

CURRICOLO BIENNIO

INSEGNAMENTO ITALIANO

ASSE DEI LINGUAGGI

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE PRIMA	<p>MODULO 1 Narratologia: fabula e intreccio; tempi e luoghi; le sequenze; i personaggi e le loro caratteristiche; la voce narrante; il punto di vista; discorsi e pensieri dei personaggi; le scelte linguistiche e stilistiche; tema, messaggio.</p> <p>MODULO 2 Il mito e l'epica</p> <p>MODULO 3 I generi narrativi: Fiaba, favola e novella; Il genere horror; L'avventura; La fantascienza</p> <p>MODULO 4 I generi narrativi: Fiaba, favola e novella; Il genere horror; L'avventura; La fantascienza</p> <p>MODULO 4 Grammatica: morfo-sintassi</p> <p>MODULO 5 Tipologie testuali: Il testo regolativo; Il testo descrittivo; Il testo informativo-espositivo: riassunto, testo narrativo non letterario; Il testo espressivo.</p>	<p>- Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.</p> <p>- Produrre elaborati semplici (tema, riassunto, lettera, diario).</p>	<p>-Padronanza della lingua italiana</p> <p>-Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p> <p>-Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Area generale: 1 – 2 – 4 – 6 - 7</p>	<p><i>Il Comportamento Responsabile.</i></p> <p><i>Il mio territorio tra tradizione e innovazione</i></p>

CLASSE SECONDA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 Testo poetico: verso, rima, strofa, principali tipi di componimento poetico, figure retoriche, tema, messaggio; metrica</p> <p>MODULO 2 Il teatro</p> <p>MODULO 3 Tipologie testuali: Il testo narrativo; Il testo argomentativo</p> <p>MODULO 4 Grammatica: Recupero degli elementi fondamentali dell'analisi logica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il messaggio contenuto in un testo poetico. - Produrre elaborati di tipo argomentativo. 	<ul style="list-style-type: none"> -Padronanza della lingua italiana -Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario -Utilizzare e produrre testi multimediali 	<p>Area generale: 1 – 2 – 4 – 6 - 7</p>	<p>Educare alle emozioni</p>

INSEGNAMENTO STORIA**ASSE STORICO SOCIALE**

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI (contenuti raggruppati in moduli)	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE PRIMA	MODULO 1 - La preistoria e le antiche civiltà MODULO 2 - Il mondo dei greci MODULO 3 - Roma: dalle origini alla fine dell'età repubblicana	- Saper collocare gli eventi storici nel tempo e nello spazio, secondo le reazioni di causa ed effetto.	- 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. - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Area generale: 1 – 2 – 3 – 4 - 8	<i>Il comportamento responsabile</i> <i>Il mio territorio tra tradizione e innovazione</i>

CLASSE SECONDA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 - La Roma di Augusto. Da Tiberio a Marco Aurelio. Il cristianesimo</p> <p>MODULO 2 - L'impero romano dalla crisi alla caduta</p> <p>MODULO 3 - L'alba del medioevo. Il tempo del feudalesimo</p>	<p>- Saper collocare gli eventi storici nel tempo e nello spazio, secondo reazioni di causa-effetto.</p>	<p>- 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.</p> <p>- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>Area generale: 1 – 2 – 3 – 4 - 8</p>	<p>Educare alle emozioni</p>

INSEGNAMENTO GEOGRAFIA**ASSE STORICO SOCIALE**

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI (contenuti raggruppati in moduli)	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE SECONDA	Modulo 1: Ambienti che si modificano Modulo 2: Geografia della popolazione e degli insediamenti, demografia, gli abitanti della terra Modulo 3: Diritti umani e geopolitica Modulo 4: Geografia delle attività economiche Modulo 5: Globalizzazione e sviluppo economico	<ul style="list-style-type: none">- Interpretare carte tematiche, grafici e tabelle- Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia- Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spazio-temporali	<ul style="list-style-type: none">- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Area generale: 1 – 2 – 3 – 4 - 8	Educare alle emozioni

INSEGNAMENTO MATEMATICA

(ASSE MATEMATICO)

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE PRIMA	<p>MODULO 1 – DIAMO I NUMERI</p> <ul style="list-style-type: none"> - I numeri naturali, interi, razionali (sotto forma frazionaria e decimale) ed irrazionali; loro struttura, ordinamento e rappresentazione sulla retta. - Le operazioni con i numeri interi e razionali e loro proprietà. - Potenze e loro proprietà. <p>MODULO 2 – MATEMATICA IN LABORATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rapporti e percentuali. Approssimazioni. - Equivalenze e unità di misura. <p>MODULO 3 - CALCOLO LETTERALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le espressioni letterali e i polinomi. - Operazioni con i polinomi. - Equazioni di primo grado. <p>MODULO 4 - GEOMETRIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli enti fondamentali della geometria. Definizione e proprietà delle principali figure del piano, perimetri e aree; parallelismo e perpendicolarità; teorema di Pitagora. <p><i>Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Operare con i numeri naturali, interi e razionali. - Calcolare potenze ed eseguire operazioni tra esse. - Risolvere espressioni numeriche. - Eseguire le operazioni con i polinomi. - Risolvere equazioni e problemi di primo grado. - Riconoscere le principali figure geometriche del piano e calcolare perimetri e aree. - Calcolare 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. - Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi. - Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. 	<p>Area generale:</p> <p>7, 8, 11, 12</p> <p>Area professionalizzante:</p> <p>1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 11</p>	<p>Comportamento responsabile</p> <hr/> <p>Il mio territorio tra innovazione e tradizione</p> <hr/> <p>Dimmi come mangi</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE SECONDA	<p>MODULO 1 – FRAZIONI ALGEBRICHE -Scomposizioni. -Operazioni con le frazioni algebriche -Equazioni fratte.</p> <p>MODULO 2 – I RADICALI -L'insieme R e le sue caratteristiche. -Il concetto di radice n-esima di un numero reale.</p> <p>MODULO 3 – GEOMETRIA -Circonferenza e cerchio. -Area dei poligoni. Teorema di Euclide e Pitagora.</p> <p>MODULO 4 - RELAZIONI E FUNZIONI -La funzione lineare. -Sistemi lineari. -Equazioni di secondo grado.</p> <p>MODULO 5 - DATI E PREVISIONI -Rappresentazione di dati, indici di posizione centrale: media, moda e mediana. -Significato della probabilità e sue valutazioni. -Probabilità e frequenza. -I primi teoremi di calcolo delle probabilità.</p> <p><i>Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.</i></p>	<p>-Eeguire operazioni con le frazioni algebriche</p> <p>-Risolvere equazioni di 2° grado e sistemi lineari</p> <p>-Calcolare l'area delle principali figure geometriche del piano</p> <p>-Utilizzare il teorema di Pitagora per calcolare le lunghezze</p> <p>-Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.</p> <p>- Calcolare la probabilità di eventi.</p> <p>- Calcolare la probabilità degli eventi Unione e Intersezione di due eventi dati.</p>	<p>-Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>-Confrontare e analizzare figure geometriche, individuare invarianti e relazioni.</p> <p>-Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p>	<p>Area generale: 7, 8, 11, 12</p> <p>Area professionalizzante: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 11</p>	<p>Educare alle emozioni</p> <hr/> <p>Km zero</p> <hr/> <p>In viaggio</p> <hr/> <p>Pi-greco day</p>

INSEGNAMENTO TIC

ASSE MATEMATICO

CLASSE PRIMA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO : Il computer - Architettura e componenti di un sistema di elaborazione - Il processore, le memorie e le unità di Input/Output - Software: cenni e classificazioni - Sistemi operativi Windows: l'ambiente operativo, la gestione di file e cartelle, il pannello di controllo</p> <p>MODULO : I sistemi operativi -funzionalità di un sistema operativo -principali funzioni utilizzabili nei principali sistemi operativi moderni - le interfacce grafiche e come usarle - le scorciatoie di tastiera</p> <p>MODULO : Internet -funzionalità di una rete e Internet -l'architettura client/server -il WWW (World Wide Web), i browser, i motori di ricerca, la posta elettronica - Il Web 2.0: i social network, il wiki, i blog, i forum, le fake news, le piattaforme di condivisione media</p>	<p>- Conoscere e descrivere le principali componenti di un computer</p> <p>- Saper interagire con il computer ed eseguire le operazioni basilari (Creare cartelle, copiare, spostare, rinominare ed eliminare i file) e le principali interazioni online (Utilizzare la posta elettronica, gli strumenti digitali scolastici e la Gsuite)</p> <p>- Saper utilizzare la rete Internet consapevolmente, acquisendo le basi di conoscenza per una navigazione sicura in Internet</p> <p>- Saper utilizzare un programma di presentazione digitale (Presentazioni Google)</p> <p>- Saper utilizzare un programma di videoscrittura (LibreOffice Writer)</p> <p>- Saper utilizzare un programma di fogli di calcolo (LibreOffice Calc oppure Google Sheet)</p>	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p>Area generale: 7, 8, 11, 12</p> <p>Area professionalizzante: 1, 2,3, 4,5, 6, 7, 8, 9,10, 11</p>	<p>Educare alle regole</p> <p>Comportamento responsabile</p> <p>Percorsi nei territori</p> <p>Dimmi come mangi</p>

	<p>MODULO : Sicurezza dell'informazione</p> <ul style="list-style-type: none">- introduzione alla sicurezza informatica.- Principali tipologie di attacchi- Principali tipologie di difese- Nozioni generali di sicurezza- Le reti e Internet: struttura e <p>MODULO : Presentazioni Digitali</p> <ul style="list-style-type: none">- Introduzione agli strumenti di presentazione multimediali,- Immagini, sfondi e layout,- Animazioni e transizioni diapositive- Inserimento di collegamenti ipertestuali, video, audio.- Utilizzo dello strumento "presentazioni google" <p>MODULO:Videoscrittura</p> <ul style="list-style-type: none">- Funzionalità di un programma di elaborazione di testi- Editing di testo- Formattazione dei documenti- Tabelle- Immagini e grafici,- Stampa <p>MODULO : Fogli di calcolo</p> <ul style="list-style-type: none">- Introduzione ai fogli di calcolo- Interfaccia grafica e principali funzionalità- Formattazione delle celle- Eseguire calcoli ed impostare formule- Funzione SOMMA e SE				
--	---	--	--	--	--

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE SECONDA	<p>MODULO: Rappresentazione delle informazioni - Rappresentazione dell'informazione - Sistema di numerazione in base 2 - Conversioni da diversi sistemi di rappresentazione</p> <p>MODULO: Immagini digitali -Le immagini digitali - Caratteristiche principali delle immagini digitali - Elementi di foto-editing - Nozioni base del software GIMP</p> <p>MODULO: Coding - Introduzione al coding - Dal problema all'algoritmo - Scratch 2.0: (introduzione, muovere gli sprite nello stage, disegnare e usare le variabili, progettare una semplice applicazione).</p> <p>MODULO: Video Editing - Introduzione ai video digitali - Introduzione al video-editing - Shotcut : utilizzo delle funzioni di base</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper gestire l'informazione numerica in diverse basi di rappresentazione -Saper eseguire conversioni dal sistema binario a quello decimale e viceversa - Saper utilizzare i comandi generali di un programma di elaborazione dell'immagine (GIMP) - Saper affrontare lo studio di semplici problemi - Saper codificare gli algoritmi - Saper utilizzare il programma Scratch per poter realizzare delle semplici applicazioni - Saper utilizzare Shotcut per modificare e creare video 	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p>Area generale: 7, 8, 11, 12</p> <p>Area professionalizzante: 1, 2,3, 4,5, 6, 7, 8, 9,10, 11</p>	<p>Educare alle emozioni</p>

