURE E LA DEGUSTAZIONE** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. * Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. * Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. | * Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. * Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario | 6 | *4 - 5* |
| **LA GASTRONOMIA TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche di promozione e vendita. | * Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione,la promozione e la commercializzazione. | 10 | *11* |

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA CLASSE: Quinte Eno**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LA SICUREZZA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP * Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali * Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. | * Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio. * Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. * Garantire la tutela e la sicurezza del cliente * Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. | 11 | *3* |
| **GLI STILI GASTRONOMICI CONTEMPORANEI** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. * Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). * Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell’offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. | * Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. * Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. * Attuare l’informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. * Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l’immagine e la valorizzazione del territorio . | 4 | *1 - 11* |
| **LA CUCINA SALUTISTICA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. * Tecniche di rilevamento della *Customer satisfaction* * Meccanismi di fidelizzazione del cliente. | * Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. * Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. * Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*. | 3 | *6* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **IL MENU** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche di programmazione e controllo dei costi. * Tecniche di rilevazione della qualità dell’offerta preventiva. | * Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. * Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio * Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. * Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l’analisi dei costi. e dei risultati. | 10 | *2 - 10* |
| **LA DEGUSTAZIONE** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. * Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. | * Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. * Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell’elaborato preparato. * Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario | 6 | *4 - 5* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **IL BANQUETING** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi. * Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. * Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. * Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. * Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. * Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. | * Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy. * Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. * Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. * Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento | 10 | *7* |

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA CLASSE: Quinte SV**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GLI STILI GASTRONOMICI CONTEMPORANEI** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* | |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. * Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). | * Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. * Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. * Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l’immagine e la valorizzazione del territorio . | 4 | *1 - 11* | |
| **LA CUCINA SALUTISTICA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* | |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. * Meccanismi di fidelizzazione del cliente. | * Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. * Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. | 3 | *6* | |
| **IL MENU** | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * Tecniche di programmazione e controllo dei costi. * Tecniche di rilevazione della qualità dell’offerta preventiva. * Tecniche di promozione e vendita. | * Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio * Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. * Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione,la promozione e la commercializzazione. | | 10 | *2 - 11* |
| **IL BANQUETING** | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi. * Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. * Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. * Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. | * Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy. * Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. * Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento | | 10 | 7 |

**DISCIPLINA: SERVIZI SALA E VENDITA                                                                                                       CLASSE PRIMA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 - TURISMO E RISTORAZIONE**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento * L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali * Terminologia tecnica di base di settore * Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. | * Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera | 1 - 2 | 1 - 3 |
| **2 - BENVENUTI IN LABORATORIO - UDA COMPLESSA**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. * Le brigate di sala e bar: organigramma, requisiti e professionalità degli addetti di sala e bar * Le regole di comportamento | * Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. * Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia * Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza | 7 | 1 - 4 |
| **3 - I SERVIZI BASILARI DI SALA E BAR**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali * Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. * Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. * Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. | * eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici * utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza * Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento * applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature * Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base | 11 | 1 - 2 |
| **4 - LA GIORNATA INIZIA BENE CON LA PRIMA COLAZIONE - UDA COMPLESSA**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere** | |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | *Area generale* | *Area indirizzo* |
| * Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere * Presentarsi in modo professionale   Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti | * Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza * Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati * Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni * Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti   Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera | 12 | 4 - 6 |

**DISCIPLINA: SERVIZI SALA E VENDITA CLASSE SECONDA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 - SIAMO PROPRIO SICURI - UDA ARTICOLATA** | | **Competenze da raggiungere** | | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* | |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). * Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008) | * Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti. * Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. * Utilizzare in modo corretto i dispositivi di protezione/prevenzione | 1 | 3 | |
| **2 - IL FOOD AND BEVERAGE NELLA RISTORAZIONE** | | **Competenze da raggiungere** | | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* | |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Nozioni di enologia (pag. 216) * La classificazione dei vini (217) * Le zone vinicole DOP umbre e le principali tipologie di vino * Le attrezzature del Sommelier (220) * Le fasi del servizio: presentazione, stappatura e mescita, decantazione (226-231) * Le temperature di servizio (221) * Principi fondamentali degli abbinamenti (232) * Le prime colazioni: tipologie e caratteristiche * Classificazione delle bevande analcoliche e regole di servizio * Classificazione e caratteristiche delle bevande alcoliche (cenni) * La classificazione dei cocktails e le attrezzature necessarie per la loro preparazione * Frullati e frappé | * eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici * utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza * eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti e servizi nella corretta sequenza * Utilizzare le tecniche di base per la produzione e il servizio di prodotti gastronomici * Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti * Utilizzare le tecniche di base nella produzione e nel servizio di preparazioni di caffetteria * Distinguere i principali prodotti serviti al bar * Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza | 1 | 1 - 4 | |
| **3 - SOSTENIAMO L’UMBRIA - UDA COMPLESSA** | | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. * Lessico specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. * Umbria: produzioni tradizionali ed eccellenze nel settore enogastronomico. | * Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente. * Presentarsi in modo professionale. * Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. * Saper utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. | | 4 - 6 | 6 - 8 |
| **4 - Operatività di sala e bar** | | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * L’arte del flambare * Approfondimento delle tecniche di servizio * Allestimento dei tavoli per varie occasioni * Le prime colazioni: mise en place e servizio * Tecniche di versaggio * Drink making technique e drink making order * La preparazione e il servizio di cocktails analcolici (appletini mocktail, virgin mojito...) * Preparazione e servizio di prodotti di caffetteria | * Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici * Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza * Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali curandone l’efficienza | | 1 | 1 - 4 |
| **5 - Le nostre creazioni** | | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | |
| * Terminologia tecnica di base di settore. * Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. * Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. (sala, cucina, accoglienza) * Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. * Lessico specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. | * Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. * Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. | | 8 - 11 | 6 - 7 |

**DISCIPLINA: SERVIZI SALA E VENDITA CLASSE TERZA SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 - il settore HO.RE.CA.: aspetti normativi e organizzativi** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). * Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. * Terminologia tecnica specifica di settore. * Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. * Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi. | * Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio * Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza * Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera * Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti * prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio * applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza | 11 | 1 - 2 - 3 |
| **2 - Una terra da scoprire** - UDA complessa | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico. * Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). * Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. | * Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento * Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta * Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale | 3 | 4 - 7 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 - enogastronomia nazionale e le bevande in uso al bar** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Tecniche di ascolto attivo del cliente. * Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. * Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. * Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico. * Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. | * Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste * Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. * Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali | 3 | 1 - 6 - 7 |
| **4 - Regioni di...vino - UDA complessa** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l’abbinamento cibi/prodotti locali e bevande * L’offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento * Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). * Prodotti tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. | * Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web * Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio di appartenenza * Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. * Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio | 12 | 8 - 11 |

**DISCIPLINA: SERVIZI SALA E VENDITA CLASSE QUARTA SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 - LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO NAZIONALE; LE BEVANDE** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Riallineamento con il programma del precedente anno scolastico * L’enografia nazionale * La tecnica di degustazione * Le bevande alcoliche * Gli abbinamenti | * Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. * Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera * Predisporre azioni di promozione dell’offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. * Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. * Partecipare e/o organizzare eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione | 7-10 | 2-8-11 |
| **2 - ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI ARTIGIANALI** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | 3 | 1 - 2 - 11 |
| * Le birre artigianali * Gli abbinamenti | * Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio nazionale * Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera * Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio |
| **3 - IL CLIENTE E LA VENDITA DEL PRODOTTO SERVIZIO** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Le carte come strumento di vendita * Tecniche per la preparazione e la gestione del servizio delle strutture turistiche - ricettive | * Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. * Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera * Predisporre azioni di promozione dell’offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. * Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. * Partecipare e/o organizzare eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione del prodotto/servizio | 2 – 10 | 2 – 8 – 11 |
| **4 - GASTRONOMIA TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Le carte del ristorante: menu, carta dei vini, oli ecc. | * Gestire la comunicazione con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali * Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente, anche straniero, per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura | 3 | 6 |

**DISCIPLINA: SERVIZI SALA E VENDITA CLASSE QUINTA SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 – TECNICHE AVANZATE DI SALA** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Riallineamento con il programma dei precedenti anni scolastici * La ristorazione commerciale. * La ristorazione collettiva. * Il catering e banqueting. * Tecniche di banqueting e catering. * L’accoglienza degli ospiti. * La presentazione del menu e la descrizione dei piatti. * La comunicazione obbligatoria della presenza degli allergeni (reg. UE 1169/2011). * La comanda (anche informatizzata) * Il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. * Le tecniche di servizio e gli allestimenti della sala. * La cucina di sala e servizi particolari (trancio di carni, spinatura di pesci, antipasti nobili, ecc.). | * Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. * Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. * Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy. * Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. | 2 – 3 – 11 | 1 – 4 – 7 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2 – ENOLOGIA E SOMMELLERIE** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Consolidamento del servizio dei vini * Consolidamento delle conoscenze dell’enografia nazionale * L’enografia europea ed extraeuropea * La carta dei vini come strumento di vendita * La gestione della cantina * Le tecniche di abbinamento * Elementi di fisiologia del gusto * Consolidamento dei principi dell’analisi sensoriale * Criteri di abbinamento cibo-bevande e bevande-cibo * I marchi di qualità del comparto agro-alimentare | * Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. * Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. * Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy. * Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. | 2 – 3 – 11 | 1 – 2 – 6 – 7 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 – I SERVIZI DI BAR: TECNICHE AVANZATE**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITÀ** |  |  |
| * Consolidamento delle tecniche di preparazione di cocktail, generi di caffetteria, frullati, frappè * Consolidamento delle tecniche di servizio di aperitivi, distillati, liquori, birra * Il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera | * Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. * Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. * Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. * Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. | 2 – 11 | 1 – 6 – 7 |

**DISCIPLINA: SERVIZI SALA E VENDITA CLASSE QUARTA eno**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 - LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO NAZIONALE; LE BEVANDE** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * L’enografia nazionale * Gli abbinamenti | * Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio nazionale * Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera * Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio | 3 | 1-2-11 |
| **2 - IL CLIENTE E LA VENDITA DEL PRODOTTO SERVIZIO** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * le tipologie ristorative * le tecniche di servizio: quale adottare in riferimento al contesto e al tipo di evento | * identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato * riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera | 3 | 2-11 |
| **3 - GASTRONOMIA TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * le carte del ristorante: menu, carta dei vini, oli ecc. | * gestire la comunicazione con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali * Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente, anche straniero, per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura | 3 | 6 |

**DISCIPLINA: SERVIZI SALA E VENDITA CLASSE QUINTA eno**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 – LA PROMOZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Consolidamento delle conoscenze dell’enografia nazionale * L’enografia europea ed extraeuropea * I principali prodotti tipici italiani * Tecniche e criteri di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia * L’esame sensoriale del cibo e delle bevande * L’analisi degli abbinamenti * Criteri di abbinamento cibo-bevande e bevande-cibo | * Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. * Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. * Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy. * Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. | 3 | 1 – 4 – 7 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2 – TECNICHE AVANZATE DI SALA: IL BANQUETING, L’ORGANIZZAZIONE DI EVENTI E DI SERVIZI**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| * Tecniche per la preparazione e la gestione del servizio di sala * Banqueting e Catering | * Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. * Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. * Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. | 3 | 1 – 4 – 7 |

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE: PRIME**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ETICA PROFESSIONALE E SICUREZZA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| L’etica e l’igiene personale  Le norme di comportamento personale  Le regole del laboratorio  UDA: BENVENUTI IN LABORATORIO | Utilizza in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza  Adotta stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale  Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  Si presenta in modo professionale | *1-11* | *1-3-6* |
| **MERCATO TURISTICO E TIPOLOGIE DI TURISMO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Il mercato turistico   Le tipologie di turista   Le tipologie di turismo   Le risorse turistiche dell’Italia   La classificazione delle strutture ricettive   Le professioni turistiche tradizionali ed emergenti | Riconosce le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera | *4-10* | *1* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L’AZIENDA ALBERGO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Conoscere le varie forme di ospitalità.   Tipologia dei servizi offerti dalle strutture ricettive. | Riconosce le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera | *8-10-11* | *1* |
| **LA COMUNICAZIONE IN ALBERGO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.    Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.  UDA: LA GIORNATA INIZIA BENE CON LA PRIMA COLAZIONE | Applica le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento  Si presenta in modo professionale  Conosce l’impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione  Conosce le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  Fornisce informazioni di base al cliente, in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio | *2-7* | *1-6-7-9* |

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE: SECONDE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **IL CICLO DI VITA DEL CLIENTE - OPERAZIONI BASE** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Fase ante: la richiesta di informazioni                     la prenotazione  Fase in:      check-in                      live in  Fase post:  check-out                      la fidelizzazione | Utilizza in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza  Utilizza i principali software applicativi  Adotta stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale  Utilizza in modo corretto i dispositivi di prevenzione  Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  Si presenta in modo professionale  Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.  Fornisce informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio  Riconosce le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell’offerta turistica | 1-6-8-10-11 | 1-3-6-7-8 |
| **VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLE RISORSE AMBIENTALI, STORICHE, ARTISTICHE E CULTURALI DEL TERRITORIO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Potenziamento arte e territorio  UDA 1: SOSTENIAMO L’UMBRIA  UDA 2: LE NOSTRE CREAZIONE | Fornisce informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio  Riconosce le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell’offerta turistica  Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti | 1-4-6-8 (G) | 1-6-7-8 (I) |

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE: TERZE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **IL CICLO DI VITA DEL CLIENTE - LIVELLO AVANZATO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Fase ante: la richiesta di informazioni                     la prenotazione  Fase in:      check-in                      live in  Fase post:  check-out                      la fidelizzazione | Utilizza in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi  contesti.  Applica i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza  Rispetta i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.   Assiste il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste  Partecipa alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali  Utilizza software gestionali  Individua e riconosce beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio di appartenenza | 1-6-8-10-11 (G) | 1-3-6-7-9-11 (I) |
| **LA LEGISLAZIONE TURISTICA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Le norme giuridiche che disciplinano i rapporti tra albergatore e cliente | Prefigura forme comportamentali di prevenzione del rischio Applica i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza  Rispetta i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.  Identifica i principi dell’eco sostenibilità ambientale in relazione all’offerta turistica | 1-8-11 (G) | 3-6-8 (I) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLE RISORSE AMBIENTALI, STORICHE, ARTISTICHE E CULTURALI DEL TERRITORIO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* |  |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio   Consigliare agli ospiti gli eventi e i prodotti legati alle tradizioni        della zona in base ai diversi gusti e interessi   Compresenza con arte e territorio  UDA 1: Itinerari tematici delle regioni italiane  UDA 2: Le nuove frontiere del turismo esperienziale | Adegua la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela  Utilizza le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera  Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  Individua i canali distributivi più efficaci per la vendita dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità.  Individua le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti | 1-4-6-8 (G) | 1-7-8-11 (I) |

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE: QUARTA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LE FORME DI AFFILIAZIONE TRA STRUTTURE RICETTIVE** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Le caratteristiche salienti delle principali catene alberghiere;  I vantaggi dell’affiliazione commerciale (catena, franchising, management contract, consorzi, gruppi di acquisto ecc..);    I servizi gestiti in outsourcing (vantaggi e svantaggi logistici ed economici) | Adegua la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela  Individua le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.  Individua le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. | 1-7-8-10-11 (G) | 1-9 (I) |
| **RAPPORTO TRA STRUTTURE RICETTIVE E TOUR OPERATOR** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Gli attori del mercato turistico  I diversi canali di distribuzione  Le principali tipologie di agenzia di viaggio tradizionali e on line  Le attività svolte dalle agenzie di viaggi    Le figure professionali e l’organigramma delle agenzie di viaggi    I vantaggi di un rapporto di collaborazione tra albergo e agenzia    I contratti di allottment e vuoto per pieno    I voucher | Adegua la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela  Utilizza le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera  Partecipa alla gestione dell’intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.  Individua i canali distributivi più efficaci per la vendita dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità.  Individua le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti | 1-7-8-10-11 (G) | 1-8-9 (I) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **I VETTORI TURISTICI** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Le diverse tipologie di vettori  Le peculiarità del trasporto aereo, ferroviario, marittimo, su strada | Adegua la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela  Utilizza le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera  Partecipa alla gestione dell’intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.  Individua i canali distributivi più efficaci per la vendita dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità.  Individua le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti | 1-7-8-10-11 (G) | 1-8-9 (I) |
| **VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLE RISORSE AMBIENTALI, STORICHE, ARTISTICHE E CULTURALI DEL TERRITORIO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione delle destinazioni turistiche europee e mondiali  Consigliare agli ospiti gli eventi e i prodotti turistici in base ai diversi gusti e interessi  Compresenza con arte e territorio  UDA 1: ALLA SCOPERTA DELL’ARTE ITALIANA ALL’ESTERO  UDA 2: TURISMO RELIGIOSO NEL MONDO | Adegua la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela  Utilizza le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera  Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  Individua i canali distributivi più efficaci per la vendita dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità.  Individua le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti | 1-4-6-8 (G) | 1-7-8-11 (I) |

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE: QUINTA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SUDDIVISIONE TIPOLOGICA DELLA CLIENTELA IN ALBERGO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Suddivisione tipologica della clientela d’albergo (leisure, business, gruppi)  Il turismo sostenibile, l’ecoturismo e il turismo responsabile  I servizi offerti da una struttura ricettiva | Diversifica il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.  Posiziona l’offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.  Valuta la compatibilità dell’offerta turistica integrata   con i principi dell’eco sostenibilità  Predispone azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. | 1-7-8-10-11 (G) | 1-8-11 (I) |
| **PRINCIPI E TECNICHE DI MARKETING E VENDITA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Il marketing per il turismo  Il marketing dei servizi  Il marketing relazionale  Il web marketing  La web reputation ed i social media  Il piano di marketing per l’albergo  Il revenue management  La gestione delle vendite e il pricing alberghiero  La programmazione di settore | Utilizza tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progetta, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.   Monitora il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente  Attua l’informazione e la promozione di un evento turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy  Determina gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.  Organizza e pianifica offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.  Gestisce la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction  Individua i target e gli indicatori di performance.  Collabora alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l’immagine e la valorizzazione del territorio . | 1-7-8-10-11 (G) | 1-7- 8- 9-10-11 (I) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE IN HOTEL** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| L’ufficio del personale ed il reclutamento e la selezione del personale  Il rapporto di lavoro e il CCNL  Le tipologie contrattuali, la retribuzione, la busta paga | Formulare proposte di  miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio | 1-7-8-10-11 (G) | 3 (I) |
| **VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLE RISORSE AMBIENTALI, STORICHE, ARTISTICHE E CULTURALI DEL TERRITORIO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione delle destinazioni turistiche  Consigliare agli ospiti gli eventi e i prodotti turistici in base ai diversi gusti e interessi  Compresenza con arte e territorio | Adegua la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela  Utilizza le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera  Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  Individua i canali distributivi più efficaci per la vendita dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità.  Individua le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti | 1-4-6-8 (G) | 1-7-8-11 (I) |

**DISCIPLINA: DIRITTO/ECONOMIA CLASSI: PRIMA E SECONDE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **1° anno**  **Modulo 1**: IL DIRITTO E LO STATO 1(G) - Il diritto e le sue funzioni - I soggetti del diritto e le capacità -  Le norme giuridiche e sociali - Presentazione della legislazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro e la normativa igienico sanitaria 11(G) -  Lo Stato e i suoi elementi costitutivi  **Modulo 2**: LO STATO E LA COSTITUZIONE 1(G) - Le varie forme di Stato - Le fonti del diritto - Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana: origine, carattere e struttura. I principi fondamentali della Costituzione Italiana  **2° anno**  **Modulo 1**: LE LIBERTÀ’  E I DOVERI **1(G)** - Le libertà personali - Le libertà di riunione e associazione - Le organizzazioni collettive - Richiami alla legislazione  sulla sicurezza negli ambienti di lavoro e alla normativa igienico sanitaria **11(G) 3(I)** -  Le regole della democrazia, i diritti politici, i partiti - I doveri del cittadino  **Modulo 2**: L’ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA **1(G)** - Il Parlamento e la formazione delle leggi - Il referendum - Il Governo, la pubblica amministrazione e gli Enti Locali **(3G)** - La Magistratura e gli Organi di garanzia costituzionale  **Modulo 3**:I DIRITTI ECONOMICI E SOCIALI **1(G)** - La libertà di iniziativa economica e i diritti dei lavoratori - L’impresa individuale e le società - Il sistema di sicurezza sociale - I diritti sociali  **1° anno**  MODULO 1:   PRESENTAZIONE TESTO UNICO SULLA PRIVACY **8 (G)** - Dati personali, sensibili e ipersensibili come si proteggono  **2° anno**  MODULO 2:   RICHIAMI TESTO UNICO SULLA PRIVACY **8 (G)** - Dati personali, sensibili e ipersensibili come si proteggono  **1° anno**  **MODULO 1**: I FONDAMENTI DELL'ATTIVITÀ’ ECONOMICA **10 (G) 2(I) 10(I)** - I bisogni economici e la produzione di beni e servizi -  Il concetto di bene culturale e ambientale. Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Marchio Biologico  **11 (I)**  - I settori produttivi. Gli operatori del sistema economico e i loro rapporti (famiglia, impresa, Resto del mondo e Stato) -L’operatore economico Stato: le spese e le entrate pubbliche.  **2° anno**  **MODULO 1**: I MERCATI DELL’ECONOMIA **10 (G) 2(I)** - l’operatore impresa e i fattori produttivi - Le diverse forme di mercato -  il consumo, la domanda e l’offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.Il mercato del lavoro  **2 ° anno (**se richiesto da altri insegnamenti degli altri assi)  **MODULO 1** : **Elementi di legislazione ambientale 8(I)**: parchi, aree protette, riserve naturali. | Riconoscere la funzione che il diritto svolge in un contesto sociale organizzato, applicando il dettato legislativo alle proprie esperienze personali, scolastiche ed associative. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. Percepire la Costituzione come strumento vivo di partecipazione democratica e come scrigno della storia e della memoria di un popolo. Scoprire il valore delle libertà collettive, riconoscendo che la loro concreta applicazione è parte integrante dello sviluppo democratico e presuppone l’assunzione di specifici doveri. Riconoscere l’importanza che le libertà economiche e il lavoro hanno nello sviluppo della personalità dell’uomo. Individuare nella corretta applicazione delle norme che regolano l’organizzazione costituzionale dello Stato la garanzia della tutela delle libertà e dello sviluppo civile e sociale del paese.  Individuare le esigenze fondamentali che ispirano le scelte e i comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati Interpretare le relazioni tra i soggetti che operano all’interno dell’economia, riconoscendo l’importanza delle loro decisioni per il funzionamento del sistema economico locale.Riconoscere le caratteristiche principali delle diverse tipologie di mercato Individuare le regole alla base del comportamento dei compratori e dei venditori all’interno del mercato dei beni. Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e individuare le relazioni che si instaurano tra i soggetti economici che operano nel mercato del lavoro Riconoscere le principali figure coinvolte nella gestione della sicurezza negli ambienti di lavoro, nonché individuare gli elementi essenziali coinvolti nel processo di valutazione dei rischi all’interno delle strutture ristorative – ricettive | *1 (G)*  3 (G)  8 (G)  10 (G)  11 (G) | 2 (I)  3 (I)  8 (I)  10 (I) |

**DISCIPLINA: INGLESE CLASSE: prima**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: STARTER**  **U.D. About me**  Grammatica: Pronomi personali soggetto e oggetto, aggettivi e pronomi possessivi, genitivo sassone ('s), presente del verbo to be (forme aff. neg. inter. e short answers), have got – presente del verbo, verbo can: abilità, possibilità, permesso e richieste, parole interrogative: Who?, What?, Where?, How?, uso degli articoli: determinativo the e indeterminativi a/an, plurale dei sostantivi. This/that, these/those, There is/There are, some/any, preposizioni e locuzioni di luogo, preposizioni di tempo (at, in, on), imperativo forma affermativa e negativa,  Lessico: Numeri ordinali, date, anni; dati personali; lessico riguardante la famiglia, la propria stanza e la casa, shops and places in town; paesi e nazionalità , jobs, days, months and seasons;il tempo atmosferico, l’orario, introduzione al lessico specifico di settore  Fonetica: L’alfabeto;  **MODULO 2 DAY TO DAY**  **U.D. My week**  Grammatica: Presente semplice (forme aff. neg. inter. e short answers);verbi di preferenza (love, like, hate +ing, tutte le foerme), avverbi e locuzioni avverbiali di frequenza; pronomi personali complemento.  Lessico: attività del tempo libero; routines, lavori domestici, materie scolastiche.  **U.D. You are what you eat**  Grammatica: countable/uncountable nouns; some/any/no; How much/How many; quantifiers; a lot/lots of/ a little / a few/ not much/many  Lessico: cibi e bevande, microlingua legata alla cucina  **MODULO 3 EVERYONE IS UNIQUE**  **U. D. Looking Good**  Grammatica: present continuous; present simple vs. present continuous; present continuos-futue; espressioni con look like e be like.  Lessico: aspetto fisico e personaità | **modulo 1:**   * comprendere e chiedere informazioni personali * presentazione e saluti; * chiedere e fornire informazioni personali * descrivere la famiglia * fare richieste/chiedere il permesso * definire data ed ora, del tempo cronologico * descrivere la propria stanza   **modulo 2:**   * chiedere e parlare della routine quotidiana * chiedere informazioni e rispondere riguardo a hobby * saper utilizzare il lessico specifico per descrivere l’ambiente di lavoro * descrivere l'ambiente scolastico e le materie * comprendere le conversazioni riguardanti i cibi * chiedere e dare informazioni sulle proprie abitudini alimentari * comprendere un testo sulle abitudini alimentari e l'igiene in cucina * scrivere un breve messaggio con indicazioni sui cibi   **modulo 3:**   * Descrivere persone * descrivere foto * Parlare di azioni in corso * Parlare di programmi per il futuro * Speaking on the phone | **modulo 1:** 5G  **modulo 2:**5 G  **modulo 2:** 5G  **modulo 3:** 5G | **modulo 1:**1(i)  **modulo 2:** 1i |

**CLASSE: seconda**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: THE PAST**  **U.D. World Famous**  Grammatica: past simple – to be; past simple – regular and irregular verbs; past simple domande; past simple- subject questions; could  Lessico: Arte e Intrattenimento, mezzi di trasporto e luoghi nella città  Fonetica: /d/, /t/, /id/  **U.D. The Big Screen**  Grammatica: Comparativo e superlativo di aggettivi  Lessico: Generi di film  **MODULO 2 THE NATURAL WORLDS**  **U.D. Working with wildlife**  *Grammatica*: Verbi Modali  *Lessico :* lineamenti geografici, tempo atmosferico, cambiamenti climatici ed ambiente, animali  **MODULO 3 TOMORROW TRENDS**  **U.D.** *Fashion*  *Grammatica.: be going to* (future), preposizioni di movimento, Present continuous for future arrangements, Present simple for fixed timetables, future Will  *Lessico*: Moda e tendenze | **modulo 1:**   * comprendere una descrizione sulle condizioni di vita del passato * parlare di arte e intrattenimenti * parlare di eventi passati * comprendere testi su persone che hanno dato un contributo culturale nella società * scrivere un breve testo sulla vita di un personaggio significativo * saper utilizzare la terminologia per parlare di luoghi e mezzi di trasporto nella città * parlare di generi di film * comprende le parti del corpo     **modulo 2:**   * comprendere una conversazione riguardante la descrizione di luoghi * comprendere un dialogo sul tempo atmosferico * descrivere luoghi * comprendere testi su parchi nazionali cambiamenti climatici e inquinamento ambientale * scrivere un breve testo su un luogo noto   **modulo 3:**   * comprendere una conversazione riguardante progetti per il futuro * parlare di progetti per il futuro * chiedere e dare indicazioni stradali e informazioni turistiche * parlare di moda, shopping e trend * scrivere testi su progetti futuri | **modulo 1:** 5G  **modulo 2:** 5G  **modulo 3:** 5G | *modulo 1: 1i* |

**CLASSE: terza eno Cucina**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1. MEETING THE CHEF**  **UD 1. THE KITCHEN BRIGADE**   * personal hygiene and appearance * the chef's uniform * the kitchen brigade * food hygiene and food safety   **UD 2.** **THE KITCHEN AND THE EQUIPMENT**   * kitchen areas and Sections * heavy equipment * utensils: knives, pots and pans, bakeware * Descrizione dei membri della brigata di cucina e dei loro compiti, dell'uniforme dello chef, e applicazione delle principali norme igieniche all'interno della cucina. * Le diverse aree della cucina, l'attrezzatura pesante e i più importanti utensili e coltelli.   **Grammatica** - Ordine degli aggettivi; nomi usati come aggettivi; simple past forme interrogative , negative e positive.  **Modulo 2: INGREDIENTS**  Gli ingredienti base per la preparazione dei diversi piatti e le loro caratteristiche.  **UD 1.** MEAT  **UD 2.** FISH (seafood, shellfish and molluscs)  **UD 3.** VEGETABLES AND PULSES  **UD** 4. FRUITS AND NUTS  **UD** 5. EGGS, DAIRY PRODUCTS AND CHEESE  **UD** 6. CEREALS, HERBS AND SPICES  **Grammatica**: Comparativi e superlativi  **Modulo 3:** **COOKING PROCESSES AND THEIR EFFECTS ON FOODS - RECIPES**  Ingredienti base e loro caratteristiche, descrizione di procedure, utilizzo del lessico appropriato ed applicazione dei principali metodi di cottura in base ai loro effetti sui cibi. Redazione di alcune ricette da concordare in relazione al percorso affrontato nell’ambito delle esercitazioni pratiche, riproduzione delle ricette proposte e traduzione in lingua inglese.  U D -BOILING, SIMMERING AND POACHING, STEWING, BRAISING, STEAMING  U D - GRILLING OR BROILING, SHALLOW-FRYING, SAUTEING AND STIR- FRYING, DEEP FRYING  U D - ROASTING AND BAKING, POT ROASTING  U D- RECIPES (da concordare in base alla programmazione di laboratorio di cucina)  UD- Menus.  **Grammatica** –The -ing form, l’imperativo – verbi usati nelle ricette e metodi di cottura, spiegare le ricette  **Modulo 4: P.C.T.O**:  **1.UD** **Descrizione** **dell’ambiente di lavoro** e delle mansioni svolte nell’ambito del proprio P.C.T.O (redazione di una relazione da consegnare al rientro dalle attività stesse).  **2.U.D:** Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del **Curriculum Vitae** einformazioni sulle esperienze lavorative mansioni svolte. | **modulo 1.**   * tenere un comportamento sicuro e corretto in cucina seguendo le norme igieniche e di sicurezza vigenti nell’ambiente di lavoro * descrivere la brigata di cucina , la divisa e l’ambiente di lavoro * utilizzare l’attrezzatura di cucina   **Modulo 2:**   * identificare i principali ingredienti delle ricette e delle preparazioni in cucina.   **Modulo 3:**   * utilizzare gli ingredienti per preparare ricette, spiegando dosi e metodi di cottura in lingua straniera. * spiegare le diverse tipologie di menù.   **Modulo 4:**   * saper descrivere l’ambiente di lavoro * saper redigere un CV * saper sostenere un colloquio di lavoro | **Modulo 1:** 5G  **Modulo 2: 5G**  **Modulo 3: 5G**  **Modulo 4: 5G** | *Modulo 1: 1i- 3i- 4i*  *Modulo 2 : 1i*    *Modulo 3 : 1i-7i-6i* |

**CLASSE: INGLESE Terza Pasticceria**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1. MEETING THE CHEF**  **UD 1. THE KITCHEN BRIGADE**   * personal hygiene and appearance * the chef's uniform * the kitchen brigade * food hygiene and food safety   **UD 2.** **THE KITCHEN AND THE EQUIPMENT**   * kitchen areas * heavy equipment * kitchen and pastry lab utensils   **Grammatica** - Imperativo,Preposizioni di luogo  **Modulo 2: INGREDIENTS**  Gli ingredienti base per la preparazione dei diversi prodotti di pasticceria e le loro caratteristiche.  **UD 1.** Cereals and grains  **UD 2.** Fats  **UD 3.** Eggs and dairy products  **Grammatica**: Quantifiers  **Modulo 3:** **BASIC BAKERY PREPARATIONS AND PASTRY RECIPES**  descrizione di procedure, studio ed analisi di ricette, utilizzo del lessico appropriato e redazione di alcune ricette da concordare in relazione al percorso affrontato nell’ambito delle esercitazioni pratiche, riproduzione delle ricette proposte e traduzione in lingua inglese.  **U D 1** Bread and Pizza  **U D 2** Unleavened Pastry  **U D 3** Leavened pastry  **U D 4** Industrial pastry  **U D 5** RECIPES (da concordare in base alla programmazione di laboratorio di pasticceria)  UD- Menus.  **Grammatica** –Comparativi e superlativi, Past simple present perfect, verbi usati nelle ricette.  **Modulo 4: P.C.T.O**:  **1.UD** **Descrizione** **dell’ambiente di lavoro** e delle mansioni svolte nell’ambito del proprio P.C.T.O (redazione di una relazione da consegnare al rientro dalle attività stesse).  **2.U.D:** Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del **Curriculum Vitae** einformazioni sulle esperienze lavorative mansioni svolte. | **modulo 1.**   * tenere un comportamento sicuro e corretto in cucina seguendo le norme igieniche e di sicurezza vigenti nell’ambiente di lavoro * descrivere la brigata di cucina , la divisa e l’ambiente di lavoro * utilizzare l’attrezzatura del laboratorio di pasticceria   **Modulo 2:**   * identificare i principali ingredienti delle ricette e delle preparazioni in cucina.   **Modulo 3:**   * utilizzare gli ingredienti per preparare ricette, spiegando dosi e metodi di cottura in lingua straniera.   **Modulo 4:**   * saper descrivere l’ambiente di lavoro * saper redigere un CV * saper sostenere un colloquio di lavoro | **Modulo 1: 5G**  **Modulo 2: 5G**  **Modulo 3: 5G**  **Modulo 4: 5G** | *Modulo 1: 1i- 3i- 4i*  *Modulo 2 : 1i*  *Modulo 3 : 1i-7i-6i* |

**CLASSE: terza Servizi Sala e Vendita**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1: THE RESTAURANT AND THE RESTAURANT STAFF**  **1.UD The restaurant staff**  the waiter's uniform, personal hygiene and appearance  I membri del personale di sala e i loro compiti, l'uniforme del cameriere, le principali norme igieniche all'interno del ristorante.  **2. UD IN THE RESTAURANT**  The back of house or service areas, heavy equipment.  I tipi di ristoranti e le diverse aree del ristorante, l'attrezzatura pesante e i più importanti utensili di sala.  **3. UD. THE SERVICE** (Arranging the restaurant for the service, Service methods, Utensils vocabulary: basic tableware and wine glasses). L’organizzazione del servizio, i diversi metodi di servizio, utilizzare l’attrezzatura, gli utensili del ristorante e del bar.  Grammatica: comparativi e superlativi, il futuro.  **Modulo 2: WELCOMING THE GUEST**  **1. U.D. Welcoming the guest**  Salutare il cliente in arrivo, accogliere il cliente e accompagnarlo al tavolo.  **2. U.D. Menu planning**  Preparare vari tipi di menù, seguendo la corretta sequenza delle portate e riferire su i pasti britannici.  **3. U.D. Food and wine**  Offrire e descrivere portate del menu, prodotti, piatti e bevande. **4. U.D Carrying out orders**  Trattare richieste degli ospiti, prendere ed eseguire l'ordine, dare suggerimenti, gestire eventuali reclami, scusarsi e offrire soluzioni, portare il conto e salutare il cliente.  Grammatica :i verbi modali  **Modulo 3: WORKING AT THE BAR**  **1. U.D**. **THE BAR**  Aspetti del consumo del caffè in Italia e del tè in Gran Bretagna. **2. U.D. ALCOHOLIC DRINKS AND COCKTAILS**  Principali tipi di bevande alcoliche.  Attrezzatura di base e gli ingredienti per la preparazione di alcuni cocktails, ricette di preparazione di cocktails da concordare in relazione al percorso affrontato nell’ambito delle esercitazioni pratiche, preparazione dei cocktails proposti, traduzione in lingua inglese delle ricette dei cocktails proposti.  Grammatica: passato prossimo e imperativo.  **Modulo 4: P.C.T.O**:  **1.UD** **Descrizione** **dell’ambiente di lavoro** e delle mansioni svolte nell’ambito del proprio P.C.T.O (redazione di una relazione da consegnare al rientro dalle attività stesse).  **2.U.D:** Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del **Curriculum Vitae** einformazioni sulle esperienze lavorative mansioni svolte. | **Modulo 1:**   * descrivere la divisa e identificare i principali ruoli del personale di sala * descrivere l’ambiente di lavoro utilizzando il lessico specifico del settore * tenere un comportamento sicuro e corretto in sala seguendo le norme igieniche e di sicurezza vigenti nell’ambiente di lavoro   **Modulo 2:**   * accogliere il cliente * presentare e descrivere piatti e bevande riportati in varie tipologie di menù * attendere alle varie esigenze del cliente sia in sala che al bar * comparare le diverse abitudini per il consumo delle bevande nei paesi della lingua straniera studiata * identificare e utilizzare i diversi ingredienti per la preparazione di cocktails   **Modulo 3:**   * utilizzare gli ingredienti per preparare cocktail, spiegando dosi e metodi di preparazione in lingua straniera.   **Modulo 4:**   * saper descrivere l’ambiente di lavoro * saper redigere un CV * saper sostenere un colloquio di lavoro | **Modulo 1: 5G**  **Modulo 2: 5G**  **Modulo 3: 5G**  **Modulo 4: 5G** | *Modulo 1: 1i- 3i- 4i*  *Modulo 2: 1i-6i*  *Modulo 3: 1i-6i-7i*  *Modulo 4: 1i* |

**CLASSE: terza accoglienza turistica**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1: HOTELS**  **U.D. 1. The receptionist and front of house staff.**  **U.D. 2. The receptionist**   * the receptionist’s tasks * answering a phone call * spelling names using the international alphabet * giving information about the hotel * taking bookings * the check-in   **U.D. 3. Serviced accommodation:**   * Types of serviced accommodation * Hotel grading * Comparing and selecting accommodation * Conference hotels * Self catering accommodation * Caravan, camping and motor home parks, Holiday Homes and Hostels   Grammatica: comparativi e superlativi, il futuro.  **Modulo 2: THE STAY**  **U.D 1. Helping guests during the stay:**   * giving information about hotel facilities and services * giving directions * the check-out   Grammatica :i verbi modali  **Modulo 3: CORRESPONDENCE**  **U.D. 1. Enquiries**  **U.D. 2. Bookings**  **U.D.3. Complaints**  **U.D.4. Circulars**  Grammatica: passato prossimo e imperativo.  **Modulo 4: P.C.T.O**:  **1.UD** **Descrizione** **dell’ambiente di lavoro** e delle mansioni svolte nell’ambito del proprio P.C.T.O (redazione di una relazione da consegnare al rientro dalle attività stesse).  **2.U.D:** Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del **Curriculum Vitae** einformazioni sulle esperienze lavorative mansioni svolte. | **Modulo 1:**   * identificare i principali ruoli del personale di un hotel * descrivere l’ambiente di lavoro utilizzando il lessico specifico del settore * saper dare informazioni ad un potenziale cliente * saper prendere prenotazioni e svolgere le operazioni di check-in   **Modulo 2:**   * saper dare informazioni sui servizi offerti dall’hotel e le risorse turistiche del luogo * saper dare indicazioni * saper svolgere le operazioni di check-out   **Modulo 3:**   * saper curare la corrispondenza di una struttura ricettiva o di una agenzia di viagg**i**   **Modulo 4:**   * saper descrivere l’ambiente di lavoro * saper redigere un CV * saper sostenere un colloquio di lavoro | **Modulo 1: 5G**  **Modulo 2: 5G**  **Modulo 3: 5G**  **Modulo 4: 5G** | *Modulo 1: 1i; 6i, 8i, 9i*  *Modulo 2: 1i; 7i; 8i; 9i; 11i*  *Modulo 3: 6i; 9i*  *Modulo 4: 1i; 9i; 11i* |

**CLASSE: quarta cucina**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: CAREER PATHS - STARTER MODULE**  **U.D. Domanda di lavoro**   * Lettura ed analisi di annunci di lavoro * Scrittura di domande di lavoro * Struttura e lessico di una lettera formale   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 2: MEALS AND MENUS**  **U.D. I menu**   * Analisi di varie tipologie di menu * Progettazione ed elaborazione di menu * Lessico relativo alla sequenza delle portate   **U.D. I tipici pasti inglesi**   * Breakfast * Brunch * Lunch * Afternoon tea * Dinner   **U.D. Ricette tradizionali delle festività**   * Ricette tipiche e piatti tipici di feste britanniche e italiane con particolare riferimento ai dolci   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 3: RESTAURANTS**  **U.D . Tipi di ristorante**   * Ristoranti etnici * Ristoranti di specialità * Fast Food * Take-away * Self-service * Mensa * Snack bar * Ristoranti gourmet * Pub   **U.D. Ristorazione e emergenza Covid**   * Regole e regolamenti igienico-sanitari da seguire in ambito ristorativo durante l’emergenza Covid   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 4: DRINKS**  **U.D. Il vino**   * Storia e cultura del vino * La scelta del vino * Abbinamento cibo-vino * Cucinare con il vino   **U.D. La birra**   * Storia della birra * Il processo di produzione della birra * Tipi di birra * Cucinare con la birra   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 5: HAPPY HOUR**  **U.D. Storia e popolarità dell’happy hour**   * Storia del termine happy hour * Tapas; apericena * Finger food   **U.D. Cocktails**   * I cocktail più popolari | **modulo 1:**   * Saper leggere, comprendere ed analizzare annunci di lavoro di vario tipo * Saper scrivere una domanda di lavoro   **modulo 2:**   * Saper riconoscere, descrivere, progettare e realizzare menù per le diverse occasioni ed esigenze della clientela * Saper progettare menu riferiti ai diversi pasti inglesi   -Saper confrontare preparazioni dolciarie delle diverse tradizioni e culture  **modulo 3:**   * riconoscere le caratteristiche ed il target di clientela dei diversi tipi di ristoranti * progettare menù riferiti ai diversi tipi di ristoranti   **modulo 4:**   * Essere consapevoli della tradizione viti-vinicola dei paesi del Mediterraneo * Saper abbinare i giusti vini ai piatti prodotti * Saper utilizzare il vino e la birra nelle preparazioni di cucina * Essere consapevoli delle tradizioni culturali e gastronomiche relative alla produzione della birra   **modulo 5:**   * Saper riconoscere le diverse tipologie di happy hour * Saper progettare un menù per un happy hour in abbinamento con cocktail alcolici ed analcolici | **modulo 1:**  5G; 7G  **modulo 2:**  5G; 7G  **modulo 3:** 5G;7G  **modulo 4:** 5G  **modulo 5:** 5G | **modulo 2:**  1i; 5i; 6i  **modulo 3**:  3i; 11i  **modulo 4:**11i  **modulo 5:** 6i |

**INGLESE CLASSE: QUARTA PASTICCERIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STARTER MODULE : CAREER PATHS**  **U.D. Domanda di lavoro**   * Lettura ed analisi di annunci di lavoro * Redazione di domande di lavoro   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO I**  **U.D. I tipici pasti inglesi**   * Breakfast * Brunch * Lunch * Afternoon tea * Dinner   **U.D. Dolci tipici della Gran Bretagna**   * Ricette di dessert tipici del Regno Unito   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 2: RESTAURANTS**  **U.D . Tipi di ristorante**   * Ristoranti etnici * Ristoranti di specialità * Fast Food * Take-away * Self-service * Mensa * Snack bar * Ristoranti gourmet * Gastro Pub * Tea Room   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 3: DRINKS**  **U.D. Tè tisane e infusi**   * Cenni sulla storia del tè * Varietà di tè, tisane e infusi * Come preparare una buona tazza di tè * Abbinamento tè dolci   **U.D. Vino e Dessert**   * Abbinamento vino e dolci   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 4: CHOCOLATE HEAVEN**  **U.D. Storia del Cioccolato**   * Chocolate timetable   **U.D. Come si fa il cioccolato**   * Origine del cioccolato * Come si fa il cioccolato   **U.D. Varietà di cioccolato**  **-** Varietà di cioccolato  **U.D. Il Cioccolato nella pasticceria**  **-** Il cioccolato il re degli ingredienti  - Il cioccolato nel Regno Unito e in Italia  **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2** | **starter:**   * Saper leggere, comprendere ed analizzare annunci di lavoro di vario tipo * Saper scrivere una domanda di lavoro   **modulo 1:**  - Saper riconoscere e descrivere i diversi pasti  - Saper confrontare preparazioni dolciarie delle diverse tradizioni e culture  **modulo 2:**   * riconoscere le caratteristiche ed il target di clientela dei diversi tipi di ristoranti * progettare menù riferiti ai diversi tipi di ristoranti   **modulo 3:**     * Saper abbinare i giusti vini ai dessert * Essere consapevoli delle tradizioni culturali relative al tè   **modulo 4:**   * Saper riconoscere le diverse tipologie di chioccolato * parlare dell'origine del cioccolato, dei suoi ingredienti e del suo uso in pasticceria | **Starter:**  5G  **modulo 1:**  1i; 5i; 6i  **modulo 2**:  3i; 11i  **modulo3:**11i  **modulo 4:** 6i |  |