INSEGNAMENTO LINGUE STRANIERE

ASSE DEI LINGUAGGI

INSEGNAMENTO LINGUE STRANIERE					
ASSE DEI LINGUAGGI					
	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE PRIMA	<p>MODULO 1 : MI PRESENTO I saluti. Presentarsi specificando nome, cognome, età, nazionalità. Lessico relativo ai numeri, ai giorni della settimana, ai mesi dell'anno, la descrizione fisica. I verbi regolari e ausiliari "essere ed avere" al presente. Gli articoli determinativi ed indeterminativi. Il plurale , il femminile.</p> <p>MODULO 2 : LA MIA SCUOLA Il lessico del materiale scolastico. I luoghi della mia scuola. I principali attori che agiscono all'interno del proprio istituto scolastico. Le formule di cortesia per rivolgersi in modo appropriato al personale scolastico e ai compagni. La forma negativa, la forma interrogativa, gli articoli partitivi, "c'è/ci sono"</p> <p>MODULO 3 LA MIA CITTÀ I principali negozi della propria città, i momenti della giornata, gli aggettivi possessivi e dimostrativi, Imperativo affermativo e negativo</p>	<p>Interagire scambiando informazioni semplici e dirette. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequenti per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana. Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Utilizzare e produrre testi multimediali Imparare ad imparare Competenze sociali e civiche</p> <p>Competenze di cittadinanza Collaborare e partecipare</p>	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 5G, 1G</p> <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 4 I</p>	<p>Uda "Comportamento responsabile": presentare le regole essenziali da seguire nei principali spazi dell'istituto scolastico Uda " Prodotti del territorio" : presentazione di alcuni dei prodotti tipici del proprio territorio, gli ingredienti di un piatto tipico.</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE SECONDA	<p>MODULO 4 MI PIACE/ NON MI PIACE Chiedere/esprimere le proprie preferenze, descrivere i luoghi della propria città con particolare attenzione ai negozi di alimenti, chiedere il permesso per fare qualcosa, dare ordini e suggerimenti, saper dire a chi appartiene una determinata cosa, i verbi riflessivi, pronomi possessivi e dimostrativi, gli articoli partitivi</p> <p>MODULO 5 : LA MIA STORIA Saper raccontare un'esperienza passata. Il passato , preposizioni di luogo, avverbi di tempo, aggettivi e pronomi indefiniti</p> <p>MODULO 6 : I MIEI PROGETTI PER IL FUTURO Saper presentare i propri progetti per il futuro. Il futuro, avverbi di tempo.</p>	<p>Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti relativi alla sfera personale, sociale o familiare. Utilizzare appropriate strategie al fine di ricercare informazioni e di comprendere globalmente dei messaggi brevi e semplici, scritti ed orali, su argomenti di carattere personale, familiare o sociale Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequenti per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana ed utilizzare i dizionari bilingue, anche multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice ma corretta situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale.</p> <p>Scrivere testi brevi, semplici e lineari con un lessico appropriato relativi ad argomenti d'interesse personale, familiare o sociale</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Utilizzare e produrre testi multimediali Imparare ad imparare Competenze sociali e civiche</p> <p>Competenze di cittadinanza Collaborare e partecipare</p>	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 5G, 1G</p> <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 4 I</p>	<p>Uda "Educare alle emozioni": esprimere/descrivere i propri stati d'animo, sentimenti ed emozioni con un lessico semplice</p>

INSEGNAMENTO DIRITTO ED ECONOMIA
ASSE STORICO SOCIALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE PRIMA	<p>MODULO 1 IL DIRITTO E LE NORME GIURIDICHE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le norme giuridiche 2. Le fonti del diritto 3. L'efficacia delle norme nel tempo e nello spazio <p>MODULO 2 LE PERSONE E LA FAMIGLIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I soggetti del diritto e le loro capacità 2. La famiglia 3. Il matrimonio 4. Gli obblighi coniugali e il rapporto genitori figli 5. La separazione e il divorzio <p>MODULO 3 LE PERSONE GIURIDICHE E IL RAPPORTO GIURIDICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le organizzazioni collettive 2. Il rapporto giuridico 3. L'oggetto del diritto <p>MODULO 4 LO STATO E LA COSTITUZIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lo Stato e i suoi elementi costitutivi 2. Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana 3. La Costituzione in generale <p>MODULO 5 L'ECONOMIA E L'ATTIVITÀ ECONOMICA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bisogni, beni e servizi 2. Come lavorano gli economisti 3. Grafici, tabelle e informazioni economiche <p>MODULO 6 I SOGGETTI ECONOMICI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le famiglie, le imprese, lo Stato 2. La produzione e i suoi fattori 3. I cicli economici 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere la norma giuridica dalle altre norme - saper capire in una norma le diverse caratteristiche - saper individuare l'importanza delle fonti - saper individuare i casi in cui la capacità d'agire viene limitata; - saper distinguere i diritti e i doveri dei coniugi e dei genitori verso i figli; - saper distinguere le diverse organizzazioni collettive - saper distinguere i diritti e gli obblighi nel rapporto giuridico - Sapere analizzare, distinguere e confrontare gli elementi costitutivi dello Stato e le diverse forme di Stato e governo; - distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura - saper distinguere i beni economici e quelli non economici - saper individuare le scelte economiche delle famiglie - saper individuare l'effetto del reddito sui consumi e sul risparmio 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. 2. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio 	<p align="center">Area generale:</p> <p align="center">1G 4G 10G 11G</p>	<p align="center">Comportamento responsabile</p> <p align="center">I mio territorio tra innovazione e tradizione</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE SECONDA	<p>MODULO 1 PARLAMENTO, GOVERNO E PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il Parlamento 2. La funzione legislativa 3. Il Governo 4. Il Presidente della Repubblica <p>MODULO 2 MAGISTRATURA, CORTE COSTITUZIONALE E AUTONOMIE LOCALI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La Magistratura 2. Il processo penale, civile e amministrativo 3. Il C.S.M. 4. La Corte Costituzionale 5. Le Regioni, le Province e i Comuni <p>MODULO 3 GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'Unione Europea 2. Gli organismi dell'Unione Europea 3. L'O.N.U. <p>MODULO 4 LA DOMANDA, L'OFFERTA E I MERCATI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il Mercato in generale 2. Le diverse forme di mercato 3. La domanda e i fattori che la influenzano 4. L'offerta 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere e confrontare le funzioni degli organi costituzionali - Saper distinguere i vari tipi di giudici e processi - Sapere analizzare, distinguere e confrontare le varie forme di decentramento - Conoscere gli obiettivi degli organismi internazionali - saper analizzare e distinguere tra diritti umani e libertà fondamentali del cittadino europeo e in generale dell'Uomo; - Sapere analizzare, distinguere e confrontare i fattori soggettivi e oggettivi che condizionano la domanda e l'offerta di beni e servizi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. 2. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio 	<p style="text-align: center;">Area generale:</p> <p style="text-align: center;">1G 3G 4G 10G 11G</p>	<p style="text-align: center;">Educare alle emozioni</p>

INSEGNAMENTO SCIENZE INTEGRATE

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
C L A S S E P R I M A	<p>MODULO 1 - Le Risorse Risorse naturali rinnovabili e non rinnovabili. Distribuzione e durata delle risorse. Il ciclo vitale dei materiali. Caratteristiche del modello di sviluppo improprio e di quello sostenibile.</p> <p>MODULO 2 - I Materiali I metalli e le leghe metalliche. L'utilizzo dell'acciaio e dell'alluminio. Le materie prime utilizzate per la carta e il processo di fabbricazione della carta. La natura chimica delle materie plastiche. La loro classificazione e gli impieghi della plastica. Le caratteristiche del vetro e la sua fabbricazione. Il riciclo di carta, vetro, plastica, alluminio e acciaio, rifiuti organici ed altri materiali.</p> <p>MODULO 3 - I Rifiuti Il problema dello smaltimento dei rifiuti: il problema sanitario e l'inquinamento ambientale. Gli effetti del recupero e del riciclo dei rifiuti. L'utilizzo dei rifiuti (le discariche, l'incenerimento e la raccolta differenziata).</p>	<p>Essere consapevoli che le risorse della Terra non sono infinite e imparare ad utilizzarle senza sprechi -Essere consapevoli del problema dello smaltimento dei rifiuti che è causa non solo di inquinamento ambientale ma anche di spreco di nuovi materiali e di energia per produrli - Saper utilizzare i rifiuti come risorsa – Conoscere i termini del problema energetico e saper elencare i pro e contro dei diversi tipi di energia - Saper operare con le grandezze (lunghezza, massa e capacità) Saper valutare i problemi ambientali legati all'idrosfera - Analizzare i consumi di acqua e i problemi connessi all'inquinamento delle acque -Saper mettere in relazione i vari tipi di inquinamento con le attività umane e con le sostanze che li determinano - Spiegare le conoscenze degli inquinanti a livello ambientale e sanitario - Descrivere come variano salinità, temperatura, densità e pressione nelle acque dei mari -Saper leggere grafici relativi a variazioni di temperatura, pressione e salinità dell'acqua -</p>	<p>Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia</p> <p>Competenze digitali</p> <p>Imparare ad imparare</p> <p>Comunicare</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Area generale: 2, 6, 8</p> <p>Area professionalizzante: 8, 11</p>	<p>COMPOR TAM ENTO RESPONSABILE: Comportamenti sostenibili, i rifiuti come risorsa e la raccolta differenziata Le regole della raccolta differenziata e il Rifiutologo di Hera</p> <p>IL MIO TERRITORIO TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE: Gli eco-sistemi nel territorio di Rimini, l'ambiente costiero. Il mare Adriatico.</p> <p>DIMMI COME MANGI L'ecosistema e le sue componenti. I livelli trofici di un ecosistema e le reti alimentari. I metalli pericolosi ed il meccanismo di accumulo del mercurio nella catena alimentare. L'impatto ambientale della</p>