**CLASSE: quarta eno sala**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1: CAREER PATHS - STARTER MODULE**  **U.D. CV e domanda di lavoro**   * Lettura ed analisi di annunci di lavoro * Scrittura di domande di lavoro * Struttura e lessico di una lettera formale   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 2: RESTAURANTS**  **U.D . Tipi di ristorante**   * Ristoranti etnici * Ristoranti di specialità * Fast Food * Take-away * Self-service * Mensa * Snack bar * Ristoranti gourmet * Pub   **U.D. Menu**   * Presentazione al cliente dei piatti del menù   **U.D. Ristorazione e emergenza Covid**   * Regole e regolamenti igienico-sanitari da seguire in ambito ristorativo durante l’emergenza Covid   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 3: DRINKS**  **U.D. Il vino**   * Storia e cultura del vino * La scelta del vino * Abbinamento cibo-vino * Il servizio del vino * Degustazione del vino: i quattro livelli nella degustazione e lessico correlato   **U.D. La birra**   * Storia della birra * Tipi di birra * Il servizio della birra   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2**  **MODULO 4: HAPPY HOUR**  **U.D. Storia e popolarità dell’happy hour**   * Storia del termine happy hour * Tapas; apericena * Finger food * Bevande servite durante l’happy hour   **U.D. Potenziamento linguistico finalizzato al conseguimento dei livelli B1+ e B2** | **modulo 1:**   * Saper leggere, comprendere ed analizzare annunci di lavoro di vario tipo * Saper scrivere una domanda di lavoro   **modulo 2:**   * Conoscere le caratteristiche ed il target di clientela dei diversi tipi di ristoranti * Saper progettare menù riferiti ai diversi tipi di ristorante * Saper presentare i piatti del menu   **modulo 3:**   * Essere consapevoli della tradizione viti-vinicola dei paesi del Mediterraneo * Saper utilizzare il lessico settoriale e la microlingua inerente alla degustazione e al servizio del vino * Saper abbinare vini e piatti e saper consigliare il cliente * Essere consapevoli delle tradizioni culturali relative al consumo della birra   **modulo 4:**   * Saper riconoscere le diverse tipologie di happy hour * Saper preparare e servire bevande per happy hour e aperitivi e cocktail | **modulo 1:**  5G; 7G  **modulo 2:** 5G;7G  **modulo 3:** 5G  **modulo 4:** 5G | **modulo2**:  3i; 6i; 11i  **modulo 3:**6i; 11i  **modulo 4:** 6i |

**DISCIPLINA: INGLESE CLASSE: QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1: CAREER PATHS**  **U.D.** CV  **U. D. the Application letter**  **Modulo 2: TRANSPORT**  **U.D. 1 Air travel**  **U.D. 2 Land and sea travel**  **Modulo 3: DESTINATION ITALY**  **U.D. 1 Promoting Italian destinations**  **U.D. 2 Italian Tours**  **U.D. 3 Promoting events**  **U.D. 4 Brochures of Umbria and other regions**  **U.D. 5 Itineraries of Umbria and other regions**  **Modulo 4: UMBRIA OVERVIEW**  U.D. 1 Landscape - Climate - History  U. D. 2 Festivals - Shopping - Events - Accommodations | **modulo 1:**   * saper redigere un curriculum vitae e una application letter   **modulo2:**   * Saper consigliare i mezzi di trasporto idonei per viaggi turistici   **modulo 3:**   * saper promuovere in forma scritta e orale destinazioni turistiche italiane usando un lessico specifico adeguato   **modulo 4 :**   * dare informazioni riguardo alle caratteristiche della propria regione . | modulo 1: 5 (G)  modulo 2: 5(G)  **modulo 3:** 5 (G)  modulo 4: 5 (G) | *modulo 1: 1(i)-7(i)*  *modulo 2: 8(i)*  *modulo 3: 8(i)-* |

**CLASSE: quinta cucina**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  (Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D) | | **Competenze da raggiungere**  (indicare nr) | |
| Area generale | Area indirizzo |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1. CAREER PATHS**  **U.D.1.: Job interview** (il modulo è da intendersi funzionale anche alle attività che si svolgeranno nell’ambito del PCTO)  **Modulo 2. FESTIVE DAYS**  **U.D: 1. Banqueting**  **U.D. 2. Regional festivals and events**    **Modulo 3.** **ITALIAN CUISINE**  **U.D.1. The northern regions**  **U.D.2. Central Italy**  **U.D.3. The southern regions**  Le regioni da trattare potranno essere scelte in base alle realtà culturali, agli interessi degli studenti o i possibili raccordi con altre discipline  **Modulo 4. DIETS**  **U.D. 1.** Eating Habits  **U.D. 2.** Food, health and fitness  **U.D. 3.** Lifestyle diets, food intolerance and disorders  **U.D. 4.** The Food Pyramid and nutrients  Argomenti di civiltà saranno proposti in base alle realtà culturali, agli interessi degli studenti o i possibili raccordi con altre discipline in maniera funzionale anche alla preparazione dell’INVALSI e potranno essere trattati in qualsiasi momento dell’anno scolastico. | **Modulo 1.**   * Rispondere appropriatamente, nell’ambito di un colloquio di lavoro, a domande riguardanti informazioni personali, carriera scolastica, esperienze di lavoro, abilità e competenze   **Modulo 2.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre informazioni relative agli argomenti specifici del corso di studi * Scegliere i piatti appropriati legati alle principali festività cristiane e pagane * Contribuire alla preparazione di menù tipici delle feste umbre di cui si conoscono le origini e lo svolgimento * saper organizzare un banchetto o buffet per ogni evento   **Modulo 3.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre informazioni sulle caratteristiche enogastronomiche delle regioni italiane   **Modulo 4.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre le informazioni acquisite su argomenti relativi al settore di indirizzo o di cultura generale | **Modulo 1:** 5G - 7G  **Modulo 2:** 5G  **Modulo 3:** 5G  **Modulo 4:**  5G | **Modulo 1:**  1i  **Modulo 2:**  *11i*  ***Modulo 3:*** *4i*  ***Modulo 4:*** 1i- 4i |

**CLASSE: quinta SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  (Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D) | | **Competenze da raggiungere**  (indicare nr) | |
| Area generale | Area indirizzo |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1. CAREER PATHS**  **U.D.1.: Job interview** (il modulo è da intendersi funzionale anche alle attività che si svolgeranno nell’ambito del PCTO)  **Modulo 2. FESTIVE DAYS**  **U.D: 1. Banqueting**  **U.D. 2. Regional festivals and events**    **Modulo 3.** **ITALIAN CUISINE**  **U.D.1. The northern regions**  **U.D.2. Central Italy**  **U.D.3. The southern regions**  Le regioni da trattare potranno essere scelte in base alle realtà culturali, agli interessi degli studenti o i possibili raccordi con altre discipline  **Modulo 4. DIETS**  **U.D. 1.** Eating Habits  **U.D. 2.** Food, health and fitness  **U.D. 3.** Lifestyle diets, food intolerance and disorders  **U.D. 4.** The Food Pyramid and nutrients  Argomenti di civiltà saranno proposti in base alle realtà culturali, agli interessi degli studenti o i possibili raccordi con altre discipline in maniera funzionale anche alla preparazione dell’INVALSI e potranno essere trattati in qualsiasi momento dell’anno scolastico. | **Modulo 1.**   * Rispondere appropriatamente, nell’ambito di un colloquio di lavoro, a domande riguardanti informazioni personali, carriera scolastica, esperienze di lavoro, abilità e competenze   **Modulo 2.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre informazioni relative agli argomenti specifici del corso di studi * Scegliere i piatti appropriati legati alle principali festività cristiane e pagane * Contribuire alla preparazione di menù tipici delle feste umbre di cui si conoscono le origini e lo svolgimento * saper organizzare un banchetto o buffet per ogni evento   **Modulo 3.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre informazioni sulle caratteristiche enogastronomiche delle regioni italiane   **Modulo 4.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre le informazioni acquisite su argomenti relativi al settore di indirizzo o di cultura generale | **Modulo 1:** 5G - 7G  **Modulo 2:** 5G  **Modulo 3:** 5G  **Modulo 4:**  5G | **Modulo 1:**  1i  **Modulo 2:** *11i*  ***Modulo 3:*** *4i*  ***Modulo 4:*** 1i- 4i |

**CLASSE: quinta accoglienza turistica**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1. CAREER PATHS**  **U.D.1.: Job interview** (il modulo è da intendersi funzionale anche alle attività che si svolgeranno nell’ambito del PCTO)  **Modulo 2**.  **DESTINATION ITALYDESTINATION ITALY**  **U.D.1.: Nature and landscapes** **U.D.2. Historical cities**  **U.D. 3.: Umbria**  **U.D.4.: Itineraries and tours**  Culture file: lettura di civiltà dalla sezione “Culture files” del libro di testo    **Modulo 3. DESTINATION THE BRITISH ISLES**  **U.D. 1. Nature and Landscapes**  **U.D. 2 Three great capital cities**  Culture file: lettura di civiltà dalla sezione “culture files” del libro di testo  **Modulo 4. DESTINATION THE USA**   **U.D.1.: Nature and landscapes**  **U.D.2.: Big American cities**  Culture file: lettura di civiltà dalla sezione “culture files” del libro di testo  INVALSI: le attività di consolidamento e potenziamento delle competenze linguistiche previste in ogni modulo, sono finalizzate alla preparazione alle prove INVALSI di cui verranno svolte simulazioni nel corso dell'anno scolastico. | **Modulo 1.**   * Rispondere appropriatamente, nell’ambito di un colloquio di lavoro, a domande riguardanti informazioni personali, carriera scolastica, esperienze di lavoro, abilità e competenze   **Modulo 2.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre informazioni relative principali destinazioni turistiche italiane * Saper organizzare tour e itinerari   **Modulo 3.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre informazioni relative alla geografia delle Isole Britanniche. * Saper organizzare tour e itinerari   **Modulo 4.**   * Ricercare, comprendere, utilizzare ed esporre informazioni relative agli argomenti specifici del corso di studi * Saper organizzare tour e itinerari | **Modulo 1:** 5G - 7G  **Modulo 2.**  5G  **Modulo 3.**  5G  **Modulo 4.**  5G | **Modulo 1:**  *1i*  **Modulo 2.:** *1i, 6i,8i,9i,11i*  **Modulo 3.** *1i, 6i,8i,9i,11i*  **Modulo 4.***1i, 6i,8i,9i,11i* |

**DISCIPLINA: FRANCESE                                                                 CLASSE:  PRIMA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  Et à ton avis ? En poche di T. Cignatta, D.Peterlongo, M.Boureux, M. Gérard e J.Rambert - Ed. Pearson-Lang | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 0 BIENVENUE EN FRANCE!**  Grammatica: i pronomi personali soggetto, i verbi essere e avere, gli articoli indeterminativi.  Lessico: i giorni della settimana; i mesi dell’anno; i numeri da 0 a 20; gli oggetti della classe; l’alfabeto; le principali regole della fonetica; i colori e le materie scolastiche  **MODULO 1 JE PARLE FRANCAIS**  Grammatica: i verbi del primo gruppo in ER; il verbo s’appeler; la formazione del femminile di nomi ed aggettivi (1), la formazione del plurale di nomi ed aggettivi (1); la forma interrogativa informale; gli articoli determinativi.  Lessico: i paesi e le nazionalità;  Civiltà: la Francia e le sue città.  **MODULO 2 AU QUOTIDIEN**  Grammatica: i verbi riflessivi; i verbi in-GER ; il pronome soggetto ON; c’est/il est ; qu’est-ce que c’est ? / qui est-ce ?; femminile dei nomi di professione e pronomi personali tonici.  Lessico: le professioni; i numeri da 21; le attività quotidiane; i momenti della giornata; i mestieri e le professioni del settore alberghiero (la brigata di cucina e sala).  Civiltà: i paesaggi della Francia.  **MODULO 3 UN WEEK-END ENSEMBLE**  Grammatica: i verbi aller e venir; il verbo faire ; i verbi impersonali ; la preposizione chez; la forma interrogativa con quand/combien (de) ; gli aggettivi interrogativi quel/quelle/quels/quelles ; le preposizioni articolate.  Lessico: i passatempi; le stagioni; il meteo.  Civiltà: una Europa multilingue. | MODULO 0   * salutare; * domandare e dire come va   MODULO 1   * presentarsi; * domandare e dire l’età;       MODULO 2   * presentare qualcuno; * domandare e dare il numero di telefono; * domandare e dire la professione.   MODULO 3   * domandare e dire l’ora; * domandare e dire la data; * proporre, accettare e rifiutare di fare qualcosa. | 5 (G)    5 (G)    5 (G)    5 (G) | 1 (I) |
| **MODULO 4 L’HABIT FAIT L’HOMME ?**  Grammatica: casi particolari dei verbi del primo gruppo; la forma negativa; uso di il y a; uso di il faut; la forma interrogativa con est-ce que; gli aggettivi possessivi ; plurale e femminile di nomi ed aggettivi (2).  Lessico: abbigliamento ed accessori; descrizione fisi e del carattere; la famiglia; gli animali da compagnia.  Civiltà: Parigi e la moda. | MODULO 4   * parlare della famiglia e degli animali; * saper descrivere il carattere e l’aspetto fisico. | 5 (G) |  |

**DISCIPLINA: FRANCESE CLASSI: SECONDE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  Et à ton avis ? En poche di T. Cignatta, D.Peterlongo, M.Boureux, M. Gérard e J.Rambert - Ed. Pearson-Lang | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 4 BIS (REVISION)**  **L’HABIT FAIT L’HOMME ?**  LE BLOG à LA MODE  Grammaire: casi particolari dei verbi del primo gruppo; la forma negativa; uso di il y a; uso di il faut; la forma interrogativa con est-ce que; gli aggettivi possessivi ; plurale e femminile di nomi ed aggettivi (2).  Lexique: abbigliamento ed accessori; descrizione fisi e del carattere; la famiglia; gli animali da compagnia.  Civilisation: Parigi e la moda.  **MODULO 5 EN VILLE**!  BIENVENUE LES COPAINS  Grammaire: lesverbes en ir, COD,le futurproche et le passérécent, lesadjectifsdémonstratifs, l’interrogationavecoù, l’impératif, pourquoi parce que.  Lessico:leslieux de la ville, lesprépositions de lieu pour situer.  Civilisation: Lyon, Eco-cité.  **MODULO 6**  **ON FAIT LES COURSES!**  UN PIQUE-NIQUE BIO.  Grammaire: l’articlepartitif,le présentprogressif,lesverbesprendre, vendre, boire, la forme négativeavecrien, lesprépositions à et chez, lesadverbes de quantité, le pronomcomplément en.  Lexique:lesaliments, lesmagasins et lesprofessionsducommerce.  Civilisation: Marseille en couleur.  **MODULO 7 JE NE M’ENNUIE PAS!**  CHARLOTTE ET LE TRIATHLON  Grammaire: lesconnecteurstemporelles, lesverbesdevoir, recevoir, offir, ouvrir, passécomposé, lesexpressions de temps, COI, lespronomsrelatifs qui, que, où, lesindéfinis tout et quelques, la questionavec l’inversion.  Lexique: le corpshumain, blessures et maladies, lessports.  Civilisation: Joie de vivredans l’Ile de Beauté. | Modulo 4 Bis   * parlare della famiglia e degli animali; * saper descrivere il carattere e l’aspetto fisico.     Modulo 5   * Comprendere parole chiave relative a luoghi e mezzi di trasporto, chiedere e dare informazioni: fermare un passante, chiedere la strada, indicare la strada utilizzando una cartina; redigere un breve testo descrittivo sulla propria città o quartiere.     Modulo 6   * domandare ciò che si vuole comprare; * domandare e dire la quantità; * domandare e dire il prezzo; * informarsi e dare informazioni sui mezzi di pagamento; * comprendere un dialogo in cui si parla di alimenti acquisti e quantità; * comprendere un dialogo in cui si discute di menu e ingredienti; * scrivere ciò che si ama e non ama mangiare; * scrivere una lista della spesa.     Modulo 7   * comprendere un dialogo dal medico; * parlare di sport e alimentazione; * interagire dal medico; * dare consigli su problemi quotidiani; * scrivere un testo per partire del proprio sport preferito. | 5 (G)      5 (G)    5 (G)    5 (G) | 1 (I)  1 (I)    1 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                                   CLASSE: TERZA ENOGASTRONOMIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  Saveurs et cuisine di M. Olivieri e P. Beaupart  Rizzoli Languages | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 0 TRASVERSALE:** GRAMMATICA E LESSICO  Revisione ed approfondimento dei contenuti grammaticali e lessicali di base. I contenuti sono flessibili. Possono essere consolidati, approfonditi, ampliati, introdotti nel corso dell’anno scolastico in  base alle esigenze della classe.  **MODULO 1 INSPIRATION CUISINE**  U.D. 1 Les chefs et les autres  Lessico: la brigata, la divisa, le attrezzature e gli utensili, i locali.  U.D. 2 Le menu, s’il vous plaît!  Lessico: il menu, la sua composizione e le varie tipologie.  Civiltà: la cucina regionale francese e la cucina regionale italiana.  **MODULO 2 LES SERVICES DU MENU**  U.D. 3 Pour ouvrir l’appétit  Lessico: gli antipasti, le minestre, fondi e salse, condimenti e spezie.  U.D. 4 Les plats de résistance  Lessico: il pesce, i frutti di mare, le carni, il pollame e i contorni, i metodi di cottura delle pietanze.  U.D. 5 Pour terminer le repas  Lessico: i formaggi, i dolci e la frutta.  Civiltà: i ristoranti tipici.  **MODULO 3  LA PATISSERIE ET LA BOULANGERIE**  U.D. 6/7 La pâtisserie. La boulangerie-viennoiserie  Lessico: i prodotti e le preparazioni di base della pasticceria e della panetteria.  **MODULO 4 PCTO**  U.D. 8 Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del curriculum vitae.  U.D. 9 Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte (redazione di una relazione da consegnare al rientro delle attività stesse). | Modulo 0   * utilizzare correttamente le strutture grammaticali nel contesto della microlingua.   Modulo 1   * descrivere i ruoli del personale della brigata; * descrivere la propria divisa; * associare l’utensile alla propria funzione; * comporre un menu a prezzo fisso con e senza scelta.   Modulo 2   * analizzare delle ricette; * individuare le fasi di preparazione di una ricetta; * spiegare e presentare una ricetta; * dare delle consegne e dei consigli.   Modulo 3   * analizzare, preparare e presentare ricette di dolci e di diversi tipi di pane;   Modulo 4   * presentarsi nell'ambiente di lavoro; * creare il proprio CV; * descrivere le mansioni svolte durante lo stage; * esprimere opinioni in relazione alle esperienze di lavoro svolte. | 5 (G)  5/7 (G)    5/7 (G)  5/7 (G)    5 (G) | 1/4/5 (I)    1/4 (I)  1/5 (I)    1/6 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                                        CLASSE: TERZA SALA E VENDITA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *Saveurs et service di M. Olivieri e P. Beaupart*  *Rizzoli Languages* | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 0 TRASVERSALE:** GRAMMATICA E LESSICO  Revisione ed approfondimento dei contenuti grammaticali e lessicali di base. I contenuti sono flessibili. Possono essere consolidati, approfonditi, ampliati, introdotti nel corso dell’anno scolastico in  base alle esigenze della classe.  **MODULO 1 RESTAURANT SUR MESURE**  U.D. 1 Le personnel  Lessico: la brigata del ristorante, la divisa e le qualità del personale, l’arte di preparare la tavola, le attrezzature del ristorante.  U.D. 2 Le menu et les services  Lessico: il menu, i diversi tipi di menu, la carta e la sua composizione, la mise en place, le diverse forme di servizio.  U.D. 3 La vente  Lessico: accogliere e vendere, la prenotazione telefonica, la gestione dei reclami.  Civiltà: la cucina regionale francese e la cucina regionale italiana.  **MODULO 2 DIRECTION BOISSONS**  U.D. 4 Simplement vins  Lessico: i vini francesi, come leggere l'etichetta, le caratteristiche del vino, il servizio del vino, lo champagne.  U.D. 5 Profession barman  Lessico: il barman e il materiale del bar, le bevande calde, le bevande fermentate, gli smoothies, gli estratti di succo, i cocktail analcolici, i cocktail a base di alcool.  U.D. 6 Les liqueurs et les eaux-de-vie  Civiltà: i ristoranti tipici francesi e ristoranti tipici italiani  **MODULO 3 PCTO**  U.D. 7 Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del curriculum vitae.  U.D. 8 Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte (redazione di una relazione da consegnare al rientro delle attività stesse). | Modulo 0   * utilizzare correttamente le strutture grammaticali nel contesto della microlingua.   Modulo 1   * riconoscersi nell'organizzazione della brigata; * descrivere il materiale per apparecchiare la tavola; * descrivere la divisa; * identificare i diversi tipi di menu; * gestire la mise en place e le diverse forme di servizi; * comunicare ed argomentare durante lo svolgimento del servizio; * gestire le lamentele dei clienti; * creare ed interpretare dialoghi tra cameriere e cliente; * assicurarsi del gradimento del cliente.   Modulo 2   * orientarsi nella classificazione dei vini francesi e italiani; * saper presentare una carta dei vini; * saper accordare una pietanza con un vino; * saper presentare e rispondere a domande su vari tipi di bevande; * aiutare i clienti a scegliere un vino.   Modulo 3   * presentarsi nell'ambiente di lavoro; * creare il proprio CV; * descrivere le mansioni svolte durante lo stage; * esprimere opinioni in relazione alle esperienze di lavoro svolte. | 5 (G)    5/7 (G)    5/7 (G)      5 (G)  5 (G) | 1/6 (I)    1 (I)      1 (I)  1/6 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                                                  CLASSE: TERZA PASTICCERIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *Le français de la pâtisserie* di A. De Carlo – ED. Hoepli | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 0 TRASVERSALE:** GRAMMATICA E LESSICO  Revisione ed approfondimento dei contenuti grammaticali e lessicali di base. I contenuti sono flessibili. Possono essere consolidati, approfonditi, ampliati, introdotti nel corso dell’anno scolastico in  base alle esigenze della classe.  **MODULO 1 LA CUISINE**   * La brigade de cuisine * Les grands chefs * Les grands pâtissiers * La tenue professionnelle * L’équipement de la cuisine * Outils indispensables pour le chef pâtissier * Les méthodes de cuisson * Menu ou carte   Civilisation.  Banc d’essai professionnel: Une pâtisserie célèbre.  **MODULO 2 FARINE, PAINS ET PȂTES**   * Farine, conserservation. * Farine de blé et autres farines. * Le pain: recettes pour faire le pain. * La galette. * Les pâtes. * Les croissants. * Beignets. * Crêpes. * Brioche. * Le pain au lait. * Gauffres. * Pancakes. * Puddings.   Civilisation.  Banc d’essai professionnel: Histoire du croissant.  **MODULO 3 PȂTISSERIE ET BISCUITS**   * Pâtisserie classique. * Ingrédients de base de la pâtisserie * Pâtes à pâtisserie: pâte brisée, pâte à chou et pâte génoise * Strudel et pâtisserie à couches superposées: pâtes à strudel, baklava, pâte feuilletée. * Biscuits: biscuits découpés.   Civilisation.  Banc d’essai professionnel: Intolérances alimentaire, maladie cœliaque.  **MODULO 4 HISTOIRE DE LA CUISINE FRANCAISE**   * Histoire de la cuisine française. * Des romains aux gaulois. * La cuisine médievale.   **MODULO 5 CIVILISATION**   * Una regione a scelta dell’insegnante.   **MODULO 6 PCTO**  U.D. 1 Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del curriculum vitae.  U.D. 2 Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte (redazione di una relazione da consegnare al rientro delle attività stesse). | Modulo 0   * Utilizzare correttamente le strutture grammaticali nel contesto della microlingua.   Modulo 1   * Distinguere i diversi settori della cucina; * Classificare gli strumenti del pasticceria secondo la loro funzione; * Presentare la brigata e i ruoli del personale; * Descrivere l’organizzazione della cucina e l’impiego degli strumenti e degli accessori;   Modulo 2   * Classificare les pâtes salées; * Realizzare les pâtes sucrées; * Distinguere le differenze della loro composizione ed esecuzione; * Completare delle ricette; * Presentare une ricetta variando gli ingredienti; * Apprendere a realizzare delle ricette di pasticceria; * Redigere delle ricette a base di paste fresche e secche; * Spiegare la realizzazione di ricette di pasticceria; * Imparare a fare il pane;   Modulo 3   * Classificare les pâtes sucrées; * Distinguere le differenze di composizione tra pasticceria e biscotti; * Distinguere le differenze di esecuzione tra pasticceria e biscotti; * Imparare a riconoscere e a utilizzare gli ingredienti di base di pasticceria; * Presentare una ricetta variando alcuni ingredienti; * Completare delle ricette seguendo i suggerimenti dati; * Riconoscere i verbi della preparazione; * Completare una ricetta con gli ingredienti della preparazione * Elaborare una ricetta con l’aiuto del lessico e del dizionario alla fine del libro.   MODULO 4   * Esporre in forma semplice la storia della cucina francese.   MODULO 5   * Collocare la regione all’interno del paese e presentarne le caratteristiche essenziali in particolare nell’ambito della pasticceria.   Modulo 6   * presentarsi nell'ambiente di lavoro; * creare il proprio CV; * descrivere le mansioni svolte durante lo stage; * esprimere opinioni in relazione alle esperienze di lavoro svolte. | 5 (G)  5(G)  5/7 (G)    5 /7(G)  5 (G)  5 (G)  5 (G) | 1(I)  1/4/5 (I)      1/5/5 (I)  1/6 (I)  1/6 (I)  1/6 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                                CLASSE: TERZA ACCOGLIENZA TURISTICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  Sublime 2030 Accueil touristique, di A. M. Crimi e C. Duvallier -  Ed. ELI | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1 LE MONDE DU TOURISME**  U.D. 1 Le tourisme  Teoria: Che cos’è il turismo. Piccola storia del turismo. L’impatto economico del turismo. L’impatto sociale e ambientale. Il turismo sociale e sostenibile. Clima e turismo. Il turismo in un mondo post covid. Il turismo in Francia. Gli operatori a livello locale. Il turismo in Italia. Le imprese turistiche. Les tour-opérateurs. I prodotti turistici. Le agenzie di viaggio. L’impatto dei TIC e internet sull’industria del turismo.  Lessico: la città.  Pratica: dare informazioni. La mail. La lettera. I moduli. Le annotazioni. La comunicazione visiva nel turismo.  Grammatica: l’ora e la data. I numeri ordinali cardinali. Aggettivi possessivi e dimostrativi.  **MODULO 2 VERS LE DFP**  U. D. 2 Orientation professionnelle  Qual è il mestiere per me?  **MODULO 3 CIVILISATION**  U.D. 3 La France.  Alcune regioni a scelta dell’insegnante.  Competenze professionali: l’itinerario.  **MODULO 4 PCTO**  U.D. 4 Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del curriculum vitae.  U.D. 5 Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte (redazione di una relazione da consegnare al rientro delle attività stesse). | Modulo 1   * Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei contesti professionali. * Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza. * Comprendere e produrre brevi testi orali e scritti di diverso genere, interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando un lessico specifico e un registro adeguato. * Utilizzare correttamente le strutture grammaticali nel contesto della microlingua.   Modulo 2   * Esprimere le proprie inclinazioni personali e le proprie preferenze in ambito professionale.   Modulo 3   * Situare la Francia in Europa e le regioni all’interno della Francia. * Presentare il paese e le sue attrazioni turistiche. * Organizzare un itinerario.   Modulo 4   * Presentarsi nell'ambiente di lavoro. * Creare il proprio CV. * Descrivere le mansioni svolte durante lo stage. * Esprimere opinioni in relazione alle esperienze di lavoro svolte. | 5 (G)    5 (G)  5/7 (G)  5 (G) | 1 (I)      1/6 (I)    1/6 (I)  1/6 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                      CLASSE: QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  **Planète Tourisme, di T. Ruggiero Boella e G. Schiavo -  Ed. Petrini** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 4 LE POIDS ÉCONOMIQUE DU TOURISME**  U.D. 1 Le rôle du tourisme dans l’économie  Lessico: i settori della produzione turistica, la concentrazione delle imprese turistiche.  U.D. 2 Les brevets de l’animation et de l’accueil  Lessico: diplomi di animazione  U.D. 3 La demande de renseignements et l’offre de service  Lessico: richiesta di informazioni, invio di informazioni e documentazione, offerta di servizi.  Civiltà: il turismo delle vacanze (Corsica - Sardegna), per organizzare un’escursione.  **MODULO 5 L’HÔTELLERIE ET SES SERVICES**  U.D. 1 L’hébergement  Lessico: gli hotel, le catene e i servizi  alberghieri. Altri tipi di alloggio.  U.D. 2 Le personnel de l’hotel  Lessico: il direttore d’albergo, il personale della hall, il personale di gestione ed amministrazione, il personale di servizio.  U.D. 3 L’offre de services et de renseignements hôteliers  Lessico: offerta di servizi, risposta ad offerta, richiesta di informazioni, risposta a domanda di informazioni, lettera di conferma.  Civiltà: il turismo culturale (i castelli della Loira/ le terre dei Savoia) per presentare  un castello, una dimora e un monumento.  **MODULO 6 LA RESTAURATION ET LA GASTRONOMIE**  U.D. 1 La restauration dans les hôtels  Lessico: i servizi alberghieri, i servizi di ristoranti di hotel.  U.D. 2 Restauration et tourisme  Lessico: il mercato della ristorazione.  U.D. 3 Restauration et gastronomie  Lessico: i diversi tipi di ristoranti, cucina ed enogastronomia.  U.D. 4 La demande de visite et les commandes  Lessico: risposta ad una richiesta di visita e conferma di data di visita, passare un ordine, accusare ricevuta di ordine.  Civiltà: il turismo enogastronomico (la cucina di Lyon/la pasta di Napoli) per presentare un hotel/ristorante e un ristorante.  **MODULO 7 PCTO**  U.D. 1 Inserire la propria esperienza di stage nel CV e redigere la lettre de motivation.  U.D. 2 Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte (redazione di una relazione da consegnare al rientro delle attività stesse). | Modulo 4   * conoscere l’importanza del turismo nell’economia; * conoscere i mestieri del turismo; * saper redigere e rispondere a richieste di informazioni; * analizzare un’offerta di servizi.   Modulo 5   * conoscere l’hotellerie e i suoi servizi; * saper distinguere le varie forme di alloggio; * conoscere il personale di albergo; * saper rispondere alle domande e offrire servizi ed informazioni relativi all’albergo; * saper presentare una dimora e/o un monumento.   Modulo 6   * saper distinguere le forme dei servizi e della ristorazione alberghiera; * conoscere il personale di sala e cucina di un ristorante; * saper fissare appuntamenti e prenotazioni per delle visite; * saper passare un ordine; * saper dare informazioni su ristoranti, luoghi e menu.   Modulo 7   * inserire la propria esperienza di stage nel CV; * saper redigere una lettera di candidatura; * esprimere opinioni in relazione alle esperienze di lavoro svolte. * descrivere le mansioni svolte durante lo stage. | 5/7 (G)    5/7 (G)  5/7 (G)  5 (G)  5 (G) | 1/9 (I)    1/6 (I)  1/6 (I)  1/6(I)  1/6 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                                      CLASSE: QUARTA SALA E VENDITA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  Saveurs & Service, di  M. Olivieri e P. Beaupart  Rizzoli Languages | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 3 L’ALIMENTATION AU COEUR DE LA SANTÉ**  U.D. 6 Une alimentation correcte  Lessico: i gruppi alimentari, la piramide alimentare, le cotture dietetiche.  U.D. 7 A chacun son régime  Lessico: la dieta mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica. Le diete legate alla religione.  Civiltà: i prodotti del territorio.  **MODULO 4 LE MONDE DE LA RESTAURATION**  U.D. 8 La restauration.  La ristorazione comemrcilae. La gastronomia. La ristorazione collettiva, la cucina centrale e la ristorazione differita.  U.D. 9 Le métier de traiteur  Lessico: il traiteur, organizzare un evento, introduzione all’organizzazione di banchetti e di buffets.  U. D. 10 La gestion du restaurant.  Le strategie per collocarsi sul mercato epromuivere il prorpio ristorante.  U. D. 11 Le rapport avec les fournisseurs.  Il servizio di approvvigionamento. La corrispondenza con i fornitori.  Civiltà: i pasti delle feste in Francia e in Italia.  **MODULO 5 PCTO**  U.D. 12 Inserire la propria esperienza di stage nel CV e redigere la lettre de motivation.  U.D. 13 Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte (redazione di una relazione da consegnare al rientro delle attività stesse). | Modulo 3   * esprimersi su argomenti relativi all'alimentazione e alle varie diete alimentari; * valutare la propria alimentazione; * creare dei menu equilibrati.   Modulo 4   * comporre un menu a prezzo fisso; * proporre un concetto di ristorazione a tema; * definire le caratteristiche di un banchetto e di un buffet; * analizzare un preventivo per l’organizzazione di un banchetto; * compilare un contratto per banchetti e ricevimenti.   Modulo 5   * inserire la propria esperienza di stage nel CV; * saper redigere una lettera di candidatura; * esprimere opinioni in relazione alle esperienze di lavoro svolte. * descrivere le mansioni svolte durante lo stage. | 5/7 (G)    5/7 (G)  5  (G) | *1/6(I)*    1/7(I)  1 /6 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                                      CLASSE: QUARTA ENOGASTRONOMIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  Saveurs & Cuisine, di  M. Olivieri e P. Beaupart  Rizzoli Languages | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 4 L’ALIMENTATION AU COEUR DE LA SANTÉ**  U.D. 8 Une alimentation correcte  Lessico: i gruppi alimentari, la piramide alimentare, le cotture dietetiche.  U.D. 9 A chacun son régime  Lessico: la dieta mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica. Le diete legate alla religione.  Civiltà: i prodotti del territorio.  **MODULO 5 LE MONDE DE LA RESTAURATION**  U.D. 10 La restauration.  La ristorazione comemrcilae. La gastronomia. La ristorazione collettiva, la cucina centrale e la ristorazione differita.  U.D. 11 Le métier de traiteur  Lessico: il traiteur, organizzare un evento, introduzione all’organizzazione di banchetti e di buffets.  U. D. 12 La gestion du restaurant.  Le strategie per collocarsi sul mercato epromuivere il prorpio ristorante.  U. D. 13 Le rapport avec les fournisseurs.  Il servizio di approvvigionamento. La corrispondenza con i fornitori.  Civiltà: i pasti delle feste in Francia e in Italia.  **MODULO 6 PCTO**  U.D. 14 Inserire la propria esperienza di stage nel CV e redigere la lettre de motivation.  U.D. 15 Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte (redazione di una relazione da consegnare al rientro delle attività stesse). | Modulo 4   * esprimersi su argomenti relativi all'alimentazione e alle varie diete alimentari; * valutare la propria alimentazione; * creare dei menu equilibrati.   Modulo 5   * comporre un menu a prezzo fisso; * proporre un concetto di ristorazione a tema; * definire le caratteristiche di un banchetto e di un buffet; * analizzare un preventivo per l’organizzazione di un banchetto; * compilare un contratto per banchetti e ricevimenti.   Modulo 6   * inserire la propria esperienza di stage nel CV; * saper redigere una lettera di candidatura; * esprimere opinioni in relazione alle esperienze di lavoro svolte. * descrivere le mansioni svolte durante lo stage. | 5/7 (G)    5/7 (G)    5  (G) | *1/6(I)*    1/7(I)    1 /6 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                                                  CLASSE: QUARTA PASTICCERIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *Le français de la pâtisserie* di A. De Carlo – ED. Hoepli | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 4 GATEAUX ET GLACAGES**   * Sucre * Gâteaux * Gâteaux à pâte fouettée * Gâteaux à pâte crémeuse * Gâteaux à étages * Petits gâteaux * Fourrages, glaçages et nappages * Pâtes d’amandes * Chocolat     Civilisation.  Banc d’essai professionnel: La pâtisserie à la télé.  **MODULO 5 LE DESSERT**   * Desserts et pâtisseries * Les entremets * Charlottes et Bavarois * Sorbets et glaces * Biscuits, mousses et crèmes * Les fruits * Coulis * Tartes aux fruits * Les meilleurs crémants avec de savoureux desserts.   Civilisation.  Banc d’essai professionnel: Le café Procope et chocolat.  **MODULO 7 LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE**   * Découvrez un pays par sa cuisine. * Les USA: les grands classiques de la pâtisserie américaine; * D’autres recettes de desserts choisies par le prof.   Civilisation.  Banc d’essai professionnel:  la galette des rois en Espagne.  **MODULO 8 HISTOIRE DE LA CUISINE FRANCAISE**   * Le XVIe siècle. La Renaissance. * Le XVIIe siècle. La naissance de la grande cuisine. * Le XVIIIe siècle. Le siècle des lumières.   **MODULO 9 CIVILISATION**   * Una regione a scelta dell’insegnante.   **MODULO 10 PCTO**  U.D. 1 Presentazione di se stessi in ambito lavorativo e stesura del curriculum vitae.  U.D. 2 Descrizione dell'ambiente di lavoro e delle mansioni svolte (redazione di una relazione da consegnare al rientro delle attività stesse). | Modulo 4   * Presentare varietà di dolci e metodi di presentazione; * Distinguere le caratteristiche di un prodotto di pasticceria; * Scegliere gli ingredienti secondo le specificità; * Presentare un dolce.   Modulo 5   * Conoscere l’importanza del dessert; * Presentare le fasi di elaborazione di dessert con e senza cottura; * Accordare e presentare un vino in abbinamento ad un dessert.   Modulo 7   * Illustrare ricetti di dolci di paesi diversi.   MODULO 8   * Esporre in forma semplice la storia della cucina francese.   MODULO 9   * Collocare la regione all’interno del paese e presentarne le caratteristiche essenziali e le tipicità nell’ambito della pasticceria.   Modulo 10   * presentarsi nell'ambiente di lavoro; * creare il proprio CV; * descrivere le mansioni svolte durante lo stage; * esprimere opinioni in relazione alle esperienze di lavoro svolte. | 5(G)  5/7 (G)    5 /7(G)  5 (G)  5 (G)  5 (G) | 1(I)    1/4/5 (I)      1/5/5 (I)  1/6 (I)  1/6 (I)  1/6 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                             CLASSE: QUINTA ENOGASTRONOMIA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  Saveurs & Cuisine , di  M. Olivieri e P. Beaupart  Rizzoli Languages | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 5 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ**  U.D. 12 Hygiène et conservation des aliments  Lessico: gli alimenti a rischio, le tecniche di conservazione a freddo e a caldo, altre tecniche di conservazione, le diverse gamme di prodotti e gli imballaggi.  U.D. 13 Système de contrôle et de prévention  Lessico: il sistema HACCP, la marcia in avanti e la gestione degli stock, il controllo qualitativo e quantitativo, l’igiene e la sicurezza del personale, delle attrezzature e dei locali.  U.D. 14 Qualité des produits et sécurité  Lessico: i marchi di qualità e di origine, i prodotti di qualità, gli OGM e i prodotti biologici, la regolamentazione alimentare nell’UE, la tracciabilità.  Civiltà: Escapades gourmandes  Le istituzioni francesi.  **MODULO 6 OBJECTIF EMPLOI**  U.D. 15 Les premiers pas dans le monde du travail  Lessico: lo stage all’estero, la ricerca di un impiego, la lettera di candidatura e il curriculum vitae (approfondimento).  U.D. 16 Le recrutement et l’embauche  Lessico: il reclutamento e il colloquio di lavoro.  Civiltà: la gastronomia francofona.  Cenni di letteratura francese.  **MODULO 7 PCTO**  U.D. 17 Descrivere attraverso un discorso strutturato le esperienze pregresse di lavoro: dalla ricerca del lavoro all’ambiente di lavoro e le mansioni svolte nell’ambito delle attività.  U.D. 2 Simulare un colloquio di lavoro. | Modulo 5   * saper individuare gli alimenti a rischio; * conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti; * descrivere il sistema HACCP; * conoscere e saper presentare i prodotti tipici di una regione francese/italiana; * conoscere i vari marchi di qualità e di origine; * saper esprimere un'opinione sul Bio e sui OGM.   Modulo 6   * rispondere ad un’offerta di lavoro (da internet, da giornali…); * saper aggiornare il proprio CV e la lettera di candidatura; * simulare un colloquio di lavoro.   Modulo 7   * saper raccontare la propria esperienza di stage; * saper simulare un colloquio di lavoro. | 5/7 (G)    5/7 (G)      5/7 (G) | 3/11 (I)    6/7 (I)    7 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                             CLASSE: QUINTA SALA E VENDITA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  Saveurs & Service , di  M. Olivieri e P. Beaupart  Rizzoli Languages | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 5 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ**  U.D. 12 Hygiène et conservation des aliments  Lessico: gli alimenti a rischio, le tecniche di conservazione a freddo e a caldo, altre tecniche di conservazione, le diverse gamme di prodotti e gli imballaggi.  U.D. 13 Système de contrôle et de prévention  Lessico: il sistema HACCP, la marcia in avanti e la gestione degli stock, il controllo qualitativo e quantitativo, l’igiene e la sicurezza del personale, delle attrezzature e dei locali.  U.D. 14 Qualité des produits et sécurité  Lessico: i marchi di qualità e di origine, i prodotti di qualità, gli OGM e i prodotti biologici, la regolamentazione alimentare nell’UE, la tracciabilità.  Civiltà: Escapades gourmandes  Le istituzioni francesi.  **MODULO 6 OBJECTIF EMPLOI**  U.D. 15 Les premiers pas dans le monde du travail  Lessico: lo stage all’estero, la ricerca di un impiego, la lettera di candidatura e il curriculum vitae (approfondimento).  U.D. 16 Le recrutement et l’embauche  Lessico: il reclutamento e il colloquio di lavoro.  Civiltà: la gastronomia francofona.  Cenni di letteratura francese.  **MODULO 7 PCTO**  U.D. 17 Descrivere attraverso un discorso strutturato le esperienze pregresse di lavoro: dalla ricerca del lavoro all’ambiente di lavoro e le mansioni svolte nell’ambito delle attività.  U.D. 18 Simulare un colloquio di lavoro. | Modulo 5   * saper individuare gli alimenti a rischio; * conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti; * descrivere il sistema HACCP; * conoscere e saper presentare i prodotti tipici di una regione francese/italiana; * conoscere i vari marchi di qualità e di origine; * saper esprimere un'opinione sul Bio e sui OGM.   Modulo 6   * rispondere ad un’offerta di lavoro (da internet, da giornali…); * saper aggiornare il proprio CV e la lettera di candidatura; * simulare un colloquio di lavoro.   Modulo 7   * saper raccontare la propria esperienza di stage; * saper simulare un colloquio di lavoro. | 5/7 (G)      5/7 (G)      5/7 (G) | 3/11 (I)    6/7 (I)  7 (I) |

**DISCIPLINA: FRANCESE                      CLASSE: QUINTA ACCOGLIENZA TURISTICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  **Planète Tourisme, di T. Ruggiero Boella e G. Schiavo -  Ed. Petrini** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO 1 TOURISME - TRANSPORTS - RÈGLEMENT**  U.D. 1 Tourisme et industrie des transports  Lessico: i vari tipi di trasporto.  U.D. 2 L’organisation du voyage. La réservation. Les modalités de règlement.  Lessico: il viaggio in macchina, in treno, in aereo, in nave. La prenotazione, le modalità di pagamento.  U.D. 3 Le tourisme bleu.  Civiltà: situazione geografica della Francia e la Francia mediterranea.    **MODULO 2 CRÉER ET ORGANISER LES FORFAITS TOURISTIQUES**  U.D. 1 La construction d'un itinéraire  Lessico: la scelta delle visite e dei trasporti, le prestazioni di servizi, la creazione di un itinerario, la commercializzazione del pacchetto.  U.D. 2 Correspondance: circuits, forfait, envoi de catalogues/brochures  Lessico: richiesta di organizzazione di un circuito e proposta di circuito. Invio di catalogo di circuito e di pacchetto.  Civiltà: Paris et Ȋle-de-France  **MODULO 3LES IMPACTS DU TOURISME**  U.D. 1 Les impacts habituels du tourisme  Lessico: impatti positivi e negativi, lo sviluppo del turismo sostenibile, impatti socio-culturali sull’ambiente e sull’economia.  U.D. 2 Le tourisme en Europe et hors d’Europe  Lessico: il turismo in Europa e in Francia.  Civiltà: le Istituzioni francesi e le Istituzioni dell’UE.  **MODULO 4 PCTO**  U.D. 1 Saper descrivere attraverso un discorso strutturato le esperienze pregresse di lavoro: dalla ricerca del lavoro all’ambiente di lavoro e le mansioni svolte nell’ambito delle attività.  U.D. 2 Simulare un colloquio di lavoro. | Modulo 1   * comprendere il ruolo dei trasporti nel turismo; * conoscere i diversi tipi di trasporto, i servizi, il personale; * saper redigere una lettera di prenotazione e di reclamo; * saper rispondere alle esigenze del cliente; * conoscere le diverse forme di pagamento; * saper presentare i luoghi oggetto di studio.   Modulo 2   * saper costruire, redigere, commercializzare un itinerario; * saper proporre un circuito; * saper presentare i luoghi oggetto di studio.   Modulo 3   * analizzare gli impatti positivi e negativi del turismo; * conoscere lo sviluppo del turismo in Europa e fuori dall’Europa; * conoscere le Istituzioni francesi ed europee ed operare confronti.   Modulo 4   * saper raccontare la propria esperienza di stage; * saper simulare un colloquio di lavoro. | 5/7 (G)    5/7  (G)  5/7 (G)  5 (G) | 1/9/11 (I)  1/2/8/11 (I)  1/11 (I)  1/6 (I) |