	<p>MODULO 4 - Le Fonti di energia Risorse energetiche esauribili e risorse energetiche rinnovabili. La classificazione dei combustibili: carbone, petrolio, metano. Le energie rinnovabili: energia idroelettrica, energia geotermica, energia solare, energia del vento. Il problema energetico e l'inquinamento ambientale.</p> <p>MODULO 5 - Le Unità di misura Le grandezze, la misura e le equivalenze (lunghezza, massa e capacità)</p> <p>MODULO 6 - L'Idrosfera Le acque dolci superficiali. Le acque sotterranee. I ghiacciai. Oceani e mari. Le caratteristiche delle acque marine: temperatura, salinità e densità.</p> <p>MODULO 7 - L'Atmosfera e il clima Le caratteristiche dell'aria. L'inquinamento atmosferico, il buco nell'ozono, l'effetto serra, le polveri sottili e il cambiamento climatico.</p> <p>MODULO 8 - La Biosfera L'ecosistema e le sue componenti. I livelli trofici di un ecosistema e le reti alimentari. Il flusso di energia negli ecosistemi - L'impatto ambientale della produzione di cibo.</p>	<p>Interpretare schemi relativi alla ripartizione delle acque terrestri e al ciclo dell'acqua -Spiegare i processi alla base dell'azione del mare nel modellamento della superficie terrestre – Comprendere perché variano la temperatura, la pressione e l'umidità dell'aria – Riconoscere gli effetti prodotti dalle principali sostanze responsabili dell'inquinamento atmosferico- Leggere e costruire un diagramma climatico date temperature e precipitazioni medie mensili - Definire cos'è un ecosistema e descrivere le sue componenti - Indicare quali sono i livelli trofici di un ecosistema e definire le reti alimentari - -Descrivere come l'energia fluisce in un ecosistema - Comprendere la relazione tra produzione degli alimenti e impatto ambientale.</p>			<p>produzione del cibo</p>
--	---	---	--	--	----------------------------

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
C L A S S E S E C O N D A	<p>MODULO 1 - La Terra il pianeta della vita Le caratteristiche dei viventi, la classificazione degli esseri viventi, la teoria della biogenesi, l'evoluzione delle specie, l'importanza dell'acqua per la vita, le proprietà dell'acqua, le soluzioni, il PH, il metodo scientifico.</p> <p>MODULO 2 - La cellula Le biomolecole, la scala dimensionale dei viventi. I virus. Struttura e funzione delle cellule: la cellula procariote, la cellula eucariote animale e vegetale (strutture cellulari e organuli con relative funzioni). Il metabolismo cellulare: organismi autotrofi ed organismi eterotrofi, le trasformazioni energetiche delle cellule, gli enzimi, la respirazione cellulare, la fotosintesi.</p> <p>MODULO 3 - Il Corpo umano L'organizzazione del corpo umano: tessuti, organi, apparati e sistemi. I principali tessuti del corpo umano. La disposizione degli organi all'interno del corpo umano. L'omeostasi e la termoregolazione. Anatomia e fisiologia dei diversi sistemi e apparati del corpo umano: l'apparato tegumentario, l'apparato locomotore, l'apparato circolatorio, l'apparato</p>	<p>Descrivere le caratteristiche dei viventi - Saper attribuire ogni specie vivente a un dominio e ad un regno – Dare una definizione di evoluzione – Illustrare il meccanismo della selezione naturale e il suo ruolo nel processo evolutivo – Illustrare la teoria della biogenesi - Indicare gli elementi chimici presenti nei viventi – Saper riconoscere la struttura della molecola dell'acqua e le sue proprietà – Definire i miscugli e le soluzioni – Definire gli acidi e le basi - Saper misurare il Ph con la cartina al tornasole e saper costruire un indicatore di Ph - Riconoscere le diverse tipologie di biomolecole e la funzione biologica corrispondente – Individuare la scala dimensionale dei viventi - Descrivere la struttura della cellula procariote ed eucariote - Abbinare ad ogni organulo la corrispondente funzione. - Individuare analogie e differenze tra la cellula animale e quella vegetale - Spiegare il concetto di metabolismo - Acquisire una conoscenza elementare sul meccanismo con cui la cellula ricava energia dal glucosio e sulla fotosintesi quale processo primario di formazione della</p>	<p>Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia</p> <p>Competenze digitali</p> <p>Imparare ad imparare</p> <p>Comunicare</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Area generale: 2, 6, 8</p> <p>Area professionalizzante: 1, 3, 5</p>	<p>EDUCARE ALLE EMOZIONI: Interconnessioni tra apparati/sistemi, fisiologia delle emozioni; l'olfatto, la memoria e le emozioni.</p>

	<p>respiratorio. L'apparato digerente, l'apparato escretore, il sistema immunitario, il sistema nervoso, il sistema endocrino. Gli organi di senso del tatto, olfatto, gusto, vista, udito ed equilibrio.</p>	<p>materia organica - Descrivere l'anatomia dei vari apparati del corpo umano - Elencare le funzioni svolte da ciascun organo e apparato - Correlare le diverse strutture anatomiche degli organi alle funzioni da essi svolte - Conoscere le principali patologie dell'uomo e le norme igieniche da seguire</p>			
--	---	--	--	--	--

INSEGNAMENTO SCIENZA DEGLI ALIMENTI

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

CLASSE PRIMA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 -Igiene degli alimenti e igiene professionale.</p> <p>MODULO 2 - Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogno</p> <p>CONOSCENZE ESSENZIALI -Nozioni di igiene degli alimenti e igiene professionale</p> <p>-La classificazione e le funzioni dei macro-micronutrienti</p>	<p>-Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p> <p>-Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</p> <p>-Saper individuare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti</p> <p>-Mantenere un livello di igiene adeguato nell'ambiente di lavoro</p> <p>-Essere in grado di interpretare documenti e tabelle relative al piano di autocontrollo igienico nel sistema HACCP</p> <p>Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>-Saper illustrare le fonti alimentari dei macro e micronutrienti</p> <p>-Saper classificare i principi nutritivi da un punto di vista merceologico, funzionale ed importanza nella dieta</p>	<p>-Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia.</p> <p>-Competenze digitali.</p> <p>-Imparare ad imparare.</p> <p>-Spirito d'iniziativa e intraprendenza.</p> <p>-Consapevolezza ed espressione culturale.</p>	<p>Area generale: 1-2-4-7-8-11</p> <p>Area professionalizzante: 1-3-4-7-8-11</p>	<p>Il comportamento responsabile</p> <p>Il mio territorio tra tradizione e innovazione</p> <p>Dimmi come mangi</p>

CLASSE SECONDA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 - Digestione, assorbimento dei nutrienti</p> <p>MODULO 2 - Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione equilibrata e stato nutrizionale</p> <p>MODULO 3 - Conservazione degli alimenti e modificazioni dovute alla cottura,</p> <p>MODULO 4 - Etichette alimentari</p> <p>CONOSCENZE ESSENZIALI -Le principali caratteristiche anatomiche e funzionali dell'apparato digerente e la digestione dei cibi -I principi basilari dell'alimentazione equilibrata -I principali metodi di conservazione e cottura degli alimenti -Le informazioni sull'etichetta alimentare e riconoscere la tracciabilità dell'alimento</p>	<p>-Descrivere l'apparato digerente, gli organi e le relative funzioni.</p> <p>-Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>-Saper orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole rispettando i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile.</p> <p>-Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare.</p> <p>-Indicare criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>-Individuare e interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p>	<p>-Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia.</p> <p>-Competenze digitali.</p> <p>-Imparare ad imparare.</p> <p>-Spirito d'iniziativa e intraprendenza.</p> <p>-Consapevolezza ed espressione culturale.</p>	<p>Area generale: 1-2-4-7-8-11</p> <p>Area professionalizzante: 1-3-4-7-8-11</p>	<p>Educare alle emozioni</p>

INSEGNAMENTO SCIENZE MOTORIE

ASSE DEI LINGUAGGI

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE PRIMA	<p>MODULO 1 Percezione di sé e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive</p> <p>MODULO 2 Gioco-Gioco Sport-Sport e Fair play.</p> <p>MODULO 3 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p> <p>MODULO 4 Ambiente naturale e tecnologico</p>	<p>Potenziare le capacità condizionali e coordinative.</p> <p>Sviluppare la consapevolezza della postura, della respirazione e del rilassamento.</p> <p>Esprimere attraverso la gestualità emozioni e sentimenti utilizzando semplici tecniche.</p> <p>Saper praticare in modo corretto ed essenziale alcune discipline sportive.</p> <p>Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti.</p> <p>Assumere comportamenti attivi finalizzati al miglioramento della salute e del benessere.</p> <p>Sapersi esprimere ed orientare in attività ludiche e sportive in ambiente naturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione nella madrelingua • Competenze digitali • Imparare ad Imparare • Competenze sociali e civiche • Spirito di iniziativa e intraprendenza • Consapevolezza ed espressione culturale <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Acquisire ed interpretare l'informazione • Individuare collegamenti e relazioni • Risolvere problemi • Imparare ad imparare • Collaborare e partecipare • Progettare • Agire in modo autonomo e responsabile. 	<p>Area generale:</p> <p>1G</p> <p>2G</p> <p>3G</p> <p>4G</p> <p>5G</p> <p>9G</p> <p>11G</p> <p>Area professionalizzante:</p> <p>3I</p> <p>8I</p>	<p>Il comportamento responsabile</p> <p>“ Il rispetto delle regole attraverso il gioco”</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE SECONDA	<p>MODULO 1 Percezione di sé e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive</p> <p>MODULO 2 Gioco-Gioco Sport-Sport e Fair play.</p> <p>MODULO 3 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p> <p>MODULO 4 Ambiente naturale e tecnologico</p>	<p>Potenziare le capacità condizionali e coordinative.</p> <p>Sviluppare la consapevolezza della postura, della respirazione e del rilassamento.</p> <p>Esprimere attraverso la gestualità emozioni e sentimenti utilizzando semplici tecniche.</p> <p>Saper praticare in modo corretto ed essenziale alcune discipline sportive.</p> <p>Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti.</p> <p>Assumere comportamenti attivi finalizzati al miglioramento della salute e del benessere.</p> <p>Sapersi esprimere ed orientare in attività ludiche e sportive in ambiente naturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione nella madrelingua • Competenze digitali Imparare ad Imparare Competenze sociali e civiche • Spirito di iniziativa e intraprendenza Consapevolezza ed espressione culturale <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Acquisire ed interpretare l'informazione Individuare collegamenti e relazioni • Risolvere problemi Imparare ad imparare Collaborare e partecipare Progettare <p>Agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>Area generale:</p> <p>1G</p> <p>2G</p> <p>3G</p> <p>4G</p> <p>5G</p> <p>9G</p> <p>11G</p> <p>Area professionalizzante:</p> <p>3I</p> <p>8I</p>	<p>Educazione all'emozione.</p> <p>“ La gestione delle emozioni nello sport.”</p>

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE PRIMA	<p>MODULO 1 1. Il turismo e le sue tipologie 2. L'albergo "tipo" 3. Tipologia delle imprese ricettive</p> <p>MODULO 2 <u>L'ORGANIZZAZIONE IN ALBERGO</u></p> <p>MODULO 3 <u>IL REPARTO RICEVIMENTO</u></p> <p>MODULO 4 LA COMUNICAZIONE IN ALBERGO</p>	<p>Presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.</p> <p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.</p> <p>Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.</p>	<p>Comunicazione nella madrelingua,</p> <p>competenza digitale,</p> <p>"imparare a imparare" (competenza metacognitiva)</p> <p>competenze sociali e civiche</p> <p>spirito di iniziativa</p> <p>consapevolezza ed espressione culturale.</p>	<p>Area generale: 1 - 2 - 7 - 8 - 9 - 11</p> <p>Area professionalizzante: 1 - 3 - 6</p>	<p>Il comportamento responsabile</p>