**CLASSE: PRIMA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 1: INSIEMI NUMERICI** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **GLI INSIEMI** (Che cos’è un insieme. Le operazioni di un insieme. I sottoinsiemi. Le operazioni con gli insiemi. L’insieme delle parti e la partizione di un insieme)       2. **I NUMERI NATURALI** (Che cosa sono i numeri naturali. Le quattro operazioni. I multipli e i divisori di un numero. Le potenze. Le espressioni con i numeri naturali. Le proprietà delle potenze. Il massimo comune divisore e il minimo comune multiplo. Problemi con l’utilizzo di Massimo Comune Divisore e Minimo Comune Multiplo)       3. **I NUMERI INTERI** (Che cosa sono i numeri interi. Ordinamento e rappresentazione sulla retta orientata. Le operazioni nell’insieme dei numeri interi)       4. **I NUMERI RAZIONALI** (Dalle frazioni ai numeri razionali. Il confronto tra numeri razionali. Le operazioni in Q. Le potenze con esponente intero negativo. Le percentuali. Le frazioni e le proporzioni. Problemi con percentuali e proporzioni. I numeri razionali e i numeri decimali) | Descrivere il concetto di insieme e di sottoinsieme e saperli rappresentare.  Eseguire operazioni tra insiemi  Padroneggiare il linguaggio simbolico  Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo nei vari insiemi numerici e saperle applicare in contesti reali. | 2, 8, 12. | 1. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 2: BASI DEL CALCOLO LETTERALE** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **MONOMI E POLINOMI** (Che cosa sono i monomi. Le operazioni con i monomi. Massimo comune divisore e minimo comune multiplo tra monomi. Che cosa sono i polinomi. Le operazioni con i polinomi. I prodotti notevoli. La divisione tra polinomi. La regola di Ruffini. Il teorema del resto. Il teorema di Ruffini) | Padroneggiare l’uso della lettera come mero simbolo e come variabile.  Eseguire le operazioni con i monomi e polinomi.  Individuare collegamenti tra matematica e realtà con particolare attenzione al concetto di modello matematico | 2, 8, 12. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 3: EQUAZIONI, DISEQUAZIONI e FUNZIONI** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **IDENTITÀ ED EQUAZIONI** (Le equazioni. I principi di equivalenza. Le equazioni numeriche intere. Equazioni e problemi)       2. **DISEQUAZIONI** (Le disuguaglianze numeriche. Le disequazioni di primo grado. Le disequazioni numeriche intere. I problemi e le disequazioni lineari)       3. **FUNZIONI** (Le relazioni. Le funzioni. Le funzioni numeriche. Particolari funzioni numeriche: proporzionalità diretta ed inversa, funzione lineare. Rappresentazione grafica.) | Risolvere le equazioni e le disequazioni di primo grado.  Saper rappresentare funzioni nel piano cartesiano.  Definire modelli attraverso equazioni, disequazioni lineari e funzioni per formalizzare contesti reali. | 2, 8, 12. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 4: ELEMENTI DI GEOMETRIA EUCLIDEA** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **ENTI GEOMETRICI FONDAMENTALI** (Oggetti e proprietà. Gli enti fondamentali. Le operazioni con i segmenti e con gli angoli)       2. **I TRIANGOLI** (Considerazioni generali sui triangoli. I criteri di congruenza dei triangoli. Le proprietà del triangolo isoscele. Le disuguaglianze nei triangoli)       3. **RETTE PERPENDICOLARI E PARALLELE** (Rette perpendicolari. Rette parallele. Criteri di parallelismo. Proprietà degli angoli nei poligoni. Congruenze e triangoli rettangoli)       4. **QUADRILATERI** (Terminologia relativa ai quadrilateri. Trapezi. Parallelogrammi. Rettangoli, rombi e quadrati. Il piccolo teorema di Talete) | Determinare la lunghezza di un segmento e l’ampiezza di un angolo.  Riconoscere la congruenza di due triangoli e la tipologia di un quadrilatero.  Sviluppare semplici catene deduttive.  Riuscire ad orientarsi nel piano e sviluppare il senso della misura. | 2, 8, 12. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 5: INTRODUZIONE ALLA STATISTICA** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **STATISTICA** (I dati statistici. La rappresentazione grafica dei dati)       2. **GLI INDICI** (Gli indici di posizione centrale. Gli indici di variabilità) | Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati  Calcolare i valori medi ed alcune misure di variabilità di una distribuzione. | 2, 8, 12. | 2. |

**DISCIPLINA: Matematica CLASSE: SECONDA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 1: SCOMPOSIZIONE IN FATTORI DEI POLINOMI** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **SCOMPOSIZIONE IN FATTORI DEI POLINOMI** (Riducibilità di un polinomio. Procedure di fattorizzazione di un polinomio. M.C.D. e m.c.m. fra polinomi) | Fattorizzare un polinomio.  Saper determinare M.C.D. e m.c.m. di un gruppo di polinomi | *2, 12.* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 2: FRAZIONI ALGEBRICHE ED EQUAZIONI FRAZIONARIE** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **LE FRAZIONI ALGEBRICHE** (Definizione e condizioni di esistenza di una frazione algebrica. Semplificazione di una frazione algebrica. Operazioni con frazioni algebriche)       2. **LE EQUAZIONI FRATTE** (Definizione e condizioni di esistenza di una equazione numerica fratta. Equazioni numeriche fratte. Problemi risolvibili mediante le equazioni fratte) | Saper risolvere sequenze di operazioni con le frazioni algebriche.  Utilizzare le regole opportune per la soluzione delle equazioni fratte.  Saper valutare la validità dei risultati ottenuti.  Definire modelli attraverso equazioni frazionarie per formalizzare contesti reali. | *2, 8, 12.* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 3: SISTEMI E FUNZIONI LINEARI** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| 1. **I SISTEMI LINEARI** (I sistemi determinati, impossibili, indeterminati. Il metodo di sostituzione. Il metodo di riduzione. Il metodo di Cramer) 2. **RAPPRESENTAZIONE NEL PIANO CARTESIANO** (Le coordinate di un punto su un piano, la distanza fra due punti, il punto medio di un segmento) 3. **LA FUNZIONE LINEARE** ( L’equazione generale della retta. Interpretazione grafica di un sistema lineare e la posizione reciproca di due rette. Le rette parallele e le rette perpendicolari. Come determinare l’equazione di una retta. Problemi che hanno modelli lineari) | Saper risolvere sistemi lineari ed essere in grado di fornirne una rappresentazione grafica.  Rappresentare nel piano cartesiano una retta di data equazione e conoscere il significato dei parametri della sua equazione.  Scrivere l’equazione della retta passante per un punto e parallela o perpendicolare a una retta data.  Scrivere l’equazione della retta passante per due punti.  Saper impostare e risolvere problemi di scelta in cui sono presenti più di un’incognita seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati | *2, 8, 12.* | *10.* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 4: RADICALI ED EQUAZIONI DI SECONDO GRADO** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **I RADICALI** (I radicali in R0+  Semplici operazioni con i radicali)       2. **LE EQUAZIONI DI SECONDO GRADO** (La risoluzione di un’equazione di secondo grado: Monomia, Pura, Spuria e completa. La somma e il prodotto delle radici. La scomposizione di un trinomio di secondo grado. I problemi di secondo grado) | Rendersi conto dell’inadeguatezza di alcuni insiemi numerici per la descrizione della realtà.  Saper utilizzare equazioni di secondo grado applicando le regole più appropriate al fine della risoluzione dei problemi.  Definire modelli quadratici per formalizzare contesti reali | *2, 8, 12.* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 5: GEOMETRIA EUCLIDEA** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **LA CIRCONFERENZA E IL CERCHIO** (La circonferenza e il cerchio. Proprietà delle corde. Retta e circonferenza. Posizione reciproca tra due circonferenze. I poligoni inscritti e circoscritti)       2. **L’ESTENSIONE E L’EQUIVALENZA** (L’estensione e l’equivalenza. I teoremi di Euclide e di Pitagora)       3. **I RAPPORTI E LE PROPORZIONI FRA GRANDEZZE, LA SIMILITUDINE** (Il teorema di Talete. Similitudine e figure simili. I criteri di similitudine. Applicazioni dei criteri di similitudine. La risoluzione algebrica di problemi geometrici) | Porre, analizzare e risolvere problemi del piano utilizzando le proprietà delle figure geometriche  Sviluppare semplici catene deduttive  Riuscire ad orientarsi nel piano e sviluppare il senso della misura | *2, 8, 12.* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 6: INTRODUZIONE ALLA PROBABILITÀ** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| 1. **PROBABILITÀ** (Gli eventi e la probabilità. I teoremi sul calcolo della probabilità. Problemi dalla realtà) | Calcolare la probabilità di un evento.  Saper risolvere problemi dalla realtà di tipo aleatorio. | *2, 8, 12.* |  |

**DISCIPLINA: Matematica CLASSE: TERZA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***MODULO 1: RICHIAMI FUNZIONI LINEARE E CONICHE*** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| 1. **RICHIAMI ED APPROFONDIMENTI SULLA FUNZIONE LINEARE** (L’equazione di una retta, le rette parallele e le rette perpendicolari, come determinare l’equazione di una retta, la distanza di un punto da una retta, problemi che hanno modelli lineari) 2. **CIRCONFERENZA** (La circonferenza: definizione, proprietà ed equazione nel piano cartesiano, mutua posizione, retta e circonferenza determinare l’equazione di una circonferenza) 3. **LA PARABOLA** (La parabola: definizione, proprietà ed equazione nel piano cartesiano, retta e parabola, le rette tangenti, determinare l’equazione di una parabola, problemi che hanno come modello la parabola) | Saper riconoscere e rappresentare una funzione lineare.  Saper trovare l’equazione di una retta note alcune condizioni.  Saper trovare l’equazione della circonferenza conoscendo il raggio e il centro e saperla rappresentare  Saper trovare l’equazione di una circonferenza, note alcune condizioni.  Rappresentare nel piano cartesiano una parabola di data equazione e conoscere il significato dei parametri della sua equazione.  Scrivere l’equazione di una parabola note alcune condizioni.  Risolvere semplici problemi tratti anche da un contesto reale e/o professionale che hanno come modello la funzione quadratica.  Rappresentare in ambito digitale i dati acquisiti da un problema o durante un’esperienza professionale. | *2, 8, 12.* | *10.* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 2: COMPLEMENTI SU EQUAZIONI E DISEQUAZIONI** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| 1. **EQUAZIONI DI GRADO SUPERIORI AL SECONDO** (Equazioni riconducibili ad equazioni di grado inferiore mediante scomposizione) 2. **DISEQUAZIONI INTERE E FRATTE** (Risoluzione di una disequazione di 1° e 2° grado, risoluzione grafica di una disequazione , disequazioni fratte e di grado superiore al secondo, sistemi di disequazioni) | Saper risolvere equazioni di grado superiore mediante scomposizioni  Risolvere le disequazioni di 1°, 2° grado, sapendole interpretare graficamente.  Risolvere sistemi di disequazioni  Risolvere disequazioni fratte e di grado superiore al secondo. | *2, 12.* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***MODULO 3: CENNI DI TRIGONOMETRIA*** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| 1. **FUNZIONI GONIOMETRICHE E INTRODUZIONE ALLA TRIGONOMETRIA (**Angoli e loro misure, le funzioni goniometriche, i grafici delle funzioni goniometriche, semplici equazioni goniometriche, i teoremi sui triangoli) | Saper rappresentare angoli e funzioni goniometriche nella circonferenza goniometrica.  Saper rappresentare e interpretare il grafico di una funzione goniometrica  Saper risolvere semplici equazioni goniometriche  Risolvere semplici problemi sui triangoli | *2, 8, 12.* |  |

**DISCIPLINA: MATEMATICA CLASSE: QUARTA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 1: DATI E PREVISIONI** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| 1. **RICHIAMI E COMPLEMENTI DI STATISTICA** (Il linguaggio della statistica. Le distribuzioni di frequenze. Indici di posizione e di variabilità, media, moda, mediana, varianza e deviazione standard. Tabelle a doppia entrata) | Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.  Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione .  Risolvere problemi reali rappresentati tramite grafici o tabelle di dati. | *2, 8, 12.* | *2.* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 2: FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| 1. **FUNZIONI ED EQUAZIONI ESPONENZIALI**  (Potenze ad esponente reale, proprietà delle potenze. Equazioni esponenziali. Funzione esponenziale e sue caratteristiche). 2. **FUNZIONI ED EQUAZIONI LOGARITMICHE** (Definizioni di logaritmo. Proprietà dei logaritmi. Formula del cambiamento di base. Funzione logaritmica e sue caratteristiche. Equazioni logaritmiche: condizioni di esistenza e risoluzione). | Utilizzare le tecniche del calcolo algebrico per risolvere semplici equazioni esponenziali e logaritmiche.  Rappresentare e interpretare il grafico di funzioni esponenziali e logaritmiche.  Risolvere problemi modellabili con funzioni esponenziali e logaritmiche. | *2, 8, 12* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 3: ANALISI INFINITESIMALE** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| 1. **FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE: DOMINIO E PROPRIETÀ** (Concetto di funzione. Funzioni iniettive, suriettive, biiettive. Funzioni pari o dispari. Classificazione delle funzioni analitiche. Criteri per la determinazione del dominio. Studio della positività e rappresentazione nel grafico probabile). 2. **FUNZIONI CONTINUE E ALGEBRA DEI LIMITI** (Introduzione al concetto di limite e di asintoto con lettura del grafico. Le funzioni continue e l’algebra dei limiti. I punti di discontinuità di una funzione. Le forme indeterminate. Gli infiniti e il loro confronto. Gli asintoti e il grafico probabile di una funzione). | Conoscere il concetto di funzione e saper classificare le funzioni analitiche.  Individuare e descrivere le proprietà qualitative di una funzione.  Saper interpretare un grafico relativo alla descrizione del comportamento di un fenomeno.  Saper determinare il dominio e il segno di una funzione.  Conoscere il concetto di limite e di funzione continua.    Saper calcolare il limite di funzioni anche in presenza di forme indeterminate.    Saper classificare i punti di discontinuità.    Conoscere e saper determinare gli asintoti.    Saper tracciare il grafico probabile di una funzione algebrica razionale intera e fratta. | *2, 8, 12.* | *2.* |

**DISCIPLINA: Matematica CLASSE: QUINTA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 1: CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITÀ** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITÀ** (Introduzione al calcolo combinatorio. Disposizioni, permutazioni e combinazioni. Probabilità secondo la definizione classica. Teoremi sul calcolo delle probabilità. Probabilità condizionata e probabilità composta. Problemi riferiti a situazioni aleatorie.) | Saper calcolare il numero delle disposizioni, permutazioni e combinazioni.  Saper calcolare la probabilità di un evento, dell’unione o dell’intersezione di più eventi.    Saper calcolare una probabilità condizionata o composta  Risolvere problemi riferiti a situazioni aleatorie, anche riguardanti casi legati all’indirizzo di studio ad esempio: Menu in trattoria. | 2, 8,12. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 2: ANALISI INFINITESIMALE** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **RICHIAMI SU FUNZIONI REALI, LIMITI E GRAFICO PROBABILE** (Richiami sul concetto di funzione, dominio e sue proprietà. Richiami su limiti, asintoti, funzioni continue e grafico probabile.)       2. **DERIVATE** (La derivata di una funzione. La retta tangente al grafico di una funzione. La continuità e la derivabilità. Le derivate fondamentali. I teoremi sul calcolo delle derivate. La derivata di una funzione composta. Le derivate di ordine superiore al primo. Applicazioni delle derivate alla geometria analitica.)       3. **STUDIO DI FUNZIONE** (Le funzioni crescenti e decrescenti e i punti stazionari. Studio della derivata prima: massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale. Studio della derivata seconda: flessi. I problemi di massimo e di minimo. Lo studio di una funzione.)       4. **ANALISI E LETTURA DI UN GRAFICO CARTESIANO** (Dominio ed insieme immagine di una funzione a partire dal suo grafico. Immagine e contro-immagine di valori assegnati. Segno, simmetrie, zeri di una funzione a partire dal suo grafico. Andamento di una funzione, punti di massimo e di minimo assoluti o relativi.) | Saper interpretare un grafico relativo alla descrizione del comportamento di un fenomeno.  Saper calcolare la derivata di funzioni razionali, irrazionali e trascendenti.  Saper tracciare il grafico di una funzione.  Saper trarre informazioni dalla interpretazione del grafico della funzione che descrive il problema analizzato.  Rispondere a domande riguardanti un problema reale e/o professionale leggendo il grafico della funzione che lo descrive. | 2, 8, 12. | 10  (problemi di massimo e minimo) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO 3: INTEGRALI** | | **Competenze da raggiungere** | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| * + - 1. **L’INTEGRALE INDEFINITO** (Definizione di integrale. Gli integrali immediati. Regole di integrazione. L’integrazione per parti.)       2. **L’INTEGRALE DEFINITO** (Il teorema fondamentale del calcolo integrale. Integrali definiti, calcolo di aree e volumi.) | Padroneggiare il concetto di funzione primitiva  Calcolare gli integrali di funzioni elementari.  Applicare le regole di integrazione.  Calcolare le aree e volumi di figure elementari | 2, 8, 12. |  |

**DISCIPLINA: GEOGRAFIA CLASSE: prime**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mod 1 CONCETTI, METODI E STRUMENTI DELLA GEOGRAFIA** | | | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | | |
| *Area generale* | | *Area indirizzo* | |
| **CONOSCENZE** | | | **ABILITA’** | |
| * Obiettivi e i campi di indagine della disciplina * Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico e vari tipi di carte * I dati e la rappresentazione grafica | | | - Distinguere campi di indagine, obiettivi,  metodi e strumenti della disciplina  - Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici  - Distinguere i concetti di latitudine e longitudine  Identificare sulla carta geografica l’orientamento e usare la legenda per interpretare i simboli sulle carte  - Distinguere i diversi tipi di carte geografiche  - Individuare e leggere vari tipi di grafici  - Riconoscere i principali elementi del territorio italiano e nomi, posizioni e capoluoghi delle Regioni italiane  Riconoscere il ruolo che i principali elementi fisici possono avere sullo sviluppo del territorio | | 3 - 2 | |  | |
| **Mod 2  LE RISORSE AMBIENTALI E LO SVILUPPO SOSTENIBILE** | | | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | | |
| *Area generale* | | *Area indirizzo* | |
| **CONOSCENZE** | | | **ABILITA’** | |
| * Le risorse naturali * Le risorse ambientali e il loro degrado: inquinanti presenti nell’ambiente e impatto delle attività umane * La distribuzione, gli impieghi, i rischi connessi all’acqua; la deforestazione, la desertificazione e la perdita di biodiversità; l’effetto serra e i cambiamenti climatici; il problema dei rifiuti. * L’economia lineare e l’economia circolare * Impronta ecologica e capacità biologica * Il concetto di sostenibilità ambientale e lo Sviluppo sostenibile | | | - Definire il concetto di risorsa naturale e distinguere le risorse ambientali, energetiche e minerarie  - Distinguere le risorse naturali esauribili e rinnovabili  - Riconoscere le diverse forme di degrado ambientale e individuare le cause e le conseguenze per il pianeta e per il proprio ambiente di vita.  - Valutare l’impatto delle attività umane sull’ambiente   Analizzare il rapporto uomo -ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali  -Saper calcolare l’impronta ecologica  - Riconoscere modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente  - Riconoscere l’importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile  - Riconoscere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell’ambiente e per l’acquisizione di stili di vita responsabili | | 3 - 11 | | 8 | |
| **Mod 3 IL CLIMA E GLI AMBIENTI NATURALI** | | | | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* | |
| **CONOSCENZE** | | **ABILITA’** | | | |
| * Il clima: elementi e fattori * Le fasce climatiche,  i diversi tipi di clima e gli ambienti delle zone calde, temperate e fredde * Il paesaggio naturale e il paesaggio antropico * La salvaguardia e la valorizzazione del paesaggio: i Patrimoni mondiali dell’Umanità | | - Distinguere gli elementi e i fattori del clima  - Individuare le fasce climatiche  - Descrivere le tipologie climatiche e i biomi  - Analizzare le le differenze tra paesaggio naturale e paesaggio antropico  - Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’ecosostenibilità ambientale  - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno mediante un linguaggio appropriato utilizzando anche carte geografiche, grafici e immagini | | | | 3 - 2 | 8 | |
| **Mod 4 LE ATTIVITA’ ECONOMICHE E LO SPAZIO DEL SETTORE PRIMARIO** | | | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | | | | |
| *Area generale* | | | | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | | |
| * Le attività economiche * La filiera produttiva * Lo spazio del settore primario: i diversi tipi di agricoltura nel mondo * Le caratteristiche dell’agricoltura di piantagione: aree di origine e coltivazione del caffè * Ogm e agricoltura biologica * Il mercato internazionale del caffè, i piccoli produttori e il commercio equo e solidale | - Individuare la distribuzione spaziale delle attività economiche e la loro rilevanza  - Distinguere i diversi tipi di agricoltura in relazione a fattori ambientali e umani  - Individuare in quali aree del mondo vengono praticati i diversi tipi di agricoltura, in particolare l’agricoltura di piantagione, e le aree di origine e coltivazione del caffè  - Indicare i fattori ambientali e umani che condizionano la produzione di caffè e riconosce le problematiche ambientali, economiche e sociali connesse al settore  Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’ecosostenibilità ambientale  - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno mediante un linguaggio appropriato utilizzando anche carte geografiche, grafici e immagini | | | 2 - 3 - 11 | | | | 8 |

**DISCIPLINA: GEOGRAFIA CLASSE: seconde**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mod 1 L’ITALIA E IL SUO TERRITORIO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| - La ripartizione in tre unità fisiche del territorio italiano e le loro caratteristiche  - La suddivisione amministrativa  - Il patrimonio ambientale: Parchi nazionali e aree protette | - Indicare gli elementi morfologici caratterizzanti le tre unità fisiche del territorio italiano  - Localizzare sulla carta fisica catene montuose, pianure, fiumi, mari, arcipelaghi e climi indicando le regioni che ne sono interessate  - Riconoscere il ruolo che i principali elementi fisici possono avere sullo sviluppo del territorio  - Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia  - Riconoscere l’importanza della salvaguardia della sostenibilità territoriale e della salvaguardia degli ecosistemi  - Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’ecosostenibilità ambientale  - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno mediante un linguaggio appropriato utilizzando anche carte geografiche, grafici e immagini | 3 - 6 | 8 |
| **Mod 2 L’UMBRIA E IL SUO TERRITORIO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| - Aspetti fisici, climatici e ambientali della regione Umbria  - La distribuzione delle attività del settore primario  - Esempi di produzioni tradizionali ed eccellenze nel settore enogastronomico  - Il patrimonio ambientale: Parchi Nazionali e i Parchi Regionali | - Descrivere le caratteristiche morfologiche, climatiche a ambientali del territorio regionale  - Riconoscere il ruolo che i principali elementi fisici possono avere sullo sviluppo del territorio  - Mettere in relazione le produzioni tradizionali e le eccellenze enogastronomiche con le peculiarità climatico ambientali e culturali regionali  - Descrivere la distribuzione spaziale delle aree protette nella regione e ne individua le principali caratteristiche   - Riconoscere l’importanza della salvaguardia della sostenibilità territoriale e della salvaguardia degli ecosistemi  - Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’ecosostenibilità ambientale  - Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.  - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno mediante un linguaggio appropriato utilizzando anche carte geografiche, grafici e immagini | 3 - 4 - 6 | 7 - 8 |
| **Mod 3 LE ATTIVITÀ’ ECONOMICHE: LO SPAZIO DEI SETTORI SECONDARIO E TERZIARIO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area*  *generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| - Le tre rivoluzioni industriali, la quarta rivoluzione e l’industria 4.0    - L’industria nei Paesi Avanzati, nei Paesi in Via di Sviluppo e nei Paesi Meno Avanzati: casi regionali   - Le Multinazionali e l’economia globalizzata | - Descrivere la distribuzione delle attività economiche  - Individuare i cambiamenti territoriali, economici e sociali determinati dalle rivoluzioni industriale e le recenti trasformazioni  - Analizzare i principali processi economici e lavorativi nel proprio Paese e nel Mondo e assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre  - Individuare rischi e opportunità insiti nel processo di Globalizzazione economica  - Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione  - Analizzare i processi di cambiamento in atto nel mondo contemporaneo  - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno mediante un linguaggio appropriato utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia | 3 - 4 - 10 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mod 4 IL POPOLAMENTO DELLA TERRA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| - La distribuzione della popolazione  -  Gli indicatori demografici  -  L’evoluzione demografica della popolazione mondiale  -  Direzione dei flussi migratori attuali | -- Descrivere il ruolo dei fattori fisici e umani nella distribuzione della popolazione  - Utilizzare dati demografici  Distinguere i diversi andamenti demografici nel Nord e nel Sud del mondo e comprendere le ragioni delle migrazioni  - Indicare le principali direttrici dei flussi migratori  - Analizzare i principali processi economici e lavorativi nel proprio Paese e nel Mondo e assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre  - Analizzare i processi di cambiamento in atto nel mondo contemporaneo  Sintetizzare la descrizione di un fenomeno mediante un linguaggio appropriato utilizzando anche carte geografiche, grafici e immagini | 3 - 4 |  |

**DISCIPLINA: SCIENZE DELLA TERRA CLASSE: PRIME**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L’IDROSFERA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Riferisce la definizione di idrosfera.  Descrive il ciclo dell’acqua.  Descrive le proprietà dell’acqua.  Riferisce la classificazione delle acque dolci e salate, superficiali e sotterranee.  Descrive i principali usi dell’acqua e le sue fonti di approvvigionamento.  Riferisce il concetto di sostenibilità ambientale. | Spiega le proprietà dell’acqua. Ne riconosce gli effetti riferendo fenomeni ambientali.  Motiva l’importanza dell’acqua e il suo ruolo nell’ambiente.  Mette in relazione le diverse fasi del ciclo dell’acqua.  Riconosce i diversi tipi di acque presenti sul nostro pianeta.  Attua modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente.  Gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, con un uso appropriato e pertinente del lessico specifico della disciplina.  Utilizza immagini e grafici a supporto di quanto esposto. Ricava informazioni dall’osservazione di un’immagine e/o dalla visione di un filmato. | *2-3* | *8* |
| **IL SUOLO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Riferisce che cos’è il suolo e come è suddiviso il suo profilo.  Riferisce come si origina il suolo.  Descrive i componenti del suolo e le sue principali caratteristiche.  Descrive i principali fattori di rischio per il suolo.  Riferisce il concetto di sostenibilità ambientale. | Spiega l’origine del suolo in relazione ai diversi fattori ambientali.  Spiega la struttura e le proprietà del suolo.  È consapevole delle problematiche legate alle forme di inquinamento.  Attua modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente.  Gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, con un uso appropriato e pertinente del lessico specifico della disciplina.  Utilizza immagini, grafici e/o filmati a supporto di quanto esposto.  Ricava informazioni dall’osservazione di un’immagine e/o dalla visione di un filmato | *2-3* | *8* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STRUTTURA DELLA TERRA: ROCCE, VULCANI E TERREMOTI** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Descrive la struttura interna della Terra.  Definisce che cosa sono rocce e minerali e ne descrive il processo di formazione.  Riferisce la classificazione delle rocce e le loro caratteristiche principali.  Descrive il ciclo delle rocce.   Descrive le caratteristiche di un terremoto.  Descrive la struttura dei diversi tipi di vulcano e le tipologie di eruzioni.  Riferisce la teoria della tettonica delle placche. | Classifica campioni di rocce osservandone la struttura.  Mette in relazione i diversi tipi di rocce.  Mette in relazione magnitudo e intensità di un terremoto con i parametri utilizzati dalle principali scale sismologiche.  Mette in relazione terremoti e attività vulcaniche con lo spostamento delle placche. Spiega le conseguenze dei movimenti reciproci dei margini.  Gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, con un uso appropriato e pertinente del lessico specifico della disciplina.  Ricava informazioni dall’osservazione di un’immagine e/o dalla visione di un filmato.  Utilizza immagini, grafici e/o filmati a supporto di quanto esposto. | *2-3* |  |
| **L’ATMOSFERA** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Descrive la composizione dell’aria e le sue proprietà.  Descrive il ciclo del carbonio.  Descrive i diversi strati dell’atmosfera e le loro caratteristiche.  Descrive i principali fenomeni atmosferici: le nubi e i venti. | Spiega le proprietà dell’aria facendo riferimento a esperienze di laboratorio.  Mette in relazione fenomeni atmosferici e climatici.  Gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, con un uso appropriato e pertinente del lessico specifico della disciplina.  Utilizza immagini, grafici e/o filmati a supporto di quanto esposto.  Ricava informazioni dall’osservazione di un’immagine e/o dalla visione di un filmato | *2-3* |  |

**DISCIPLINA: BIOLOGIA                       CLASSE: SECONDE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L’ECOLOGIA E LO SVILUPPO SOSTENIBILE** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Conosce i campi di studio della biologia.  Conosce le caratteristiche degli esseri viventi.  Conosce il concetto di specie, popolazione, comunità ed ecosistema.  Conosce le possibili interazioni tra gli organismi e l’ambiente.  Conoscere il concetto di biodiversità e l’importanza della sua conservazione.  Conosce il significato di resilienza.  Descrive che cosa si intende per sostenibilità ambientale e sviluppo sostenibile.  Conosce i cambiamenti in atto  nel pianeta e definisce che cos’è l’impronta ecologica.  Descrive le principali fonti energetiche.  Conosce le motivazioni e i contenuti dell’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. | Sa descrivere il concetto di biodiversità e l’importanza della sua conservazione.  Individua gli aspetti problematici dello sviluppo.  Spiega l’importanza di comportamenti sostenibili.  Mette in relazione l’aumento di richiesta di energia con il fenomeno dell’industrializzazione e l’incremento della popolazione mondiale.  Attua modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente.  Gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, con un uso appropriato e pertinente del lessico specifico della disciplina.  Legge grafici e ne ricava informazioni. Ricava informazioni dall’osservazione di un’immagine e/o dalla visione di un filmato. | *2-3* | *8* |
| **CELLULE E MICRORGANISMI** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Riferisce le caratteristiche dei viventi.  Conosce le parti del microscopio e le loro funzioni.  Conosce i principali organuli cellulari e le loro funzioni.  Riferisce le caratteristiche di procarioti e archei.  Riferisce i livelli di organizzazione cellulare.  Riferisce come avviene la mitosi.  Descrive la struttura dei batteri e la loro classificazione.  Descrive il modo in cui i batteri si riproducono.  Riferisce come i batteri possano determinare delle malattie.  Riferisce il ruolo svolto dai batteri nell’ambiente.  Descrive la struttura dei virus e il loro ciclo vitale.  Conosce l’utilità scientifica e il contenuto di un vaccino.  Conosce il senso scientifico delle misure di sicurezza adottate nel corso della pandemia di COVID19 causata dal SARS-CoV2. | Distingue viventi e non viventi basandosi sulle caratteristiche.  Distingue cellula animale e vegetale, procariotica ed eucariotica.  Confronta strutture cellulari evidenziando analogie e differenze.  Gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, con un uso appropriato e pertinente del lessico specifico della disciplina.  Ricava informazioni dall’osservazione di un’immagine e/o dalla visione di un filmato.  Sa descrivere come funziona un vaccino.  Sa riferire le principali motivazioni scientifiche che hanno portato all’adozione delle misure di sicurezza note durante la pandemia di COVID19. | *2-3* |  |
| **’ORGANIZZAZIONE DEL CORPO UMANO** | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| Riferisce la struttura e l’organizzazione del corpo umano.  Riferisce la funzione dei diversi apparati e/o sistemi e organi che li formano. | Distingue i diversi livelli di organizzazione del corpo e li pone in relazione tra loro. Collega quanto studiato a esperienze pratiche e/o personali.  Riflette sui comportamenti da tenere per preservare lo stato di salute.  Gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, con un uso appropriato e pertinente del lessico specifico della disciplina.  Ricava informazioni dall’osservazione di un’immagine e/o dalla visione di un filmato | *2-3* |  |

**DISCIPLINA: Diritto e Tecnica amministrativa CLASSI 3^ enogastronomia- pasticceria – servizi di sala e vendita – Accoglienza turistica**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO A :IL TURISMO ED IL MERCATO TURISTICO**   * Turismo * Domanda ed offerta turistica * Mercato turistico | Distinguere le caratteristiche del mercato turistico  Identificare le dinamiche del mercato turistico | n. 2  n. 12 | n. 7  n. 8 |
| **MODULO B :LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL’IMPRESA**   * Attività economica * Azienda e sue tipologie * Soggetti interni ed esterni all’azienda * Forme giuridiche d’impresa * Soggetto giuridico e soggetto economico * Costituzione dell’impresa * Operazioni di gestione * Equilibrio monetario ed economico * Patrimonio e situazione patrimoniale | Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un’attività economica  Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un’impresa  Individuare le operazioni della gestione aziendale | n. 2  n. 12 | n. 7  n. 8 |
| **MODULO C : I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE**   * Gestione amministrativa dell’impresa ristorativa * Documentazione della compravendita * Strumenti di regolazione della compravendita | Individuare gli elementi procedurali delle strutture ristorative  Applicare la normativa nei contesti di riferimento  Interpretare i dati contabili e amministrativi dell’impresa ristorativa  Compilare i documenti della compravendita  Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita | n. 2  n. 12 | n. 2  n. 10 |
| **MODULO D: Le caratteristiche organizzative e gestionale delle imprese ristorative**   * Organizzazione delle risorse umane dell’impresa ristorativa * Gestione amministrativa ed economica dell’impresa ristorativa * Documentazione delle operazioni di gestione dell’impresa ristorativa | Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell’impresa ristorativa  Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori  Applicare la normativa nei contesti di riferimento  Individuare gli elementi procedurali delle strutture ristorative  Analizzare la contabilità di settore  Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell’impresa ristorativa | n. 2  n.12 | n.2  n. 10 |

**DISCIPLINA: Diritto e Tecnica amministrativa CLASSE: 4 enogastronomia- pasticceria – servizi di sala e vendita – Accoglienza turistica**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO A : I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**   * Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali * I finanziamenti bancari | Utilizzare il linguaggio giuridico nella produzione orale e scritta  Distinguere gli elementi caratteristici del fabbisogno aziendale  Distinguere le diverse tipologie tecniche delle forme di finanziamento  Scegliere le fonti di finanziamento piu’ idonee in funzione dell’ investimento da effettuare  Riconoscere le funzioni di equlibrio della struttura finanziaria dell’ impresa | *n. 1*  *n. 2*  *n.10* | *n. 4*  *n. 10* |
| **MODULO B : La CONTABILITA’ E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**   * La comunicazione aziendale * Concetti di base della contabilita’ generale * Il bilancio d’ esercizio | Comprendere ed utilizzare la terminologia specifica  Individuare le varie operazioni aziendali classificandole come costi o ricavi  Calcolare il reddito d’esercizio  riconoscere i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio  Esaminare il bilancio d’esercizio e comprendere come deve essere letto attraverso le caratteristiche delle singole parti che lo compongono  Compilare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese ristorative | *n.1*  *n. 2*  *n. 10* | *n. 4*  *n. 10* |
| **MODULO C : ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE**   * la classificazione dei costi * I metodi di calcolo dei costi * Il diagramma di redditivita’ * Il food and beverage cost * La fissazione del prezzo di vendita | Classificare e calcolare i costi delle imprese ristorative  Determinare il costo ed il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi ristorativi  Calcolare il punto di pareggio e costruire il diagramma di redditività | *n. 2*  *n. 12* | *n. 7*  *n. 8* |
| **MODULO D: I CONTRATTI DI LAVORO:**   * Il mercato del lavoro * Il contratto di lavoro * La retribuzione dei lavoratori dipendenti * Il foglio paga dei lavoratori dipendenti | Utilizzare la terminologia giuridica  Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento  Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro  Utilizzare i principali contratti di lavoro  Riconoscere gli elementi della retribuzione  Compilare il foglio paga | *n.1*  *n.2* | *n.2*  *n.10* |

**DISCIPLINA: Diritto e Tecnica amministrativa CLASSE: 5^ enogastronomia- pasticceria – servizi sala e vendita**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO A: Analisi dei costi delle imprese ristorative**   * Gestione economica dell’impresa ristorativa * Metodo di calcolo dei costi * Il diagramma di redditività * Prezzo di vendita nelle imprese ristorative | Classificare e calcolare i costi delle imprese ristorative  Determinare il costo ed il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi ristorativi  Calcolare il punto di pareggio e costruire il diagramma di redditività | *n. 2*  *n. 12* | *n. 7*  *n. 8* |
| **MODULO B: I CONTRATTI DI LAVORO**   * Il mercato del lavoro * Il reclutamento del personale * I contratti di lavoro subordinato ed autonomo * La retribuzione * Il foglio paga | Utilizzare la terminologia giuridica  Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento  Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro  Utilizzare i principali contratti di lavoro  Riconoscere gli elementi della retribuzione  Compilare il foglio paga | *n.1*  *n. 2* | *n. 2*  *n. 10* |
| **MODULO C: IL MERCATO TURISTICO**   * Il mercato turistico nazionale e internazionale * Gli organismi e le fonti normative comunitarie | Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici  Individuare la normativa di riferimento | *n. 2* | *n. 6*  *n. 8* |
| **MODULO D: Il marketing**   * L’evoluzione del concetto di marketing * Le tecniche di marketing * Le fasi del marketing plan * Le tecniche e gli strumenti del web marketing | Riconoscere l’evoluzione nel tempo del concetto di marketing  Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche  Individuare fasi e procedure per analizzare un semplice marketing plan  Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali | *n. 1*  *n. 2* | *n. 1*  *n. 2*  *n. 11* |
| **MODULO E: PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**   * Analisi dell’ambiente e scelte strategiche * Pianificazione e programmazione aziendale * Vantaggio competitivo * Controllo di gestione e budget * Business plan | Interpretare i dati contabili e amministrativi dell’impresa ristorativa  Individuare fasi e procedure per redigere un semplice business plan | *n. 7*  *n. 10*  *n.12* | *n. 4*  *n. 9*  *n. 10* |
| **MODULO F: La normativa del settore ristorativo**   * La disciplina di contratti di settori * La responsabilità del ristoratore * I marchi di qualità | Riconoscere la responsabilità di chi gestisce le imprese ristorative  Comprendere l’importanza dei sistemi di qualità  Individuare l’importanza dei marchi come strumenti di marketing |  | *n. 3*  *n. 8*  *n. 9* |

**DISCIPLINA: Diritto e Tecnica amministrativa CLASSE: 5^ accoglienza**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO A: Analisi dei costi delle imprese turistiche**   * Gestione economica dell’impresa turistica * Metodo di calcolo dei costi * Il diagramma di redditività * Prezzo di vendita nelle imprese turistiche | Classificare e calcolare i costi delle imprese turistiche  Determinare il costo ed il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi turistici  Calcolare il punto di pareggio e costruire il diagramma di redditività | *n. 2*  *n. 12* | *n. 7*  *n. 8* |
| **MODULO B: IL MERCATO TURISTICO**   * Il mercato turistico nazionale e internazionale * Gli organismi e le fonti normative comunitarie * Il mercato turistico nazionale * Gli organismi e le fonti normative interne * Le nuove tendenze del turismo | Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici  Individuare la normativa di riferimento | *n. 2* | *n. 6*  *n. 8* |
| **MODULO C: Il marketing**   * L’evoluzione del concetto di marketing * Le tecniche di marketing * Le fasi del marketing plan * Le tecniche e gli strumenti del web marketing | Riconoscere l’evoluzione nel tempo del concetto di marketing  Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche  Individuare fasi e procedure per analizzare un semplice marketing plan  Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali | *n. 1*  *n. 2* | *n. 1*  *n. 2*  *n. 11* |
| **MODULO D: PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**   * Analisi dell’ambiente e scelte strategiche * Pianificazione e programmazione aziendale * Vantaggio competitivo * Controllo di gestione e budget * Business plan | Interpretare i dati contabili e amministrativi dell’impresa ristorativa  Individuare fasi e procedure per redigere un semplice business plan | *n. 7*  *n. 10*  *n.12* | *n. 4*  *n. 9*  *n. 10* |
| **MODULO E: La normativa del settore turistico ricettivo**   * Le norme sulla costituzione dell’impresa * La disciplina di contratti di settori | Riconoscere la responsabilità di chi gestisce le imprese turistiche con particolare attenzione alla privacy  Comprendere l’importanza dei marchi nell’ospitalità alberghiera  Individuare l’importanza dei marchi come strumenti di marketing | *n. 1*  *n. 2* | *n. 3*  *n. 8*  *n. 9* |

**DISCIPLINA: TECNOLOGIE DELL’INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE CLASSE:  prime**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1: Il computer - struttura, funzionalità e utilizzo**   * Architettura e componenti di un computer * Software di utilità e software applicativi * Funzioni di un sistema operativo * La legalità del software e delle risorse sul web | - Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer  - Riconoscere il ruolo dei diversi componenti hardware  - Saper riconoscere e classificare i  diversi software  - Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un  sistema operativo  -  Conoscere e comprendere gli aspetti relativi alla green IT, all'accessibilità ed alla salute degli utilizzatori | *n. 8*  *n. 9*  *n. 11* | *n.7* |
| **Modulo 2: Salute, ambiente e sviluppo sostenibile**   * Concetti base di ergonomia * Il miglioramento dell'accessibilità agli strumenti informatici * Conoscere le modalità più appropriate per evitare rischi per la salute e minacce al benessere psicofisico quando si utilizzano le tecnologie digitali * Conoscere le soluzioni più appropriate per proteggere l’ambiente dall’impatto delle tecnologie digitali e del loro utilizzo | - Proteggere la salute e il benessere: individuare le modalità più appropriate  per evitare rischi per la salute e minacce al benessere psicofisico quando si  utilizzano le tecnologie digitali  - Proteggere l’ambiente: scegliere le soluzioni più appropriate per proteggere  l’ambiente dall’impatto delle tecnologie digitali e del loro utilizzo | *n. 7*  *n. 8*  *n. 9*  *n. 11* | *n. 3* |
| **Modulo 3: Cenni sui servizi di Internet e Google Apps for Education**   * Internet e Web * Tipologie di servizi online: navigazione web, posta elettronica, cloud computing, tecnologie mobili, ambienti di apprendimento online. * Le app di Gsuite for Education | - Riconoscere il moderno ruolo nella l’ICT delle potenzialità della comunicazione e della collaborazione online.  - Distinguere le principali caratteristiche delle app di Google | *n. 7*  *n. 8*  *n. 12* | *n. 8* |
| **Modulo 3:  L’editor di testo (word processor)**   * Le caratteristiche principali dell’applicazione editor di testo * Conoscere i principali strumenti di formattazione e di grafica * Conoscere tecniche e modalità operative per utilizzare le principali caratteristiche di un software di elaborazione testi. * Conoscere le caratteristiche estetiche e formali di lettere, relazioni ed altri documenti professionali. | - Saper scrivere, correggere e modificare un testo, trovare e sostituire termini all’interno del documento  - Saper applicare le principali formattazioni, inserire e gestire forme, immagini, tabelle e grafici, link e indici.  - Gestire paragrafi, stili, tabulazioni, elenchi, bordi e sfondi, intestazioni e piè di pagina  - Richiamare modelli predefiniti ed utilizzare layout appropriati. | *n. 7*  *n. 8* | *n. 7*  *n. 8*  *n. 11* |
| **Modulo 4: Gli strumenti di presentazione multimediale**   * Le caratteristiche principali dell’applicazione per realizzare presentazioni * Lavorare con le presentazioni gestendone viste, layout, testo, grafica, immagini. * Potenziare l'effetto di una presentazione applicando effetti di animazione e transizione; controllandone e correggendone il contenuto. | - Controllare le modalità comunicative e della trasmissione delle informazioni nella moderna realtà operativa  - Saper strutturare e selezionare gli elementi da riportare in una presentazione | *n. 7*  *n. 8* | *n. 7*  *n. 8*  *n. 11* |
| **Modulo 5: Il foglio elettronico di calcolo**   * Le caratteristiche principali del foglio elettronico di calcolo * Modificare i dati in un foglio di lavoro: formati, stili, cancellare, inserire o aggiornare dati * I grafici: dai dati alla rappresentazione grafica, inserire e personalizzare i grafici * Eseguire ricerche all’interno del foglio, ordinare e filtrare i dati * Le formule aritmetiche e le principali funzioni di calcolo | - Saper affrontare l’analisi di problemi matematici e pervenire alla soluzione  - Saper analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche  - Saper creare grafici pertinenti al tipo di dati da rappresentare  - Saper apprendere l’utilizzo di funzioni logiche, matematiche e statistiche | *n. 7*  *n. 8*  *n. 12* | *n. 7*  *n. 8*  *n. 11* |

**DISCIPLINA: Tecnologie dell’informazione e della comunicazione CLASSE:  seconde**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Modulo 1: Internet e web**   * I principali servizi di Internet * La storia e l’evoluzione del web da 1.0 a 3.0 * Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail | - Riconoscere i principali servizi di Internet  - Individuare le caratteristiche delle principali applicazioni sul web  - Riconoscere il ruolo delle nuove tecnologie per lo sviluppo sostenibile: i benefici per l’Agenda 2030 di un passaggio al digitale | *n. 7*  *n. 8*  *n.12* | *n. 8* |
| **Modulo 2: La sicurezza informatica**   * Il concetto di sicurezza informatica * Definizione e difesa da virus e malware * Ruolo e modalità di salvataggio dei dati attraverso la gestione di copie di sicurezza * Protezione di dati e dispositivi: password, firewall, antivirus,crittografia * Conoscere le minacce provenienti da malware, furti di identità/dati, interruzioni di servizio, accessi non autorizzati * Conoscere l’importanza dei diritti di proprietà intellettuale e il corretto uso dei contenuti quando si utilizzano strumenti di collaborazione online. | - Riconoscere limiti e rischi dell’uso delle tecnologie, con particolare riferimento alla privacy ed alle principali forme di gestione e controllo dell’informazione e della comunicazione specie in ambito tecnico, scientifico ed economico  - Riconoscere le tecniche e gli strumenti di sicurezza informatica  - Saper proteggere i dati in rete ed in locale  - Avere coscienza e saper prevenire i principali fattori di rischio derivanti dalla rete | *n. 7*  *n. 8*  *n. 11* | *n. 7* |
| **Modulo 3: Tecnologie digitale e sviluppo sostenibile (Agenda 2030)**   * La nuova era della tecnologia digitale: per un mondo smart e sostenibile * Internet delle cose - il mondo **smart** * Intelligenza artificiale e machine learning * Realtà virtuale e realtà aumentata * Big data e data mining * Il punto d’incontro tra l’innovazione digitale e sostenibilità ambientale | - Operare a favore dello sviluppo eco‐sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese  - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. | *n. 7*  *n. 8*  *n. 11*  *n. 12* | *n. 7*  *n. 8*  *n. 11* |
| **Modulo 4: Strumenti per realizzare prodotti multimediali condivisi sul web**   * Le principali caratteristiche dei software cloud dedicati per  realizzare prodotti multimediali in condivisione * La creazione di siti web con Canva, Adobe Spark e altri software cloud. * Inserimento e gestione di  testi, immagini, sfondo, codici QR, filmati e suoni, link e altri oggetti grafici e multimediali * Personalizzare, condividere e pubblicare i prodotti multimediali | - Saper utilizzare i software dedicati a realizzare siti web e prodotti multimediali per illustrare/pubblicizzare un "prodotto" scegliendo tra le funzionalità disponibili quelle più adeguate per un proprio scopo  nella vita quotidiana e nello  studio | *n. 7*  *n. 8*  *n. 11*  *n. 12* | *n. 7*  *n. 8*  *n. 11* |