CLASSE SECONDA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	MODULO 1 FASE ANTE": LA PRENOTAZIONE MODULO 2 <u>FASE CHECK IN</u> MODULO 3 <u>FASE "LIVE IN": LA GESTIONE DEL</u> <u>SOGGIORNO DEL CLIENTE</u> MODULO 4 <u>FASE "CHECK OUT"</u> MODULO 5 FASE "POST"	Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante, check-in, live in e check out del ciclo clienti. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.	comunicazione nella madrelingua, competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia, competenza digitale, "imparare a imparare" (competenza metacognitiva) competenze sociali e civiche, spirito di iniziativa, consapevolezza ed espressione culturale.	Area generale: 1 – 2 – 3 – 4 – 6 – 7 – 9 – 8 – 11 – 12 Area professionalizzante: 1 – 2 – 3 – 4 – 6 – 9 - 11	Educare alle emozioni

ENOGASTRONOMIA SEZ. CUCINA

ASSE PROFESSIONALE

(Scegliere tra: ASSE DEI LINGUAGGI, ASSE MATEMATICO, ASSE STORICO SOCIALE, ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

CLASSE PRIMA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 La figura professionale del cuoco.</p> <p>MODULO 2 Gli ambienti e le attrezzature di cucina.</p> <p>MODULO 3 La salute in cucina.</p> <p>MODULO 4 Cuocere e conservare gli alimenti.</p> <p>MODULO 5 I cereali (cenni).</p> <p>MODULO 6 La verdura e la frutta.</p> <p>MODULO 7 Le uova in cucina (cenni).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi 	<p>1- Comunicare nella madrelingua</p> <p>2- Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p>3- Spirito di iniziativa e intraprendenza</p> <p>4- Risolvere problemi</p> <p>5- Imparare ad imparare</p> <p>6- Collaborare e partecipare</p> <p>7- Progettare</p> <p>8-Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Area generale: 1G, 4G, 8G, 11G</p> <p>Area professionalizzante: 1I, 3I, 4I, 5I,</p>	<p>1- Il comportamento responsabile.</p> <p>2- Il mio territorio.</p> <p>3- dimmi come mangi</p>

e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

- Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
- 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 procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
- 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 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.

– Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

– Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

– 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.

CLASSE SECONDA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	MODULO 1: GLI INGREDIENTI IN CUCINA MODULO 2: TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA MODULO 3: LE REALIZZAZIONI CULINARIE MODULO 4: LE TECNICHE DI BASE	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. - 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. - 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. - Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Competenze sociali e civiche - Spirito di iniziativa e intraprendenza - Competenze digitali - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile 	<p>Area generale:</p> <p><i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i></p> <p>1g -4g- 5g- 7g- 11g- 12g</p> <p>Area professionalizzante:</p> <p><i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i></p> <p>3i – 4i – 1i -2i -7i – 5i</p>	<p>Educare alle emozioni: Le emozioni come veicolo alla realizzazione di un piatto</p>

		<ul style="list-style-type: none">- Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.- 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.			
--	--	--	--	--	--

INSEGNAMENTO SALA E VENDITA

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE PRIMA	<p>MODULO 1: LA PROFESSIONE, COMPORTAMENTO E GALATEO</p> <p>MODULO 2: SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO (HACCP)</p> <p>MODULO 3: ATTREZZATURA, SERVIZIO IN SALA E AL BAR</p>	Applicare metodologie di base di lavoro in équipe, saper distinguere e riconoscere gli ambienti, le attrezzature e il contesto dove si opera.	Competenze sociali e civiche. Comunicazione nella madrelingua Imparare ad imparare.	Area generale: <i>1 e 11.</i> Area professionalizzante: <i>1, 3, 4, 6 e 9.</i>	<i>Il comportamento responsabile</i>

CLASSE SECONDA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1: SERVIZIO DELLE BEVANDE</p> <p>MODULO 2: SERVIZI IN SALA E AL BAR NEI VARI MOMENTI DELLA GIORNATA</p> <p>MODULO 3: TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA E AL BAR</p>	sviluppare abilità di settore in ambiente di sala e di bar, merceologia dei prodotti e sviluppo di abilità tecnico pratiche di laboratorio.	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> <p>Competenze sociali e civiche</p>	<p>Area generale:3,4 e 11.</p> <p>Area professionalizzante: 3,6 e 7.</p>	<p><i>1° periodo "Educare alle emozioni: emozioni nella degustazione"</i></p> <p><i>2° periodo "Le tecniche persuasive nella vendita e proposta delle portate. Lotta allo spreco alimentare riciclo degli scarti e degli avanzi"</i></p>

RELIGIONE CATTOLICA

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO
CLASSE PRIMA	MODULO 1 Confronto con gli interrogativi dell'uomo e con le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine del mondo e dell'uomo, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. Approfondimento, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. Confronto tra le religioni del nostro tempo	Essere in grado di: - riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione; - di porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica; - di riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale; - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali.	Competenze sociali e civiche	Area generale: <ul style="list-style-type: none"> • 1 G • 4G • 6G

CLASSE SECONDA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO
	MODULO 1 Confronto con gli interrogativi dell'uomo e con le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine del mondo e dell'uomo, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. Approfondimento, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. Confronto tra le religioni del nostro tempo	Essere in grado di: - riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione; - di porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica; - di riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale; - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali.	Competenze sociali e civiche	Area generale: <ul style="list-style-type: none"> • 1 G • 4G • 6G

CURRICOLO TRIENNIO

INSEGNAMENTO ITALIANO
ASSE DEI LINGUAGGI

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	<p>MODULO 1 - Le origini della letteratura</p> <p>MODULO 2 – Dante: La Divina Commedia</p> <p>MODULO 3 – Il Trecento: Dante, Petrarca, Boccaccio</p> <p>MODULO 4 – Umanesimo e Rinascimento: la trattatistica, Machiavelli/Ariosto</p> <p>MODULO 5 – Produzione scritta: riassunto; testo espositivo-argomentativo; analisi del testo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produrre sia oralmente che per iscritto, testi coerenti, coesi, e di tipo personale. - Potenziare le abilità argomentative. - Rielaborare criticamente le conoscenze acquisite. - Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina. - Potenziare il bagaglio lessicale. - Il testo argomentativo 	<ul style="list-style-type: none"> -Padronanza della lingua italiana -Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario -Utilizzare e produrre testi multimediali 	<p>Area generale: <i>1-2-4-6-7</i></p>	<p>Il viaggio</p> <p>A Tavola nel Rinascimento</p>

CLASSE QUARTA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 – Il Seicento: la prosa scientifica e il Barocco</p> <p>MODULO 2 – Il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo, Preromanticismo: Parini, Goldoni, Foscolo</p> <p>MODULO 3 – L'Ottocento: Romanticismo: Leopardi e Manzoni</p> <p>MODULO 4 – Produzione scritta: riassunto; testo espositivo-argomentativo; analisi del testo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produrre sia oralmente che per iscritto testi coerenti, coesi, e di tipo personale. - Potenziare le abilità argomentative. - Rielaborare criticamente le conoscenze acquisite. -Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina. - Potenziare il bagaglio culturale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Padronanza della lingua italiana -Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario -Utilizzare e produrre testi multimediali 	<p>Area generale: 1-2-4-6-7</p>	<p>Parla come mangi: dalle osterie ai caffè</p>

CLASSE QUINTA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 – L'età del Positivismo: il Verismo e Verga</p> <p>MODULO 2 – L'età del Decadentismo: Pascoli e D'Annunzio</p> <p>MODULO 3 – Il romanzo della crisi: Svevo e Pirandello</p> <p>MODULO 4 – La poesia del Novecento: Ungaretti e Montale</p> <p>MODULO 5 – Produzione scritta: riassunto; testo espositivo-argomentativo; analisi del testo</p>	<p>Capacità di produrre testi scritti e orali in maniera originale sia sul piano concettuale, sia sul piano espressivo-</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenziare le abilità argomentative. - Rielaborare criticamente i contenuti appresi. 	<ul style="list-style-type: none"> -Padronanza della lingua italiana -Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario -Utilizzare e produrre testi multimediali 	<p>Area generale: 1-2-4-6-7</p>	<p>Il Banqueting</p> <p>Il viaggio</p> <p>Rimini in guerra</p> <p>Hospitality Management</p>

INSEGNAMENTO STORIA
ASSE STORICO SOCIALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	MODULO 1 – Il feudalesimo e Carlo Magno	Utilizza il lessico specifico. - Colloca nel tempo e nello spazio fatti ed eventi esaminati. - Pone in relazione cause e conseguenze di eventi e fenomeni storici. - Individua i fattori costitutivi (economici, politici, sociali) di fenomeni storici e li pone in relazione. - Utilizza strumenti del "fare storia": carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia.	- 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. - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Area generale: 1 – 2 – 3 – 4 - 8	Il viaggio
	MODULO 2 – La lotta tra Papato e Impero. Le Crociate				
	MODULO 3 – Sviluppo e evoluzione dei Comuni				
	MODULO 4 – La crisi del Trecento e la Peste				
	MODULO 5 - Le monarchie nazionali e le Signorie				
	MODULO 6 – Le esplorazioni geografiche				
	MODULO 7 – Riforma e Controriforma				

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUARTA	<p>MODULO 1 – L'Illuminismo</p> <p>MODULO 2 – L'età delle rivoluzioni: Rivoluzione americana, Rivoluzione francese, Rivoluzione industriale</p> <p>MODULO 3 – Napoleone e il Congresso di Vienna</p> <p>MODULO 4 – Il Risorgimento e l'Unità d'Italia</p>	<p>Utilizza il lessico specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colloca nel tempo e nello spazio fatti ed eventi. - Individua e pone in relazione cause e conseguenze di eventi storici. - Individua i fattori costitutivi (economici, politici, sociali) di fenomeni storici e li pone in relazione. - Coglie persistenze e mutamenti. - Utilizza strumenti del "fare storia": carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente 	<p>Area generale: 1 – 2 – 3 – 4 - 8</p>	<p>Parla come mangi: dalle osterie ai caffè</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>MODULO 1 – L'età giolittiana</p> <p>MODULO 2 – La prima guerra mondiale</p> <p>MODULO 3 - I totalitarismi: lo stalinismo, il fascismo e il nazismo</p> <p>MODULO 4 – La seconda guerra mondiale</p> <p>MODULO 5 – La guerra fredda</p>	<p>Padroneggia il lessico specifico.</p> <p>Colloca nel tempo e nello spazio fatti ed eventi.</p> <p>Individua e pone in relazione cause e conseguenze di eventi e fenomeni storici.</p> <p>Coglie persistenze e mutamenti.</p> <p>Utilizza strumenti del "fare storia": carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia.</p>	<p>- 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.</p> <p>- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>Area generale: 1 – 2 – 3 – 4 - 8</p>	<p><i>Il Banqueting</i></p> <p>Il viaggio</p> <p>Rimini in guerra</p> <p>Hospitality Management</p>

INSEGNAMENTO MATEMATICA
(ASSE MATEMATICO)