**DISCIPLINA: ALIMENTAZIONE CLASSE: prima**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE   * I contaminanti nella catena alimentare * Malattie trasmesse dagli alimenti * Igiene nella ristorazione e HACCP   I PRINCIPI NUTRITIVI   * Le principali caratteristiche chimiche e le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi calorici (glucidi, protidi e lipidi) e non calorici (acqua, sali minerali, vitamine)   ESPERIENZE DI LABORATORIO | Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale  Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione  Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature  Individuare differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi  Riconoscere il ruolo nutrizionale degli alimenti   Evidenziare caratteristiche chimico-fisiche di nutrienti e alimenti | 1-8  8    1-8 | 1-2-3    4    4 |

**DISCIPLINA: ALIMENTAZIONE CLASSE: seconda**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |  |
| CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI   * Cause di alterazione degli alimenti: biologiche, chimiche e fisiche * Conservazione degli alimenti con metodi fisici: alte e basse temperature, riduzione del contenuto idrico, modificazione dell’atmosfera di conservazione * Conservazione degli alimenti con metodi chimici naturali: sale, zucchero, olio, aceto, alcol * Conservazione degli alimenti con metodi chimico-fisici: l’affumicamento * Conservazione degli alimenti con metodi biologici: la fermentazione omolattica, la fermentazione eterolattica, la fermentazione alcolica, la fermentazione propionica, la “fermentazione” acetica   DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA   * Apparato digerente: cenni di anatomia; le principali fasi della digestione dei principi alimentari * Concetto di dieta equilibrata, dieta Mediterranea come modello alimentare di riferimento * Lo stato nutrizionale: composizione corporea, bilancio energetico, corretto metabolismo dei nutrienti * La razione alimentare: distribuzione delle calorie durante la giornata * Distribuzione % delle calorie tra i nutrienti   COTTURA ALIMENTI, IMBALLAGGI ED ETICHETTE   * La cottura degli alimenti: effetti positivi e negativi * gli effetti della cottura sui principi nutritivi * trasmissione del calore e materiali utilizzati * le tecniche di cottura: per concentrazione, per espansione, la cottura mista, tecniche alternative di cottura * gli imballaggi alimentari: caratteristiche e categorie * le etichette alimentari: requisiti principali, le indicazioni obbligatorie e facoltative, i marchi di qualità   ESPERIENZE DI LABORATORIO | Riconoscere le differenze tra i diversi metodi di conservazione  Individuare diversi metodi di conservazione per tipologie di alimento  Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare  Individuare differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi nelle varie fasi della digestione  Riconoscere il ruolo nutrizionale degli alimenti  Indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata  Indicare gli effetti del calore sulle caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli alimenti  Riconoscere gli effetti dei vari metodi di cottura sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti  Individuare le indicazioni obbligatorie e le facoltative di un’etichetta alimentare  Individuare attraverso l’etichetta di prodotti analoghi quello nutrizionalmente più valido  Evidenziare caratteristiche chimico-fisiche di nutrienti e alimenti | 1-8    1-8    1-8    1-8 | 1-2-3    1-4    1-4    4 |

**DISCIPLINA: ALIMENTAZIONE CLASSE: Terze Eno/SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| NORMATIVE NAZIONALI E COMUNITARIE DI SETTORE RELATIVE ALLA SICUREZZA E ALL’H.A.C.C.P.   * Principi di igiene e le principali Malattie Trasmesse dagli alimenti * Norme di sicurezza igienico sanitarie ed i principi dell’HACCP * La normativa anti Covid-19 * Sicurezza nei luoghi di lavoro e norme di comportamento anche in caso di calamità naturali   CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI DI ALIMENTI E BEVANDE; RISORSE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO   * Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. * Oli di origine vegetale. * La qualità a marchio * Valutazione calorico-nutrizionale di un piatto e di una bevanda   ESPERIENZE DI LABORATORIO | Utilizzare i principi dell’HACCP nella prevenzione delle MTA  Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza  Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento  Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.  Individuare i prodotti tipici di un territorio    Evidenziare caratteristiche chimico-fisiche di nutrienti e alimenti | 1-3-8    1-3-8    1-8 | 3-4    1-2-4    4 |

**DISCIPLINA: ALIMENTAZIONE CLASSE: Quarta Eno/ SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| I NUTRIENTI CALORICI E NON CALORICI   * Caratteristiche chimiche e nutrizionali dei nutrienti calorici (glucidi, protidi, lipidi) e non calorici (acqua, sali minerali, vitamine) * Alcol etilico e molecole bioattive * I nuovi LARN   METABOLISMO ENERGETICO E BILANCIO ENERGETICO   * Il metabolismo dei principi nutritivi calorici * Il bilancio energetico   VALUTAZIONE CALORICO-NUTRIZIONALE DI UN PIATTO E DI UNA BEVANDA  LA COTTURA DEGLI ALIMENTI   * Effetti della cottura sugli alimenti * Effetti della cottura sui principi nutritivi * Gli effetti della cottura sulle caratteristiche sensoriali degli alimenti * Trasmissione del calore e materiali utilizzati * Le tecniche di cottura   SICUREZZA E CONSERVAZIONE ALIMENTI   * La sicurezza alimentare: normativa di riferimento, Haccp, tracciabilità e rintracciabilità * Le cause di alterazione degli alimenti: chimiche, fisiche, biologiche * La conservazione con metodi fisici: variazione di calore, riduzione del contenuto idrico, modificazione di pressione, uso delle radiazioni ionizzanti, *Mild technologies* * La conservazione con metodi chimici naturali: sale, zucchero, olio, aceto, alcol, spezie ed erbe aromatiche * I conservanti artificiali * Metodi chimico-fisici di conservazione: l’affumicamento * Metodi biologici di conservazione: fermentazione alcolica, fermentazione omolattica ed eterolattica, fermentazione proprionica, “fermentazione” acetica   ESPERIENZE DI LABORATORIO | Riconoscere il ruolo nutrizionale dei nutrienti  Indicare la ripartizione % dell’energia giornaliera tra i nutrienti calorici  Ruolo delle molecole bioattive nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative  Essere consapevoli degli effetti dell’alcol nell’organismo umano  Indicare il ruolo dei nutrienti nella dieta equilibrata  Individuare i fattori che determinano il dispendio energetico  Valutare l’apporto calorico e nutrizionale di un piatto  Evidenziare gli effetti dei vari metodi di cottura sugli aspetti nutrizionali e sensoriali degli alimenti e dei nutrienti    Individuare le caratteristiche dei vari metodi di conservazione  Proporre adeguati metodi di conservazione in base al tipo di alimento  Individuare le caratteristiche dei moderni metodi di conservazione  Evidenziare caratteristiche chimico-fisiche di nutrienti e alimenti | 3-4-8  3-4-8  3-4-8    1-3-4-8    1-3-4-8    1-8 | 4  4  4    1-2    2-4  4 |

**DISCIPLINA: ALIMENTAZIONE CLASSE: Quinta Eno/ SSV**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.**   * Contaminazioni alimentari: fisiche, chimiche, biologiche * Principali cause di contaminazioni biologiche e modalità di contaminazione * Principali malattie da contaminazioni batteriche * Intossicazione da muffe * Principali parassitosi * Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici     **Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all’alimentazione**   * Definizione di allergia e principali alimenti allergizzanti * Definizione di intolleranza e principali intolleranze alimentari * Allergeni ed etichette alimentari     **Certificazione di qualità e Sistema HACCP.**   * Requisiti generali di igiene, igiene dei locali e del personale * Sistema HACCP: pianificazione, i 7 principi dell’HACCP, determinazione del pericolo, controlli ufficiali, identificazione dei contaminanti, albero delle decisioni, analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo * Sicurezza antiinfortunistica * Qualità alimentare   **Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.**   * **A**limentazione in gravidanza e durante l’allattamento * Alimentazione nella prima infanzia * Alimentazione nella seconda infanzia * Alimentazione nell’adolescenza * Alimentazione nell’età adulta * Alimentazione nella terza età * Alimentazione nello sport * Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, la dieta nordica * Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, gotta, i disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche * Alimentazione e cancro   **Nuovi prodotti alimentari.**   * Alimenti arricchiti e alleggeriti * Alimenti destinati ad un’alimentazione particolare * Gli integratori alimentari * Gli alimenti funzionali * I “novel foods”   **Consuetudini alimentari nelle religioni monoteiste e cultura del cibo.**   * Prescrizioni alimentari nelle religioni monoteiste * Antropologia alimentare e cultura del cibo * Alimentazione e diffusione dell’uomo * Esempi di modelli alimentari nel mondo   **ESPERIENZE DI LABORATORIO** | ***Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti***    ***Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela***    ***Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti***      ***Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela***      ***Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento***  ***Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari***    ***Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle religioni monoteiste***    ***Evidenziare caratteristiche chimico-fisiche di nutrienti e aliment***i |  |  |

**DISCIPLINA: POTENZIAMENTO ARTE E TERRITORIO CLASSE: SECONDA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| MODULO 1:I BENI CULTURALI E L’UNESCO G 1-6; I 7 Definizione di bene culturale - Categorie:beni materiali e immateriali, mobili e immobili - Tutela e valorizzazione - L’UNESCO, cos’è e quale è la sua funzione - Esempi di siti Unesco in Italia - La candidatura della “Fascia olivata Assisi-Spoleto” come sito Unesco.  MODULO 2\_UDA1:LE CIVILTA’ E L’ARTE ETRUSCA E ROMANA G 4-6-8; I 7-8 Caratteristiche dell’urbanistica e dell’arte funeraria etrusca, esempi in Umbria-Unesco:necropoli etrusche del Lazio-Caratteristiche dell’urbanistica e dell’arte romana, esempi in Umbria con Focus su Assisi-Unesco:Pompei e Ercolano  MODULO 3:I LONGOBARDI G 6-8; I 7 Civiltà e arte del popolo longobardo, la loro presenza in Umbria-Unesco: I longobardi in Italia.I luoghi del potere.  MODULO 4\_UDA2: I LUOGHI DEI BENI CULTURALI G 4-6-8; I 7-8 Come nasce il museo e le sue funzioni-Principali musei in Umbria e in Italia.  MODULO 5: ARTE PALEOCRISTIANA E BIZANTINA G 4-6-8; I 7 Caratteri principali dell’arte paleocristiana-Caratteri principali dell’arte bizantina-Unesco:Ravenna | Riconoscere e definire i beni culturali, coglierne il valore e adottare misure per la loro conservazione e valorizzazione, riconoscere l’Unesco come istituzione che favorisce tali azioni a livello internazionale. Conoscere il patrimonio culturale italiano e del proprio territorio di appartenenza. Avere una visione temporale della trasformazione culturale del territorio e riconoscere le testimonianze del passato attribuendogli la giusta importanza nella situazione presente e futura.  Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative e culturali del territorio. Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell’offerta turistica. | *1 4 6 7 8* | *7 8* |

**DISCIPLINA: ARTE E TERRITORIO CLASSE: TERZA ACC.TURISTICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| MODULO 1: Arte romanica  G 4-6- 8; I 8-11: Architettura romanica religiosa: elementi della chiesa - Scultura e pittura, Focus sui crocifissi lignei umbri - Esempi in Umbria e in Italia  MODULO 2: Arte gotica G 4-6-8; I 8-11: Le grandi cattedrali del Nord, contaminazioni in Italia, Focus sulla Basilica superiore di San Francesco - Il rinnovamento della scultura e della pittura - Focus su Cimabue e Giotto ad Assisi  MODULO 3\_UDA1: Le città d’arte, i borghi e gli itinerari in Italia G 4-6-7-8; I 7-8-11 Principali città d’arte in Italia, perchè si chiamano così e caratteristiche - Cosa sono i Borghi più belli d’Italia, esempi in Italia e in Umbria.  MODULO 4: Primo Rinascimento G 4-6-8; I 8-11 Caratteristiche generali - Dal concorso del 1401 ai principali artisti di Firenze.  MODULO 5: Secondo Rinascimento G 4-6-8; I 8-11 Le varianti del Rinascimento nelle principali corti italiane, Focus su Pietro Vannucci - Il fenomeno fiammingo - Introduzione al Manierismo.  MODULO 6\_UDA2: Strumenti digitali per l’arte G 4-6-7-8; I 7-8-11 Mappe e strumenti interattivi - Musei virtuali e digitali- Digital storytelling | Riconoscere le caratteristiche principali dei vari stili artistici e architettonici. Saper collocare nello spazio e nel tempo le loro trasformazioni collegandole agli eventi storici e alla conformazione delle città odierne. Comprendere il valore del patrimonio artistico come ricchezza per il territorio.  Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del patrimonio culturale.  Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio.  Individuare e riconoscere beni culturali e eventi che caratterizzano l’offerta turistica del territorio di appartenenza.  Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni. | *4 6 7 8* | *7 8 11* |

**DISCIPLINA: ARTE E TERRITORIO CLASSE: QUARTA ACC.TURISTICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| MODULO A: Barocco e Rococò G 4-6-8; I 7-8-11 Caratteristiche principali dell’architettura e della scultura, Bernini e Borromini -  Le Regge in Italia e all’estero -La pittura Caravaggio e gli altri maestri del barocco - I pittori al servizio delle corti europee.  MODULO B: Neoclassicismo G 4-6-8; I 7-8-11 Caratteri del Neoclassicismo - Canova: le opere e l’impegno per la restituzione delle requisizioni napoleoniche.  MODULO C\_Uda1: Opere d’arte italiane nel mondo G 4-6-7-8; I 7-8-11 Capolavori italiani nelle maggiori collezioni dei principali musei del mondo, la loro storia e le motivazioni legate alla loro presenza all’estero.  MODULO D: Romanticismo G 4-6-8; I 7-8-11 Caratteristiche generali, correnti e artisti principali: Goya, Delacroix, Hayez, Friederich ...  MODULO E\_Uda2: Tradizioni artistiche nel mondo G 4-6-8; I 7-8-11 Caratteri dell’arte non occidentale: arte in estremo oriente, in Africa, in Sud America ... | Riconoscere le caratteristiche principali dei vari stili artistici e architettonici. Saper collocare nello spazio e nel tempo le loro trasformazioni collegandole agli eventi storici e alla conformazione delle città odierne. Comprendere il valore del patrimonio artistico come ricchezza per il territorio. Saper operare una critica confrontando le soluzioni artistiche di diverse culture comprendendo il valore di ognuna.Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all’identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di  promozione del bene culturale.Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità.Predisporre azioni di promozione dell’offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. | *4 6 7 8* | *7 8 11* |

**DISCIPLINA: POTENZIAMENTO ARTE E TERRITORIO CLASSE: QUINTA ACC.TURISTICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| MODULO A: Realismo, Impressionismo e Simbolismo G 4-6-8; I 8-11 I principali maestri francesi del Realismo e dell’Impressionismo, Focus sul museo d’Orsey - Il caso dei Macchiaioli in Italia - Simbolismo, PostImpressionismo e Secessioni.  MODULO B: Avanguardie e Ritorno all’ ordine G 4-6-8; I 8-11 Le Avanguardie artistiche: Cubismo, Futurismo, Astrattismo… -  MODULO C: Arte contemporanea dal 1945 al 2000 e ultime tendenze G 4-6-8; I 8-11 Gli USA come nuova culla dell’arte: Nuovo astrattismo, Informale, Pop Art - Nuove forme d’arte: la fotografia, la videoarte, l’installazione, la performance ...  MODULO D: Le grandi mostre G 4-6-8; I 7-8-11 Gli eventi internazionali legati all’arte: la Biennale di Venezia e gli altri festival - Le mostre legate ai nomi di maestri del passato o agli artisti di tendenza contemporanei - Il mercato dell’arte. | Riconoscere le caratteristiche principali dei vari stili artistici e architettonici. Saper collocare nello spazio e nel tempo le loro trasformazioni collegandole agli eventi storici e alla cultura odierna. Comprendere il valore del patrimonio artistico come ricchezza per il territorio. Saper operare una critica confrontando le soluzioni artistiche di diverse culture comprendendo il valore di ognuna. Attuare l’informazione e la promozione di un evento turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione patrimonio artistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.  Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici e naturalistici per promuovere l’immagine e la valorizzazione del  territorio. | *4 6 7 8* | *7 8 11* |

**DISCIPLINA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE: 3 AT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO A :  GLI STILI COMUNICATIVI**  -        La comunicazione come “life skill”  -         Gli atteggiamenti specifici che determinano le relazioni  **MODULO B : LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE**  -         Il linguaggio persuasivo  -         L’ascolto attivo e i messaggi in prima persona | * Acquisire la consapevolezza del rapporto esistente fra interiorità e dinamiche relazionali * Conoscere i fattori interni ed esterni che influenzano le comunicazioni e le relazioni * Acquisire la consapevolezza degli stili comunicativi interpersonali e dei fattori che rendono efficace una comunicazione interpersonale * Prendere consapevolezza del fattore umano come elemento di qualità nel settore turistico * Acquisire le tecniche dell’ascolto attivo e della risposta efficace * Prendere consapevolezza delle barriere comunicative messe in atto | 2-7    2-7 | 6    6-7 |

**DISCIPLINA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE: 4 AT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **MODULO A :**  **TECNICHE DI COMUNICAZIONE EFFICACE**  -         L’interazione diretta con i clienti  **GLI STILI COMUNICATIVI**  -        La comunicazione come “life skill”  -         Gli atteggiamenti specifici che determinano le relazioni  **MODULO B** :**COMUNICAZIONI AZIENDALI E FATTORE UMANO**  **-**   Il gruppo e le sue dinamiche  -         Le comunicazioni aziendali  -         Il fattore umano in azienda | * Prendere consapevolezza del fattore umano come elemento di qualità nel settore turistico * Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall’azienda in cui si opera * Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto * Gestire un reclamo con autonomia operativa * Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda   -         Prendere consapevolezza della comunicazione e del fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico  -         Saper osservare le relazioni all’interno di un team  -         saper stabilire costruttive relazioni con i colleghi e con i superiori | 2-7    2-7 | 6-7-8    6-7 |

**DISCIPLINA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE                                                                   CLASSE:  5^AT**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  ***(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)*** | | **Competenze da raggiungere**  ***(indicare nr)*** | |  |
| ***Area generale*** | ***Area indirizzo*** |  |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |  |
| **MODULO A :  L’EFFICACIA DELLA COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA**  -         Le tipologie di campagne  -         L’efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario | **-**  Saper analizzare e interpretare messaggi di comunicazione pubblicitaria  -         Saper valutare le scelte comunicative dei progetti pubblicitari e promozionali in rapporto agli obiettivi  -         Conoscere le tecniche per comunicare l’azienda al pubblico  -         Conoscere le tecniche per costruire un efficace messaggio pubblicitario | nn. 2 -7 | **nn. 6-7-8** |  |
| **MODULO B : COMUNICAZIONE E DOMANDA TURISTICA**  -         Il linguaggio del marketing  -         La domanda turistica | **-**    Saper analizzare e monitorare le esigenze del mercato  -         Acquisire la consapevolezza circa l’importanza della soddisfazione e della fidelizzazione della clientela | nn. 2 -7 | nn. 6-7-8 |  |
| **MODULO C : LA COMUNICAZIONE DEL TERRITORIO E DEL PRODOTTO TURISTICO**  -         Marketing territoriale e promozione dell’immagine di un territorio  -         Il marketing turistico | **-**  Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente e dell’importanza  della segmentazione del mercato turistico  -         Saper progettare un nuovo prodotto, farlo nascere e muovere sul mercato | nn. 2 -7 | nn. 6-7-8 |  |

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE CLASSE: 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| *MODULO  N.1 -  MOVIMENTO DI BASE*  U.D. 1.Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità: posture, funzioni fisiologiche (prime classi : sistema scheletrico, seconde classi: sistema muscolare), capacità motorie (coordinative e condizionali)  U.D.2 Conoscere il ritmo nelle o delle azioni motorie e sportive.  U.D.3 Conoscere le corrette pratiche motorie e sportive anche in ambiente naturale  U.D.4 Conoscere le funzioni fisiologiche  in relazione al movimento e i principali paramorfismi e dismorfismi  ------------------------------------------------------------------------------------------------  modulo 2 - GIOCO E SPORT - LE REGOLE E IL FAIR PLAY  U.D.1    Conoscere le abilità tecniche dei giochi e degli sport individuali e di squadra.  Conoscere semplici tattiche e strategie dei giochi e degli sport praticati.  U.D.2          Conoscere la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.  U.di A.3    Conoscere l'aspetto educativo e l'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.  U.D.4 Conoscere le corrette pratiche motorie e sportive anche in ambiente naturale  -----------------------------------------------------------------------------------------  MODULO N. 3 - I LINGUAGGI DEL CORPO  U.D.1        Conoscere le modalità di utilizzo dei diversi linguaggi non verbali.  Conoscere gli elementi di base relativi alle principali tecniche espressive.  U.D.2      Educazione all’affettività e alla legalità:   contrasto al bullismo e cyberbullismo(rispetto delle regole, gioco di squadra /cooperative learning)  (all'interno del progetto di educazione alla salute di Istituto)  U.D.3   Riconoscere le differenze tra movimento biomeccanico ed espressivo e le caratteristiche della musica e del ritmo del movimento.  --------------------------------------------------------------------------------  MODULO N.4 - SALUTE, PREVENZIONE E BENESSERE  U.D.1     Conoscere i principi fondamentali per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni .  U.D.2  Approfondire le informazioni sulla corretta alimentazione e sui danni provocati dalle sostanze illecite e prevenzione delle dipendenze da alcol e fumo  e dipendenze in generale  U.D.3   Conoscere cenni sui principi generali di allenamento utilizzati per migliorare lo stato di efficienza psicofisica. | *Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive utilizzando le capacità coordinative e condizionali*  *Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento*  *Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente.*  *Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumendo posture corrette.*  *--------------------------------------------*  *Adattare le abilità tecniche alle situazioni richieste dai giochi e dagli sport in forma personale.*  *Sperimentare nelle attività sportive i diversi ruoli, il fair play e l'arbitraggio.*  *Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.*  *Saper adattare le pratiche sportive  rispettando e valorizzando  le caratteristiche  dell'ambiente*  *-------------------------------------------*  *Rappresentare idee, stati d'animo e sequenze con creatività e con tecniche espressive.*  *Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.*  *Prendere coscienza delle proprie emozioni e degli elementi di una relazione affettiva positiva anche nella prevenzione dei rischi del web*  *Ideare e realizzare sequenze ritmiche di movimento con finalità espressive rispettando spazi, tempi e compagni.*  *-------------------------------------*  *Assumere comportamenti in sicurezza per prevenire gli infortuni e applicare alcune elementari procedure di assistenza.*  *Per mantenere lo stato di salute evitare l'uso di sostanze illecite e adottare principi igienici e alimentari corretti.*  *Scegliere di praticare almeno una attività motoria e sportiva (tempi, frequenza, carichi ecc.) per migliorare l'efficienza psicofisica.*  *Presa di coscienza della respirazione toracica e*  *diaframmatica.* | *2G-8G-9G*    *--------------------*  *1G-3G-9G*    *------------*  *9G*    *-------------*  *9G-11G-* | *7I*    *--------------------7I*    *-------------*  *6I*    *------------*  *3I-4I-6I* |