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	<p>MODULO 1 - DISEQUAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il significato di disuguaglianza e disequazione - Definire e riconoscere intervalli limitati e illimitati <p>MODULO 2 – IL PIANO CARTESIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il piano cartesiano <p><i>Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere disequazioni algebriche razionali intere e fratte. - Rappresentare nel piano cartesiano una retta di data equazione e conoscere il significato dei parametri della sua equazione. - Interpretare graficamente sul piano cartesiano le caratteristiche di una retta. - Utilizzare la condizione di parallelismo e di perpendicolarità tra rette. - Utilizzare la condizione di appartenenza di un punto ad una retta. - Risolvere problemi sulla retta. - Individuare le proprietà essenziali della parabola. - Interpretare graficamente sul piano cartesiano le caratteristiche di una parabola. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. - Utilizzare termini fondamentali del linguaggio matematico. 	<p>Area generale: 8, 10, 12</p> <p>Area professionalizzante: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p>	<p>In viaggio</p> <hr/> <p>Turismo e natura</p> <hr/> <p>L'impresa</p> <hr/> <p>Noi nel mondo</p> <hr/> <p>Il forno solare</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUARTA	MODULO 1 - DISEQUAZIONI - Disequazioni di II grado, intere e fratte. - Sistemi di disequazioni	- Saper interpretare graficamente una disequazione. - Sapere il concetto di simmetria.	- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	Area generale: 10, 12	Dall'osteria al caffè
	MODULO 2 – STUDIO DI FUNZIONE - Le funzioni e la loro classificazione. - Studio di funzioni algebriche razionali, intere e fratte: dominio, studio del segno della funzione, intersezione con gli assi, introduzione al calcolo dei limiti - Analisi di grafici di funzioni	- Classificare una funzione e calcolare il dominio delle funzioni algebriche. - Studiare le funzioni algebriche razionali: il dominio, lo studio del segno, l'intersezione con gli assi cartesiani. - Analizzare il grafico di una funzione: il dominio, il codominio ed individuare le principali proprietà.	- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico	Area professionalizzante: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	In viaggio Turismo sostenibile e responsabile Venite a visitare
	<i>Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.</i>				

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>MODULO 1 - STUDIO DI FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di funzione reale di variabile reale, dominio e studio del segno. - Limiti ed asintoti (orizzontali, verticali, obliqui). - Analisi del grafico di una funzione e continuità dal punto di vista intuitivo, punti di discontinuità di 1°, 2°, 3° specie; funzione pari e dispari. <p>MODULO 2 - DERIVATE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico. - Regole per il calcolo delle derivate di funzioni razionali. - Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto. - Studio del segno della derivata prima per determinare i punti stazionari. - Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione. <p><i>Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di calcolo - Capacità di interpretare correttamente i concetti matematici ed applicarli nella lettura di grafici. - Capacità di esporre i contenuti con un linguaggio disciplinare corretto. - Saper tracciare il grafico di una semplice funzione esponenziale e logaritmica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico 	<p>Area generale: 10, 12</p> <p>Area professionalizzante: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p>	<p>In viaggio</p> <hr/> <p>Dall'uva</p> <hr/> <p>Hotel del futuro</p>

INSEGNAMENTO LINGUE STRANIERE

ASSE DEI LINGUAGGI

(Scegliere tra: ASSE DEI LINGUAGGI, ASSE MATEMATICO, ASSE STORICO SOCIALE, ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	<p>Indirizzo enogastronomia e servizi di sala e vendita</p> <p>MODULO 1 : LE BRIGATE Le brigate di sala e cucina, l'uniforme</p> <p>MODULO 2 : ATTREZZATURA E SPAZI LAVORATIVI Lessico dell'attrezzatura di sala e cucina, gli spazi del ristorante e della cucina , HACCP</p> <p>MODULO 3: LA COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE Le varie parti del menu, la mise en place, prendere un ordine, presentare al cliente i vari piatti del menu, presentare una ricetta specificandone gli ingredienti principali e esponendo in maniera semplice la sua preparazione, il lessico relativo agli alimenti, il condizionale.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, ricorrendo autonomamente anche a strategie compensative quando ritenute necessarie.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi semplici e brevi riguardanti argomenti d'interesse personale o il settore d'indirizzo. -Produrre testi brevi e semplici per esprimere opinioni o per descrivere esperienze ed eventi di interesse personale.</p> <p>Utilizzare il lessico e le espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e per narrare esperienze.</p> <p>Utilizzare il dizionario bilingue e quelli multimediali ai fini di una scelta lessicale adeguata</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 5G, 1G,7G, 4G</p> <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 4I, 9I</p>	<p>Uda "In viaggio": presentazione degli aspetti culturali, naturalistici ed enogastronomici di una località del territorio</p>

<p>Indirizzo accoglienza e ospitalità alberghiera</p> <p>MODULO 1 : IL PERSONALE DELL'HOTEL Il personale dell'hotel, l'uniforme</p> <p>MODULO 2 : LE STRUTTURE RICETTIVE</p> <p>Le tipologie degli hotels, la presentazione dell'hotel con i suoi spazi ed i suoi servizi</p> <p>MODULO 3 : LA COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE</p> <p>Prenotazione, check-in e check-out, corrispondenza alberghiera hotel-cliente .</p>				
---	--	--	--	--

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUARTA	<p>Indirizzo enogastronomia e servizi di sala e vendita</p> <p>MODULO 1 : LE DIVERSE CATEGORIE DI ALIMENTI Revisione delle strutture grammaticali e del lessico incontrati negli anni precedenti e ritenuti dal docente propedeutici allo svolgimento degli argomenti previsti per l'anno in corso. Lessico relativo al pesce e/o alla carne e/o ai formaggi e/o ai desserts e/o ai vini o bevande tipiche</p> <p>MODULO 2 : PRESENTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI E RICETTE Presentazione di alcune ricette a base di carne e pesce.</p> <p>MODULO 3 : I TERRITORI ANGLOFONI/ FRANCOFONI/ISPANOFONI</p> <p>Informazioni generali relative al territorio e all'organizzazione politico-amministrativa del paese di cui si studia la lingua, presentazione di 2/3 regioni/Stati con particolare attenzione alle caratteristiche essenziali del loro territorio, ad</p>	<p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali scritte o orali di carattere professionale.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti d'interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi ,semplici e coerenti per esprimere opinioni o per descrivere esperienze ed eventi di interesse personale e di lavoro.</p> <p>Utilizzare il lessico e le strutture morfosintattiche acquisite per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, per narrare esperienze e per descrivere progetti relativi all'ambito professionale.</p> <p>Utilizzare in maniera autonoma ed efficace il dizionario bilingue e quelli multimediali ai fini di una scelta lessicale adeguata.</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 5G, 1G,7G, 4G</p> <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 4I, 9I, 8I</p>	<p>Uda "Dall'osteria al caffè": presentazione di un locale d'importanza storica e delle specialità servite ai clienti</p>

	<p>alcuni aspetti tradizionali e a dei piatti e/o vini e/o specialità tipici.</p> <p>Indirizzo ospitalità alberghiera</p> <p>MODULO 1 : TIPI DI TURISMO Revisione delle strutture grammaticali e delle funzioni linguistiche essenziali per comunicare con il cliente, con particolare attenzione al momento della prenotazione, del check-in e check -out. I diversi tipi di turismo.</p> <p>MODULO 2 : I TERRITORI ANGLOFONI/ FRANCOFONI/ISPANOFONI</p> <p>Informazioni generali relative al territorio e all'organizzazione politica/amministrativa del paese di cui si studia la lingua, presentazione di 2/3 regioni del paese di cui si studia la lingua, con particolare attenzione alle loro attrattive turistiche e culinarie.</p>				
--	---	--	--	--	--

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>Indirizzo enogastronomia e servizi di sala e vendita:</p> <p>MODULO 1 : REVISIONE DELLA MICROLINGUA (LESSICO E PREPARAZIONI)</p> <p>Ripasso e approfondimento del lessico relativo agli ingredienti utilizzati nelle ricette del proprio territorio, dei verbi necessari a descrivere le preparazioni delle ricette e delle specialità trattate.</p> <p>MODULO 2 : ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI ITALIANI E STRANIERI</p> <p>Presentazione di 2/3 regioni/città/stati del paese di cui si studia la lingua con particolare attenzione alle caratteristiche essenziali del loro territorio, alla civiltà, ad alcuni aspetti tradizionali e a dei piatti e/o vini e/o specialità tipici. Presentazione di 1/2 regioni italiane e delle loro risorse enogastronomiche.</p> <p>MODULO 3 : LE MIE ESPERIENZE DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO Esposizione orale/scritta/ multimediale delle proprie esperienze in ambito professionale</p>	<p>Esprimere ed argomentare le proprie opinioni con una certa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti di attualità, di studio, di lavoro cogliendone le idee principali.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere le idee principali ed i dettagli in testi scritti di media difficoltà riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti riguardanti esperienze, situazioni e processi</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 5G, 1G, 7G, 4G, 6G</p> <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 4I, 9I, 8I</p>	

	<p>Indirizzo ospitalità alberghiera:</p> <p>MODULO 1 : REVISIONE DELLA MICROLINGUA (COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE) Ripasso e approfondimento del lessico relativo alle strutture alberghiere e alla comunicazione professionale.</p> <p>MODULO 2 : ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI ITALIANI E STRANIERI</p> <p>Presentazione di 2/3 regioni/città/stati del paese di cui si studia la lingua con particolare attenzione alle caratteristiche essenziali del loro territorio. Presentazione di 2/3 regioni d'Italia con particolare attenzione alle sue attrattive turistiche, culturali e culinarie.</p> <p>MODULO 3 : LE MIE ESPERIENZE DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO Esposizione orale/scritta/ multimediale delle proprie esperienze in ambito professionale</p>	relativi ai diversi settori d'interesse			
--	---	---	--	--	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Settore enogastronomia- sala e vendita

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
C L A S S E T E R R I T O R I O	MODULO 1 Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei principali alimenti e bevande: -Cereali e derivati -Legumi -Latte e derivati -Carne, pesce e uova -Oli, grassi - I prodotti ortofrutticoli -Erbe aromatiche e spezie -Bevande	-Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. -Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. -Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. -Individuare i prodotti tipici di un territorio. - Valorizzare il made in Italy	-Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia -Competenze digitali -Imparare ad imparare -Spirito d'iniziativa e intraprendenza -Consapevolezza ed espressione culturale	Area generale: 1, 4, 7, 8, 11 Area professionalizzante: 1, 3, 4, 7, 10	In Viaggio: viaggio enogastronomico attraverso le eccellenze della via Emilia Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei prodotti tipici e relativi valori nutrizionali.
	CONOSCENZE ESSENZIALI - Conoscere nelle linee essenziali le caratteristiche merceologiche, fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. - Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio.	-Individuare le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti e bevande, valorizzando il territorio e il made in Italy			

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Settore accoglienza

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
C L A S S E T E R Z A	<p>MODULO 1 Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei principali alimenti e bevande Cereali e derivati Legumi, ortaggi, frutta Latte e derivati Carne, pesce e uova Oli, grassi Bevande</p> <p>MODULO 2 Enogastronomia regionale e nazionale</p> <p>CONOSCENZE ESSENZIALI - Conoscere nelle linee essenziali le caratteristiche merceologiche, nutrizionali di alimenti e bevande. - Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio.</p>	<p>- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. - Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. - Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p> <p>- Individuare i prodotti tipici di un territorio. - Valorizzare il made in Italy</p> <p>- Individuare le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti e bevande valorizzando i prodotti del territorio e il made in Italy</p>	<p>-Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia</p> <p>-Competenze digitali</p> <p>-Imparare ad imparare</p> <p>-Spirito d'iniziativa e intraprendenza</p> <p>-Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Area generale: <i>1, 4, 7, 8, 11</i></p> <p>Area professionalizzante: <i>1, 3, 4, 7, 11</i></p>	<p>In Viaggio: viaggio enogastronomico attraverso le eccellenze.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei prodotti tipici e relativi valori nutrizionali.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Settore pasticceria

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
C L A S S E T E R Z A	<p>MODULO 1</p> <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei principali alimenti:</p> <p>Cereali e derivati</p> <p>Latte e derivati</p> <p>Carne, le uova</p> <p>I prodotti ortofrutticoli</p> <p>Oli, grassi</p> <p>Gli agenti lievitanti</p> <p>Prodotti dolciari</p> <p>Bevande analcoliche e alcoliche</p> <p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <p>- Conoscere nelle linee essenziali i prodotti da forno e dolciari</p> <p>-Conoscere nelle linee essenziali caratteristiche merceologiche, nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <p>- Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio.</p>	<p>- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <p>- Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p> <p>- Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>-Valorizzare i prodotti made in Italy</p> <p>-Valorizzare i prodotti da forno e dolciari</p> <p>-Valorizzare i prodotti made in Italy</p>	<p>-Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia</p> <p>-Competenze digitali</p> <p>-Imparare ad imparare</p> <p>-Spirito d'iniziativa e intraprendenza</p> <p>-Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Area generale:</p> <p><i>1, 4, 7, 8, 11</i></p> <p>Area professionalizzante:</p> <p><i>1, 3, 4, 7, 11</i></p>	<p>In Viaggio: viaggio enogastronomico attraverso il mondo dei prodotti artigianali.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei prodotti tipici e relativi valori nutrizionali.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Settore enogastronomia

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
C L A S S E Q U A R T A	<p>MODULO 1 Caratteristiche chimico-fisiche, funzioni nutrizionali e metabolismo dei nutrienti</p> <p>MODULO 2 Tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee a preservare le caratteristiche organolettiche e la salubrità</p> <p>MODULO 3 Qualità alimentare</p> <p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere nelle linee essenziali i principi nutritivi e il loro metabolismo. - Conoscere le tecniche di conservazione e cottura e le modificazioni a carico dei principi nutritivi. - Conoscere nelle linee essenziali la qualità alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi - Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti - Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari - Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture locali. - Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio - Scegliere gli alimenti in base alla qualità, tipicità e loro valore nutrizionale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia -Competenze digitali -Imparare ad imparare -Spirito d'iniziativa e intraprendenza -Consapevolezza ed espressione culturale 	<p>Area generale: <i>1, 4, 7, 8, 11</i></p> <p>Area professionalizzante: <i>1, 2, 3, 4, 5, 7</i></p>	<p>Dall'osteria al caffè</p> <p>Riconoscere gli aspetti organolettici, merceologici e nutrizionali dei prodotti tipici o di un menù di un'attività ristorativa</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Settore sala e vendita

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

C L A S S E Q U A R T A	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
		<p>MODULO 1 Caratteristiche chimico-fisiche, funzioni nutrizionali e metabolismo dei nutrienti</p> <p>MODULO 2 Tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee a preservare le caratteristiche organolettiche e la salubrità</p> <p>MODULO 3 Qualità alimentare</p> <p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere nelle linee essenziali i principi nutritivi e il loro metabolismo. - Conoscere le tecniche di conservazione e cottura e le modificazioni a carico dei principi nutritivi. - Conoscere nelle linee essenziali la qualità alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi - Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti - Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari - Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture locali. - Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio - Scegliere gli alimenti e le bevande in base alla qualità, tipicità e loro valore nutrizionale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia -Competenze digitali -Imparare ad imparare -Spirito d'iniziativa e intraprendenza -Consapevolezza ed espressione culturale 	<p>Area generale: <i>1, 4, 7, 8, 11</i></p> <p>Area professionalizzante: <i>1, 2, 3, 4, 5, 7</i></p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Settore enogastronomia

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

C L A S S E Q U I N T A	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 Nuove tendenze di filiera dei prodotti e modelli alimentari</p> <p>MODULO 2 Principi di sicurezza e igiene alimentare e fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare</p> <p>MODULO 3 Principi di dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie</p> <p>MODULO 4 Cibo e religione</p>	<p>-Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. -Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. -Redigere un piano di HACCP. - Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi all'utilizzo degli alimenti. - Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. - Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>-Individuare le caratteristiche organolettiche, nutrizionali dei nuovi prodottialimentari. -saper definire la sicurezza</p>	<p>-Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia</p> <p>-Competenze digitali</p> <p>-Imparare ad imparare</p> <p>-Spirito d'iniziativa e intraprendenza</p> <p>-Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Area generale: <i>1, 4, 7, 8, 11</i></p> <p>Area professionalizzante: <i>1, 2, 3, 4, 7, 8</i></p>	<p>Valorizzazione, promozione e tutela dei prodotti alimentari Made in Italy (Settore Enogastronomia)</p> <p>Valorizzazione, promozione e tutela delle bevande Made in Italy (Settore Sala e vendita)</p>

	<p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari - Le principali cause di contaminazioni e le più comuni frodi alimentari - I concetti chiave di qualità e sicurezza alimentare - Le caratteristiche di una dieta equilibrata in condizioni fisiologiche e patologiche 	<p>alimentare nel processo di filiera, elencare le principali cause di contaminazione fisica, chimica, biologica</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia e relativa prevenzione della contaminazione -Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare -Valutare i criteri per definire lo stato di nutrizione di una persona -Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per fasce d'età e diverse condizioni fisiologiche 			
--	--	--	--	--	--

INSEGNAMENTO : DTA

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI (in grassetto) (contenuti raggruppati in moduli)	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	MODULO 1 _ STRUMENTI OPERATIVI -il calcolo percentuale -il riparto diretto semplice -l' interesse semplice e il montante -lo sconto commerciale e il valore attuale	- eseguire calcoli percentuali, calcoli finanziari e di riparto per risolvere semplici problemi di gestione dell'impresa del settore di riferimento	-Utilizzare e produrre testi multimediali -Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Area generale: 1 2 8	IN VIAGGIO
	MODULO 2_ IMPARO A CONOSCERE L'IMPRESA: I RAPPORTI CON FORNITORI, CLIENTI E BANCHE - Differenza tra impresa individuale e società -Requisiti e formalità amministrative per l'avvio di un'impresa - L'avvio di una piccola impresa: introduzione del concetto di investimenti e finanziamenti -I documenti fiscali che l'imprenditore deve emettere e ricevere -L' IVA -Le funzioni delle banche; -I principali mezzi di pagamento	- utilizzare la terminologia giuridica ed economica nella produzione orale e scritta -individuare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica -riconoscere gli elementi che compongono la base imponibile, il totale fattura, lo scorporo e la liquidazione dell'iva ed effettuare i relativi calcoli	-analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico	10 12 Area professionalizzante: 2 8	
	MODULO 3_ IL MERCATO TURISTICO - Gli attrattori turistici - Domanda e offerta turistica -Classificazione delle imprese ricettive -Classificazione delle imprese ristorative	-distinguere le operazioni di raccolta e impiego delle banche -distinguere le caratteristiche dei principali mezzi di pagamento -compilare assegni bancari	-collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione	9 10	

	<p>MODULO 4 _ LE RISORSE UMANE</p> <ul style="list-style-type: none">-Il mercato del lavoro: il cittadino alla ricerca di un'occupazione-le fonti del diritto del lavoro- il lavoratore subordinato: diritti ed obblighi-il datore di lavoro: poteri e doveri con particolare riguardo alla sicurezza nei luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none">- applicare i concetti e gli strumenti per l'analisi della domanda e dell'offerta turistica -riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro			
--	---	--	--	--	--

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI (in grassetto) (contenuti raggruppati in moduli)	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUARTA	<p>MODULO 1_ IMPARO A CONOSCERE LE RISORSE DELL'IMPRESA</p> <p>LE RISORSE UMANE: -IL CCNL del settore TURISMO -Retribuzione lorda e netta -I principali contratti di lavoro subordinato (approfondimento)</p> <p>LE RISORSE TECNICHE: -Classificazione degli elementi del patrimonio -Uguaglianza tra investimenti e finanziamenti -Il prospetto del patrimonio: la situazione patrimoniale -Valutazione delle immobilizzazioni materiali e immateriali -Valutazione del magazzino -Valutazione dei crediti</p> <p>LE RISORSE FINANZIARIE: -Fonti interne ed esterne di finanziamento - Il fido bancario: istruttoria di affidamento e garanzie - Equilibrio tra fonti e impieghi</p>	<p>-distinguere i vari elementi della busta paga</p> <p>-riconoscere i diversi elementi del patrimonio e le fonti di finanziamento dell'impresa</p> <p>-compilare prospetti ed effettuare calcoli per la soluzione di semplici casi relativi ad imprese di settore</p> <p>-comprendere ed utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici</p> <p>-utilizzare la rete e gli strumenti informatici in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale</p>	<p>-Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>-Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>-analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p> <p>-collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione</p>	<p>Area generale:</p> <p>1</p> <p>8</p> <p>10</p> <p>Area professionalizzante:</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>7</p> <p>8</p>	<p>-DALL'OSTERIA AL CAFFE'</p> <p>-DALL'OSTERIA AL DESSERT</p> <p>-IN VIAGGIO ATTRAVERSO LE ECCELLENZE DELL'EUROPA</p>

	<p>MODULO 2_ IMPARO A CONOSCERE GLI ELEMENTI DELLA GESTIONE</p> <p>COSTI, RICAVI E REDDITO: -Costi e ricavi d’esercizio delle imprese del settore di riferimento -La Situazione Economica</p> <p>LA CONTABILITA’ ANALITICA: -La classificazione dei costi: fissi, variabili, diretti, indiretti oneri figurativi -L’analisi dei costi e la determinazione del prezzo di vendita</p> <p>IL BILANCIO D’ESERCIZIO: -la contabilità e le scritture contabili obbligatorie -Schemi di Stato Patrimoniale e Conto Economico come da codice civile (solo forma abbreviata) -i principali indici di bilancio</p>	<p>-compilare la Situazione Economica e calcolare il reddito d’esercizio</p> <p>-distinguere le parti del bilancio di esercizio</p> <p>-calcolare i principali indici e analizzare semplici casi relativi ad imprese di settore</p> <p>- applicare metodi per il calcolo dei prezzi di vendita</p>	<p>-individuare le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p>		
--	---	--	---	--	--