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE CLASSE 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| *MODULO  N.1 -  MOVIMENTO DI BASE*  U.D. 1.Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità: posture, funzioni fisiologiche (prime classi : sistema scheletrico, seconde classi: sistema muscolare), capacità motorie (coordinative e condizionali)  U.D.2 Conoscere il ritmo nelle o delle azioni motorie e sportive.  U.D.3 Conoscere le corrette pratiche motorie e sportive anche in ambiente naturale  U.D.4 Conoscere le funzioni fisiologiche  in relazione al movimento e i principali paramorfismi e dismorfismi  --------------------------------------------------------------------------------------------------  modulo 2 - GIOCO E SPORT - LE REGOLE E IL FAIR PLAY  U.D.1    Conoscere le abilità tecniche dei giochi e degli sport individuali e di squadra.  Conoscere semplici tattiche e strategie dei giochi e degli sport praticati.  U.D.2          Conoscere la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.  U.di A.3    Conoscere l'aspetto educativo e l'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.  U.D.4 Conoscere le corrette pratiche motorie e sportive anche in ambiente naturale  -----------------------------------------------------------------------------------------MODULO N. 3 - I LINGUAGGI DEL CORPO  U.D.1        Conoscere le modalità di utilizzo dei diversi linguaggi non verbali.  Conoscere gli elementi di base relativi alle principali tecniche espressive.  U.D.2      Educazione all’affettività e alla legalità:   contrasto al bullismo e cyberbullismo(rispetto delle regole, gioco di squadra /cooperative learning)  (all'interno del progetto di educazione alla salute di Istituto)  U.D.3   Riconoscere le differenze tra movimento biomeccanico ed espressivo e le caratteristiche della musica e del ritmo del movimento.  --------------------------------------------------------------------------------  MODULO N.4 - SALUTE, PREVENZIONE E BENESSERE  U.D.1     Conoscere i principi fondamentali per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni .  U.D.2  Approfondire le informazioni sulla corretta alimentazione e sui danni provocati dalle sostanze illecite e prevenzione delle dipendenze da alcol e fumo  e dipendenze in generale  U.D.3   Conoscere cenni sui principi generali di allenamento utilizzati per migliorare lo stato di efficienza psicofisica | *Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive utilizzando le capacità coordinative e condizionali*  *Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento*  *Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente.*  *Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumendo posture corrette.*  *--------------------------------------------*  *Adattare le abilità tecniche alle situazioni richieste dai giochi e dagli sport in forma personale.*  *Sperimentare nelle attività sportive i diversi ruoli, il fair play e l'arbitraggio.*  *Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.*  *Saper adattare le pratiche sportive  rispettando e valorizzando  le caratteristiche  dell'ambiente*  *-------------------------------------------*  *Rappresentare idee, stati d'animo e sequenze con creatività e con tecniche espressive.*  *Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.*  *Prendere coscienza delle proprie emozioni e degli elementi di una relazione affettiva positiva anche nella prevenzione dei rischi del web*  *Ideare e realizzare sequenze ritmiche di movimento con finalità espressive rispettando spazi, tempi e compagni.*  *-------------------------------------*  *Assumere comportamenti in sicurezza per prevenire gli infortuni e applicare alcune elementari procedure di assistenza.*  *Per mantenere lo stato di salute evitare l'uso di sostanze illecite e adottare principi igienici e alimentari corretti.*  *Scegliere di praticare almeno una attività motoria e sportiva (tempi, frequenza, carichi ecc.) per migliorare l'efficienza psicofisica.*  *Presa di coscienza della respirazione toracica e*  *diaframmatica.* | *2G-8G-9G*    *-------------*  *1G-3G-9G*    *-------------*  *9G*    *-------------------*  *9G-11G-* | *7I*    *7I*    *-------------*  *6I*    *-------------------*  *3I-4I-6I* |

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE                                                                                                                       CLASSE 3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| *MODULO  N.1 -  MOVIMENTO CONSAPEVOLE*  U.D.1    Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento.  U.D.2    Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse.  U.D.3    Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia.  U.D.4     Conoscere il funzionamento del sistema cardio circolatorio(terze classi) e i principi dell'energetica muscolare(quarte classi)  Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie.    -------------------------------------------------------------------------------  modulo 2:  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY  U.D.1     Conoscere teoria e pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali, di squadra dei giochi e degli sport.  U.D.2         Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport.  U.D.3         Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.  U.D.4  Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.  -------------------------------------------------------------------------------MODULO N. 3 - I LINGUAGGI DEL CORPO  U.D.1  Conoscere codici della comunicazione corporea.  Conoscere tecniche mimico-gestuali, di espressione corporea e le analogie emotive dei vari linguaggi.  U.D.2    Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento.  -------------------------------------------------------------------------------  MODULO N.4 - SALUTE, PREVENZIONE E BENESSERE  U.di A.1           Conoscere le procedure per la sicurezza e per il primo soccorso (terze classi).  U.di A.2  Conoscere i danni di una scorretta alimentazione e i pericoli legati all'uso di sostanze che inducono dipendenza e del doping (classi quarte) .Conoscere strumenti per il mantenimento dei corretti stili di vita  , di responsabilità civile( elementi di Protezione civile)e il concetto di resilienza   (tramite testimonianze) .  Conoscere le problematiche legate alla sedentarietà dal punto di vista fisico e sociale.  U.di A.  3   Approfondire i principi fondamentali di allenamento utilizzati per migliorare lo stato di efficienza psicofisica.  U.D. 4  *Consolidamento delle conoscenze sull’apparato locomotore:Anatomo - fisiologia del rachide(curve fisiologiche) e postura corretta.* | *Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive.*  *Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni.*  *Organizzare e applicare attività/ percorsi motori e sportivi individuali e in gruppo nel rispetto dell'ambiente.*  *Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva e da diverse tecniche di allenamento; assumere posture corrette anche in presenza di carichi; autovalutarsi con l'utilizzo di tecnologie.*  *------------------------------------------*  *Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni anche proponendo varianti.*  *Partecipare in forma propositiva alla scelta/realizzazione di strategie e tattiche.*  *Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio.*  *Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.*  *-------------------------------------------*  *Saper dare significato al movimento (semantica).*  *Esprimere con il movimento le emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio (musicale, visivo, poetico, pittorico....).*  *Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni.*  *-------------------------------------*  *Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività; applicare le procedure del primo soccorso.*  *Assumere comportamenti corretti rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite.*  *Assumere comportamenti di contrasto alla sedentarietà per un miglioramento dello stato di benessere.*  *Essere resilienti.*  *Saper adattare tempi, frequenza, carichi  dell'allenamento al fine  per migliorare l'efficienza psicofisica.* | *2G-8G-9G*    *--------------------*  *1G-2G-3G-9G*    *--------------------*  *9G*    *-------------------*  *9G-11G-* | *7I*    *--------------------7I*    *------------------*  *6I*    *-------------------*  *3I-4I-6I* |

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE                                                                                                                       CLASSE 4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| *MODULO  N.1 -  MOVIMENTO CONSAPEVOLE*  U.D.1    Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento.  U.D.2    Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse.  U.D.3    Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia.  U.D.4     Conoscere il funzionamento del sistema cardio circolatorio(terze classi) e i principi dell'energetica muscolare(quarte classi)  Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie.    ----------------------------------------------------------------------------------------------------------------  modulo 2:  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY  U.D.1     Conoscere teoria e pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali, di squadra dei giochi e degli sport.  U.D.2         Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport.  U.D.3         Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.  U.D.4  Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.  ------------------------------------------------------------------------------MODULO N. 3 - I LINGUAGGI DEL CORPO  U.D.1  Conoscere codici della comunicazione corporea.  Conoscere tecniche mimico-gestuali, di espressione corporea e le analogie emotive dei vari linguaggi.  U.D.2    Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento.  -----------------------------------------------------------------------------  MODULO N.4 - SALUTE, PREVENZIONE E BENESSERE  U.D.1           Conoscere le procedure per la sicurezza e per il primo soccorso (terze classi).  U.D. 2  Conoscere i danni di una scorretta alimentazione e i pericoli legati all'uso di sostanze che inducono dipendenza e del doping (classi quarte) .Conoscere strumenti per il mantenimento dei corretti stili di vita  , di responsabilità civile( elementi di Protezione civile)e il concetto di resilienza   (tramite testimonianze) .  Conoscere le problematiche legate alla sedentarietà dal punto di vista fisico e sociale.  U.D.  3   Approfondire i principi fondamentali di allenamento utilizzati per migliorare lo stato di efficienza psicofisica.  U.D. 4  *Consolidamento delle conoscenze sull’apparato locomotore:Anatomo - fisiologia del rachide(curve fisiologiche) e postura corretta.*  ---------------------------------------------------------------------------  Modulo 5:ASPETTI SOCIALI DELLO SPORT  Conoscere  aspetti sociali e fenomeni di massa, geo-politici ed economici che coinvolgano lo sport   nella storia . | *Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive.*  *Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni.*  *Organizzare e applicare attività/ percorsi motori e sportivi individuali e in gruppo nel rispetto dell'ambiente.*  *Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva e da diverse tecniche di allenamento; assumere posture corrette anche in presenza di carichi; autovalutarsi con l'utilizzo di tecnologie.*  *------------------------------------------*  *Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni anche proponendo varianti.*  *Partecipare in forma propositiva alla scelta/realizzazione di strategie e tattiche.*  *Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio.*  *Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.*  *-------------------------------------------*  *Saper dare significato al movimento (semantica).*  *Esprimere con il movimento le emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio (musicale, visivo, poetico, pittorico....).*  *Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni.*  *-------------------------------------*  *Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività; applicare le procedure del primo soccorso.*  *Assumere comportamenti corretti rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite.*  *Assumere comportamenti di contrasto alla sedentarietà per un miglioramento dello stato di benessere.*  *Essere resilienti.*  *saper adattare tempi, frequenza, carichi  dell'allenamento al fine  per migliorare l'efficienza psicofisica.*  *------------------------------------*  *Saper analizzare criticamente  tra loro  i vari  aspetti dello sport,  in diversi periodi storici* | *IG2G-8G-9G*    *--------------------*  *1G-2G-3G-9G*    *--------------------*  *9G*    *-------------------*  *9G-11G*    *--------------*  *1G-12G* | *7I*    *--------------------7I*    *------------------*  *6I*  *------------------*  *3I-4I-6I* |

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE                                                                                                                                   CLASSE  5**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.**  *(Riprendere i moduli o i macrotemi della programmazione per assi culturali e declinarli per U.D)* | | **Competenze da raggiungere**  *(indicare nr)* | |
| *Area generale* | *Area indirizzo* |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| *MODULO  N.1 -  MOVIMENTO CONSAPEVOLE*  U.D.1    Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento.  U.D.2    Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse.  U.D.3    Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia.  U.D.4     Conoscere il funzionamento del sistema cardio circolatorio(terze classi) e i principi dell'energetica muscolare(quarte classi)  Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie.    --------------------------------------------------------------------------------------------------------------modulo 2:  GIOCO SPORT GLI ELEMENTI  TECNICI E RELAZIONALI- LE REGOLE E IL FAIR PLAY  U.D.1     Conoscere teoria e pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali, di squadra dei giochi e degli sport.  U.D.2         Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport.  U.D.3         Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.  U.D.4  Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.  -----------------------------------------------------------------------------------------MODULO N. 3 - I LINGUAGGI DEL CORPO  U.D. 1  Conoscere codici della comunicazione corporea.  Conoscere tecniche mimico-gestuali, di espressione corporea e le analogie emotive dei vari linguaggi.  U.D.2    Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento.    --------------------------------------------------------------------------------  MODULO N.4 - SALUTE, PREVENZIONE E BENESSERE  U.D.1       Consolidare le procedure per la sicurezza e per il primo soccorso.  U.D. 2  Consolidare le conoscenze sui i danni prodotti da una scorretta alimentazione e i pericoli legati all'uso di sostanze che inducono dipendenza. Prevenzione del doping e mantenimento dei corretti stili di vita. Conoscere le problematiche legate alla sedentarietà dal punto di vista fisico e sociale.  U.D.  3   Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio relazionale della persona(sensibilizzazione alla donazione di sangue)  U.D. 4 Prevenzione delle MTS  --------------------------------------------------------------------------  Modulo 5: Aspetti sociali dello sport  Conoscere  aspetti sociali e fenomeni di massa, geo-politici ed economici che coinvolgano lo sport   nella storia . | *Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive.*  *Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni.*  *Organizzare e applicare attività/ percorsi motori e sportivi individuali e in gruppo nel rispetto dell'ambiente.*  *Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva e da diverse tecniche di allenamento; assumere posture corrette anche in presenza di carichi; autovalutarsi con l'utilizzo di tecnologie.*  *------------------------------------------*  *Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni anche proponendo varianti.*  *Partecipare in forma propositiva alla scelta/realizzazione di strategie e tattiche.*  *Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio.*  *Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.*  *-------------------------------------------*  *Saper dare significato al movimento (semantica).*  *Esprimere con il movimento le emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio (musicale, visivo, poetico, pittorico....).*  *Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni.*  *-------------------------------------*  *Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività; applicare le procedure del primo soccorso.*  *Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, all’igiene e la salvaguardia da sostanze illecite o dannose.*  *Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.*  *Adottare autonomamente stili di vita attivi che durino nel tempo; long life learning*  *-------------------------------------*  *Saper analizzare criticamente  tra loro  i vari  aspetti dello sport,  in diversi periodi storici* | *2G-8G-9G*    *--------------------*  *1G-2G-3G-9G*    *--------------------*  *9G*    *--------------*  *9G-11G*  *--------------*  *1G-12G* | *7I*    *--------------------7I*    *------------------*  *6I*    *-------------------*  *3I-4I-6I*    *----------------------* |

**RELIGIONE CLASSI 1^ - 2^ - 3^ - 4^ - 5**

|  |  |
| --- | --- |
| **CONTENUTI PER MODULI E U.D.** | |
|
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** |
| **CLASSE PRIME:**  MODULO 1: LA DIMENSIONE RELIGIOSA  4(G) 6(G)  UD 1: LA CONOSCENZA DI SE’  MODULO 2: LA RISPOSTA RELIGIOSA ALLE DOMANDE DI SENSO 4(G) 6(G)  UD 1: IL CONTRIBUTO DELLA RELIGIOSITA’ NELLA CRESCITA PERSONALE  **CLASSI SECONDE:**  MODULO 1: LE RELIGIONI STORICO-RIVELATE 4(G) 6(G)  CLASSI TERZE ENOGASTRONOMICO E TERZE SALA E VENDITA:  MODULO 1: LE RELIGIONI STORICO-RIVELATE E LE RELATIVE PRESCRIZIONI ALIMENTARI 4(G) 6(G)  UD 1: L’EBRAISMO E LE PRESCRIZIONI ALIMENTARI  UD 2: IL CRISTIANESIMO E LE PRESCRIZIONI ALIMENTARI  UD 3: L’ISLAMISMO E LE PRESCRIZIONI ALIMENTARI  **CLASSI TERZE ACCOGLIENZA TURISTICA:**  MODULO 1: LE RELIGIONI STORICO-RIVELATE E IL TURISMO RELIGIOSO 4(G) 6(G)   UD 1: L’EBRAISMO E IL TURISMO RELIGIOSO  UD 2: IL CRISTIANESIMO E IL TURISMO RELIGIOSO  UD 3: L’ISLAMISMO E IL TURISMO RELIGIOSO  **CLASSI QUARTE:**  MODULO 1: LE RELIGIONI ORIENTALI; STUDIO COMPARATO CON IL CRISTIANESIMO PER UN EFFICACE DIALOGO INTERRELIGIOSO 4(G) 6(G)  UD 1: LA RELIGIONE INDUISTA  UD 2: IL BUDDHISMO  UD 3: IL CONFUCIANESIMO  **CLASSI QUINTE:**  MODULO 1: L’ETICA, ALLA RICERCA DEL BENE 4(G) 6(G)  UD 1: I FONDAMENTI DELL’ETICA  UD 2: I MODELLI ETICI CONTEMPORANEI E RELATIVI APPROFONDIMENTI TEMATICI  UD 3: L’ESSERE UMANO E LA MORALE EBRAICO-CRISTIANA | SAPER FORMULARE DOMANDE DI SENSO    RICONOSCERE IL RUOLO DELLA RELIGIOSITÀ’ NELLA VITA INDIVIDUALE E DI RELAZIONE    RICONOSCERE L’IMPORTANZA DELL’EBRAISMO NELLA STORIA E NELL’ ALIMENTAZIONE  RICONOSCERE L’IMPORTANZA DEL CRISTIANESIMO NELLA STORIA E NELL’ ALIMENTAZIONE  RICONOSCERE L’IMPORTANZA DELL’ ISLAMISMO  NELLA STORIA E NELL’ ALIMENTAZIONE    RICONOSCERE L’IMPORTANZA DELL’EBRAISMO NELLA STORIA E NEL TURISMO  RICONOSCERE L’IMPORTANZA DEL CRISTIANESIMO NELLA STORIA E NEL TURISMO  RICONOSCERE L’IMPORTANZA DELL’ ISLAMISMO  NELLA STORIA E NEL TURISMO    RICONOSCERE L’IMPORTANZA DELL’ INDUISMO  NELLA STORIA PER UN DIALOGO INTERRELIGIOSO EFFICACE  RICONOSCERE L’IMPORTANZA DELL BUDDHISMO NELLA STORIA  PER UN DIALOGO INTERRELIGIOSO EFFICACE  RICONOSCERE L’IMPORTANZA DELL’ CONFUCIANESIMO  NELLA STORIA PER UN DIALOGO INTERRELIGIOSO EFFICACE    SAPERE FORMULARE CORRETTAMENTE DOMANDE DI SENSO  SAPERE DISTINGUERE LE DIVERSE PROSPETTIVE ETICHE QUANDO SI AFFRONTA UNA QUESTIONE MORALE  COMPRENDERE LA POSIZIONE DELLA CHIESA SULL’ETICA |

**GRIGLIA COMUNE DI VALUTAZIONE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | **COMPETENZE** |
| **10** | Possiede una conoscenza completa, coordinata, approfondita e ampliata degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici.  Espone i contenuti in modo preciso, chiaro e completo. | Utilizza con maestria e consapevolezza  gli strumenti necessari per costruire ed accedere alle conoscenze | Rielabora e coordina   correttamente e con apporti personali i contenuti appresi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore. Interpreta e sa spiegare con linguaggio specifico e con competenza la realtà contemporanea e le vicende del passato alla luce delle conoscenze acquisite .  Sa perfettamente  spendere in situazione le conoscenze. |
| **9** | Possiede una conoscenza completa, coordinata, approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici.  Espone i contenuti con grande fluidità e ricchezza verbale | Utilizza con consapevolezza  gli strumenti base necessari  per costruire ed accedere alle conoscenze | Rielabora e coordina correttamente i contenuti con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali Sa spiegare con linguaggio specifico le vicende economiche, politiche e giuridiche attuali e del passato. Sa perfettamente  spendere in situazione le conoscenze. |
| **8** | Possiede una conoscenza completa, e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici.  Espone i contenuti in modo preciso, in forma comprensibile e articolata. | Utilizza bene   gli strumenti  necessari  per costruire ed  accedere alle  conoscenze | Rielabora correttamente i contenuti con procedure valide, anche se a volte si notano sviste o incompletezza. Riesce a dare spiegazioni su alcuni aspetti politici,giuridici ed economici delle vicende di attualità. Sa spendere in situazione le conoscenze. |
| **7** | Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici. Espone i contenuti con precisione, in forma comprensibile e argomentata. | Utilizza adeguatamente  gli strumenti base necessari  per accedere alle  conoscenze | Rielabora correttamente i contenuti con procedure valide, anche se a volte si notano sviste, travisamenti o incompletezza. Sa  spendere in situazione le conoscenze. |
| **6** | Dimostra di possedere le conoscenze essenziali degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici.  Espone i contenuti con accettabile correttezza e in forma comprensibile.  Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti | Utilizza con sufficienzai gli strumenti base necessari  per accedere alle  conoscenze | Incontra difficoltà nell’applicazione delle conoscenze. Rielabora i contenuti con procedure valide ma  emergono alcune incertezze; i passaggi più difficili non vengono superati.  Sa  spendere in situazioni non particolarmente complesse le conoscenze. |
| **5** | Dimostra di avere studiato, ma di non aver conseguito una sufficiente assimilazione.  Espone i contenuti con qualche imprecisione e travisamento, in forma non sempre logica e comprensibile. | Utilizza scarsi strumenti necessari  per accedere alle  conoscenze | Nella rielaborazione e nei collegamenti commette errori di procedura o non ne trova una valida, ciò, a volte, anche su argomenti essenziali. Fatica a   spendere in situazione le conoscenze. |
| **4** | Dimostra di non conoscere gli argomenti.  Espone i contenuti con lacune ed errori.  L’argomentazione è confusa ed incerta. | Utilizza scarsi e pure impropriamente gli  strumenti necessari  per accedere alle  conoscenze | Nella rielaborazione e nei collegamenti commette numerosi errori anche gravi, dimostrando  di non possedere  la padronanza degli argomenti. Non sa spendere in situazione le conoscenze. |
| **3** | Dimostra studio molto scarso.  Espone i contenuti con gravi lacune ed errori, in forma disordinata e poco chiara. | Non utilizza nessuno  strumento necessario  per accedere alle  conoscenze | Nella rielaborazione commette numerosi errori  gravi, dimostrando di non possedere conoscenza degli argomenti e capacità di collegamento. Non sa spendere neanche  situazioni elementari  le conoscenze. |
| **2** | Dimostra studio pressoché nullo.  Espone soltanto frammenti di contenuto, per sentito dire o per intuito. | Non utilizza nessuno  strumento necessario  per accedere alle  conoscenze | Non sa rielaborare, collegare e sconosce gli argomenti, dunque non ha sviluppato alcuna competenza |
| **1** | Non svolge le prove scritte e si rifiuta di sostenere le prove orali | Non utilizza nessuno  strumento necessario  per accedere alle  conoscenze | Non svolge le prove. Privo di competenze |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***METODOLOGIA*** | ***STRUMENTI*** | ***MODALITÀ DI VERIFICA*** | ***MODALITÀ SOSTEGNO E RECUPERO*** |
| *lezione frontale* | *Libro di testo* | Attività didattiche in aula:  prove orali; prove scritte; prove scritto-grafiche; prove pratico-operative; prove strutturate o semistrutturate; prove multimediali, prove interattive*;* | *MID. Mirato intervento del docente* |
| *lavoro di gruppo* | *Internet* | Attività di laboratorio | *Quota Locale* |
| *role playing* | *audiovisivi* | Attività sul campo | *Peer to peer* |
| *problem solving/poning* | *dispense* | Attività in alternanza scuola- lavoro | *Corsi di recupero in presenza e/o on line* |
| *lezione integrata* | *Laboratorio* | Attività in tirocinio di orientamento | *sportello* |
| *Didattica laboratoriale* | *Attività integrative* | Rubrica valutativa |  |
| *Didattica per progetti* | *Aula aumentata dalla tecnologia* |  |  |
|  |  |  |  |