	CONOSCENZE/ <u>CONOSCENZE ESSENZIALI (in grassetto)</u> <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>MOD. 1 _ LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</p> <p>PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE: -perché programmare - Il budget d'esercizio -il controllo budgetario</p> <p>LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: -Il business plan e le sue fasi di redazione -I preventivi di impianto</p> <p>MOD. 2_ LE POLITICHE DI VENDITA IL MARKETING: -Marketing turistico territoriale -Marketing strategico -Marketing operativo e marketing mix -Il piano di marketing</p>	<p>-redigere un semplice preventivo di impianto/business plan di un'impresa ristorativa/ricettiva con dati semplificati</p> <p>-riconoscere gli elementi che costituiscono il <u>budget economico</u> di un'impresa ristorativa/ricettiva e compilare il prospetto <u>con dati semplificati</u></p> <p>-posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta coerente con il contesto territoriale e le esigenze della clientela</p>	<p>-Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>-Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>-analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p> <p>-collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione</p>	<p>Area generale:</p> <p>1</p> <p>8</p> <p>10</p> <p>12</p> <p>Area professionalizzante:</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>10</p> <p>11</p>	<p>-IL CATERING E IL BANQUETING</p> <p>-ANTROPOLOGIA DEL CIBO</p> <p>-I COCKTAIL</p> <p>-HOSPITALITY MANAGEMNT: "L'EVOLUZIONE DELL'ALBERGHIERO E RICETTIVO"</p> <p>-FOOD STATION: BANQUETING E CATERING</p>

	<p>MOD.3 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requisiti e adempimenti amministrativi per l'apertura di una impresa -Privacy -Il Contratto ristorativo e le responsabilità del ristoratore (enogastronomia esala/vendita) -Il contratto di albergo e responsabilità dell'albergatore (accoglienza Turistica). - Il contratto di vendita del pacchetto turistico (accoglienza turistica) - Il contratto di trasporto(accoglienza Turistica) - Le norme volontarie <p>MOD.4_ IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico 	<ul style="list-style-type: none"> -definire, attraverso semplici casi concreti, diritti ed obblighi delle parti -realizzare pacchetti di offerta turistica coniugando eco-sostenibilità e redditività 	<ul style="list-style-type: none"> -individuare le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio 		
--	---	--	--	--	--

ARTE E TERRITORIO
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	<p>MODULO 1: Che cos'è l'arte e come si legge un'opera d'arte?</p> <p>MODULO 2: Lineamenti di arte paleolitica e palaziale - cosa ci parla ancora dal passato e quali pregiudizi possiamo rimuovere tramite l'arte e le culture "altre"?</p> <p>MODULO3: Arte greca dal periodo geometrico a quello ellenistico</p> <p>MODULO 4: Arte Romana dal periodo arcaico al tardoantico (con particolare riferimento ad Ariminum ed altre città romane in Romagna)</p> <p>MODULO 5: Arte Medievale: dal Tardoantico al Gotico internazionale (con esempi locali)</p> <p>MODULO 6: Conservazione, promozione e valorizzazione del patrimonio culturale</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sa "leggere" e contestualizzare un'opera d'arte studiata, collocandola nello spazio e nel tempo, attribuendole l'autore, riconoscendone la tecnica e fornendo minimi cenni storici. 2. Usa in modo sufficiente il lessico specifico della disciplina. 3. Sa comunicare in forma scritta e orale le conoscenze apprese. 4. Apprezza la complessità dei rapporti tra arte, potere e libertà di espressione. 5. Sa fare ipotesi sufficientemente strutturate di itinerari turistici per target non specifici. 6. Sa realizzare materiali multimediali illustrativi/esplicativi di discreta qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze digitali; - Competenze sociali e civili; - Imparare ad imparare; - Consapevolezza ed espressione culturale. 	<p>Area generale: 2, 3, 4, 6, 7, 8</p> <p>Area professionalizzante: 1, 4, 7</p>	<p>IL VIAGGIO: all'interno dell'UDA l'insegnamento di Arte e territorio tratterà la tematica "Alieni a Rimini", illustrando punti di vista "altri" sulla città di Rimini e la sua Provincia, scoprendo inaspettate tradizioni culturali e superando facili stereotipi legati alla Riviera.</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUARTA	<p>MODULO 1: Struttura dell'opera d'arte e lineamenti di percezione visiva</p> <p>MODULO2: Umanesimo e Rinascimento (con particolare riferimento alle corti di Rimini, Forlì, Ferrara)</p> <p>MODULO 3: Il Seicento: Naturalismo, Classicismo, Barocco e Caravaggeschi (alcuni esempi locali)</p> <p>MODULO 4: Le colonie marine romagnole, ipotesi di recupero</p> <p>MODULO 5: Lineamenti di tecniche artistiche (scultura, pittura, disegno, tecniche di riproduzione dell'opera tramite spolvero, patroni, etc.)</p>	<p>1. Sa "leggere" e contestualizzare un'opera d'arte studiata, collocandola nello spazio e nel tempo, attribuendole l'autore, riconoscendone la tecnica e fornendo sufficienti cenni storici.</p> <p>2. Usa correttamente il lessico specifico della disciplina.</p> <p>3. Sa comunicare in forma scritta e orale le conoscenze apprese.</p> <p>4. Sa fare sufficienti paragoni tra opere dello stesso autore/di autori diversi/di epoche diverse.</p> <p>5. Apprezza la complessità dei rapporti tra arte, potere e libertà di espressione.</p> <p>6. Riconosce le varie tecniche artistiche adoperate per realizzare un'opera.</p> <p>7. Sa fare ipotesi strutturate di itinerari turistici per target specifici.</p> <p>8. Sa realizzare materiali illustrativi/esplicativi di discreta qualità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze digitali; - Competenze sociali e civili; - Imparare ad imparare; - Consapevolezza ed espressione culturale; - Spirito di iniziativa e intraprendenza 	<p>Area generale: 2, 3, 4, 6, 7, 8</p> <p>Area professionalizzante: 1, 4, 7, 11</p>	<p>DALL'OSTERIA AL CAFFÈ LETTERARIO: all'interno dell'UDA l'insegnamento di Arte e territorio approfondirà lo sviluppo dei circoli culturali alla corte dei Malatesta e dei Montefeltro</p> <p>TURISMO, ARTE E TERRITORIO: all'interno dell'UDA l'insegnamento di Arte e territorio mostrerà alcuni esempi di percorso turistico nei borghi romagnoli, evidenziando le molteplici possibilità di un turismo non solo "balneare".</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>MODULO 1: Lineamenti di linguaggio pubblicitario</p> <p>MODULO 2: Museologia e Museografia: come si organizza un evento culturale</p> <p>MODULO 3: Il Settecento, tra Rococò e Neoclassicismo</p> <p>MODULO 4: L'Ottocento: Romanticismo, Realismo, Impressionismo</p> <p>MODULO 5: Il Novecento: dalle Avanguardie alle Transavanguardie</p> <p>MODULO 6: Le nuove frontiere dell'arte contemporanea e il costante rinnovarsi del concetto di "arte"</p>	<p>1. Sa "leggere" e contestualizzare un'opera d'arte studiata e fare paragoni di discreta qualità.</p> <p>2. Usa correttamente il lessico specifico della disciplina.</p> <p>3. Sa comunicare in forma scritta e orale le conoscenze apprese e connetterle criticamente anche con altre discipline.</p> <p>4. Sa fare buoni paragoni tra opere dello stesso autore/di autori diversi/di epoche diverse.</p> <p>5. Apprezza la complessità dei rapporti tra arte, potere e libertà di espressione.</p> <p>6. Applica le regole fondamentali della percezione visiva in modo creativo nell'ambito pubblicitario.</p> <p>7. Sa fare ipotesi complesse di itinerari turistici per target specifici, variando l'offerta.</p> <p>9. Sa realizzare materiali illustrativi/esplicativi di buona qualità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze digitali; - Competenze sociali e civili; - Imparare ad imparare; - Consapevolezza ed espressione culturale; - Spirito di iniziativa e intraprendenza 	<p>Area generale: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8</p> <p>Area professionalizzante: 1, 4, 7, 11</p>	<p>ORGANIZZAZIONE DI EVENTI, MOSTRE ED ESPOSIZIONI: all'interno dell'UDA, l'insegnamento di Arte e territorio illustrerà i fondamenti di museografia, museologia e le principali tematiche legate all'organizzazione di un evento culturale, ponendo l'accento sulla progettazione teorica e sulla realizzazione pratica dello stesso.</p>

TCR TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUARTA	MODULO 1 <u>Il processo di comunicazione</u>	Acquisire la consapevolezza e la padronanza dei meccanismi che regolano il processo di comunicazione.	Competenze digitali Imparare a imparare Competenze sociali e civiche Spirito di iniziativa e intraprendenza Consapevolezza ed espressione culturale Comunicare Individuare collegamenti e relazioni Risolvere problemi Collaborare e partecipare Progettare Agire in modo autonomo e responsabile	Area generale: <i>1- 2 - 6 – 7 – 8 – 10 – 11 - 12</i> Area professionalizzante: <i>6 - 7 – 8 – 9 – 10 - 11</i>	Turismo, arte e territorio Dall'osteria al caffè
	MODULO 2 Pragmatica e linguaggio corporeo MODULO 3 La comunicazione persuasiva MODULO 4 <u>Le competenze relazionali</u>				

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	MODULO 1 <u>Comunicazioni aziendali e fattore umano</u> MODULO 2 <u>L'efficacia della comunicazione pubblicitaria</u> MODULO 3 <u>Comunicazione e domanda turistica</u> MODULO 4 La comunicazione del territorio e del prodotto turistico	Acquisire la consapevolezza e la padronanza dei meccanismi che regolano il processo di comunicazione. Diventare consapevoli della complessità della dinamica comunicativa.	Competenze digitali Imparare a imparare Competenze sociali e civiche Spirito di iniziativa e intraprendenza Consapevolezza ed espressione culturale Comunicare Individuare collegamenti e relazioni Risolvere problemi Collaborare e partecipare Progettare Agire in modo autonomo e responsabile	Area generale: 1- 2 - 6 – 7 – 8 – 10 – 11 - 12 Area professionalizzante: 1 – 6 -7 – 8 – 9 – 10 - 11	Propaganda e pubblicità Comunicazione e marketing Marketing e territorio

INSEGNAMENTO SCIENZE MOTORIE

ASSE DEI LINGUAGGI

(Scegliere tra: ASSE DEI LINGUAGGI, ASSE MATEMATICO, ASSE STORICO SOCIALE, ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	MODULO 1 Percezione di sé e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.	Conosce i tempi e i ritmi nelle diverse attività motorie- sportive rafforzando le proprie potenzialità e riconoscendo i propri limiti. Comprende il ritmo e la fluidità del movimento. Conosce e sa utilizzare i principali esercizi relativi ai vari distretti corporei in funzione di una postura corretta. Sa utilizzare gli attrezzi in forma codificata e non. Sa osservare e riconosce negli altri varie comunicazioni non verbali. Conosce il lessico specifico della disciplina Sa gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio	Comunicazione nella madrelingua. Competenze digitali. Imparare ad imparare. Competenze sociali e civiche. Spirito di iniziativa e intraprendenza. Consapevolezza ed espressione culturale.	Area generale: 1G 2G -parziale- 7G 8G 9G 11G Area professionalizzante: 3I	Il Viaggio
	MODULO 2 Gioco-Gioco Sport-Sport e Fair play	Sa elaborare autonomamente e in gruppo tecniche e strategie dei giochi sportivi e non. Collabora utilizzando e valorizzando le propensioni ed attitudini individuali. Conosce e utilizza gesti tecnici e tattici fondamentali di alcune discipline sportive. Cooperava in equipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le	Competenze di cittadinanza Comunicare. Acquisire ed interpretare l'informazione. Individuare collegamenti e relazioni. Risolvere problemi. Imparare ad imparare. Collaborare e partecipare Progettare. Agire in modo autonomo e responsabile.		

	<p>MODULO 3 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p> <p>MODULO 4 Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.</p>	<p>attitudini individuali. Sa ricoprire vari ruoli compreso quello di giudice e arbitro.</p> <p>Assume comportamenti funzionali alla sicurezza. Sa riconoscere i fattori di rischio che alterano la condizione di salute e benessere. Conosce i principi per l'adozione dei corretti stili di vita. Conosce i principali traumi e infortuni sportivi e i relativi interventi di primo soccorso. Conosce i principi di una corretta alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano e all'attività sportiva.</p> <p>Sapersi esprimere ed orientare in attività ludiche e sportive in ambiente naturale, nel rispetto del comune patrimonio territoriale. Conosce alcune attività motorie e sportive in ambiente naturale.</p>			
--	--	--	--	--	--

CLASSE QUARTA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 Percezione di sé e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.</p> <p>MODULO 2 Gioco-Gioco Sport-Sport e Fair play</p>	<p>Conosce i tempi e i ritmi nelle diverse attività motorie- sportive rafforzando le proprie potenzialità e riconoscendo i propri limiti. Comprende il ritmo e la fluidità del movimento. Conosce e sa utilizzare i principali esercizi relativi ai vari distretti corporei in funzione di una postura corretta. Sa utilizzare gli attrezzi in forma codificata e non. Sa osservare e riconosce negli altri varie comunicazioni non verbali. Conosce il lessico specifico della disciplina Sa gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio.</p> <p>Sa elaborare autonomamente e in gruppo tecniche e strategie dei giochi sportivi e non. Collabora utilizzando e valorizzando le propensioni ed attitudini individuali. Conosce e utilizza gesti tecnici e tattici fondamentali di alcune discipline sportive. Coopera in equipe utilizzando e</p>	<p>Comunicazione nella madrelingua. Competenze digitali. Imparare ad imparare. Competenze sociali e civiche. Spirito di iniziativa e intraprendenza. Consapevolezza ed espressione culturale.</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Comunicare. Acquisire ed interpretare l'informazione. Individuare collegamenti e relazioni. Risolvere problemi. Imparare ad imparare. Collaborare e partecipare Progettare. Agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>Area generale: 1G 2G Area professionalizzante: /</p>	<p>Dall'osteria al caffè: "Il caffè nella prestazione sportiva."</p>

	<p>MODULO 3 Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p> <p>MODULO 4 Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.</p>	<p>valorizzando le propensioni e le attitudini individuali. Sa ricoprire vari ruoli compreso quello di giudice e arbitro.</p> <p>Assume comportamenti funzionali alla sicurezza. Sa riconoscere i fattori di rischio che alterano la condizione di salute e benessere. Conosce i principi per l'adozione dei corretti stili di vita. Conosce i principali traumi e infortuni sportivi e i relativi interventi di primo soccorso. Conosce i principi di una corretta alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano e all'attività sportiva.</p> <p>Sapersi esprimere ed orientare in attività ludiche e sportive in ambiente naturale, nel rispetto del comune patrimonio territoriale. Conosce alcune attività motorie e sportive in ambiente naturale.</p>			
--	--	---	--	--	--

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>MODULO 1 Percezione di sé e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.</p> <p>MODULO 2 Gioco-Gioco Sport-Sport e Fair play</p>	<p>Conosce i tempi e i ritmi nelle diverse attività motorie- sportive rafforzando le proprie potenzialità e riconoscendo i propri limiti. Comprende il ritmo e la fluidità del movimento. Conosce e sa utilizzare i principali esercizi relativi ai vari distretti corporei in funzione di una postura corretta. Sa utilizzare gli attrezzi in forma codificata e non. Sa osservare e riconosce negli altri varie comunicazioni non verbali. Conosce il lessico specifico della disciplina Sa gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio Sa elaborare autonomamente e in gruppo tecniche e strategie dei giochi sportivi e non. Collabora utilizzando e valorizzando le propensioni ed attitudini individuali. Conosce e utilizza gesti tecnici e tattici fondamentali di alcune discipline sportive. Coopera in equipe utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali. Sa ricoprire vari ruoli compreso</p>	<p>Comunicazione nella madrelingua. Competenze digitali. Imparare ad imparare. Competenze sociali e civiche. Spirito di iniziativa e intraprendenza. Consapevolezza ed espressione culturale.</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Comunicare. Acquisire ed interpretare l'informazione. Individuare collegamenti e relazioni. Risolvere problemi. Imparare ad imparare. Collaborare e partecipare Progettare. Agire in modo autonomo e responsabile.</p>	<p>AREA GENERALE 1G 2G parziale 9G 11G</p> <p>Area di indirizzo 3I parziale</p>	<p>/</p>

	<p>MODULO 3</p> <p>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</p> <p>MODULO 4</p> <p>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</p>	<p>quello di giudice e arbitro. Assume comportamenti funzionali alla sicurezza. Sa riconoscere i fattori di rischio che alterano la condizione di salute e benessere. Conosce i principi per l'adozione dei corretti stili di vita. Conosce i principali traumi e infortuni sportivi e i relativi interventi di primo soccorso. Conosce i principi di una corretta alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano e all'attività sportiva Sapersi esprimere ed orientare in attività ludiche e sportive in ambiente naturale, nel rispetto del comune patrimonio territoriale. Conosce alcune attività motorie e sportive in ambiente naturale.</p>			
--	--	---	--	--	--

LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA
ASSE TECNOLOGICO, ECONOMICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	MODULO 1 Prepariamo l'accoglienza Modulo 2 <u>L'arrivo del cliente</u> <u>Il soggiorno del cliente</u> <u>La partenza del cliente</u> Modulo 3 Il ciclo cliente in laboratorio Modulo 4 Turismo e territorio	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi.	Competenze di base in matematica, scienze e tecnologie Competenze digitali Imparare ad imparare Competenze sociali e civiche Spirito di iniziativa e intraprendenze Consapevolezza ed espressione culturale	Area generale: 1 – 3 - 5 - 6 - 8 Area professionalizzante: 6 - 8	UdA n. 1 TURISMO E NATURA UdA n. 2 IL VIAGGIO

CLASSE QUARTA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI (contenuti raggruppati in moduli)	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1 IL CICLO CLIENTE</p> <p>MODULO 2 <u>LE AGENZIE DI VIAGGIO E I TOUR OPERATOR</u></p> <p>MODULO 3 <u>LA GESTIONE AMMINISTRATIVA</u></p> <p>MODULO 4 LE STRATEGIE DI PRICING</p> <p>MODULO 5 <u>MICE ED EVENTI</u></p> <p>MODULO 6 WEB MARKETING</p> <p>MODULO 7 TURISMO E TERRITORIO</p>	<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>.</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p> <p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>.</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</p> <p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p> <p>Effettuare attività di controllo, gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> <p>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.</p>	<p>Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia.</p> <p>Competenze digitali.</p> <p>Imparare ad imparare.</p> <p>Competenze sociali e civiche.</p> <p>Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale.</p>	<p>Area generale: 1 – 2 – 6 – 7 – 8 – 10 – 11 - 12</p> <p>Area professionalizzante: 6 - 7 – 8 – 9 - 10 - 11</p>	<p>UdA n. 1 Dall'osteria al caffè</p> <p>UdA n. 2 Turismo, arte e territorio</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI (contenuti raggruppati in moduli)	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>MODULO 1 LE AGENZIE DI VIAGGIO, I TOUR OPERATORE LE OLTA</p> <p>MODULO 2 <u>LA GESTIONE AMMINISTRATIVA</u></p> <p>MODULO 3 TOTAL QUALITY SYSTEM</p> <p>MODULO 4 <u>LE STRATEGIE DI PRICING E STATISTICA</u></p> <p>MODULO 5 MICE ED EVENTI</p> <p>MODULO 6 <u>MARKETING E WEB MARKETING</u></p> <p>MODULO 7 TURISMO SOSTENIBILE, RESPONSABILE ED ACCESSIBILE</p>	<p>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.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>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.</p> <p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>.</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta</p>	<p>Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia.</p> <p>Competenze digitali.</p> <p>Imparare ad imparare.</p> <p>Competenze sociali e civiche.</p> <p>Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale.</p>	<p>Area generale: 1 – 2 – 6 – 7 – 8 – 10 – 11 - 12</p> <p>Area professionalizzante: 1 – 6 – 7 - 8 – 9 – 10 - 11</p>	<p>UdA n. 1 Hotel del futuro</p> <p>UdA n. 2 Marketing & Comunicazione</p> <p>UdA n. 3 Marketing & Territorio</p>

		<p>integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>.</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>. Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</p>			
--	--	--	--	--	--

ENOGASTRONOMIA SEZ. CUCINA
ASSE PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	MODULO 1: LA CUCINA, IL PERSONALE E L'IGIENE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> - Saper 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Competenze sociali e civiche - Spirito di iniziativa e intraprendenza 	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i></p> <p><i>1g -2g- 3g- 5g- 11g- 12g</i></p>	In Viaggio: Viaggio enogastronomico attraverso le eccellenze della via Emilia
	MODULO 2: LE MATERIE PRIME UTILIZZAZIONE E CRITERI DI SCELTA	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze digitali - Comunicare - Collaborare e partecipare 	<p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i></p> <p><i>3i – 2i – 1i -7i -1i -5i</i></p>	
	MODULO 3: TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Saper 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. - Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali 	<ul style="list-style-type: none"> - Agire in modo autonomo e responsabile 		

	<p>MODULO 4:LE TECNICHE DI BASE DELLA CUCINA</p> <p>MODULO 5: LE REALIZZAZIONE CULINARIE</p>	<p>e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. - Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.			
--	---	--	--	--	--

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUARTA	<p>MODULO 1 IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA- STORIA DELLA GASTRONOMIA</p> <p>MODULO 2 LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE- GASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA ED EUROPEA</p>	<p>Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - imparare ad imparare - competenze sociali e civiche - spirito di iniziative ed intraprendenza - competenze digitali - comunicare - collaborare e partecipare - agire in modo autonomo e responsabile 	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i> 4G; 3G; 10G; 1G; 11G; 12G</p> <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i> 6I; 2I; 7I; 1I; 5I; 3I</p>	<p>UDA: DALL'OSTERIA AL CAFFE'</p>

	<p>MODULO 3 I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO- I PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p>MODULO 4 LE REALIZZAZIONI CULINARIE</p>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>			
--	---	--	--	--	--

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>MODULO 1 - i prodotti e l'approvvigionamento</p> <p>MODULO 2 - l'organizzazione della cucina e della produzione</p> <p>MODULO 3 - L'organizzazione del lavoro di cucina</p> <p>MODULO 4 - Restaurant management</p> <p>MODULO 5 - Il banqueting e i servizi esterni</p> <p>MODULO 6 - Sicurezza e tutela sul lavoro</p>	<p>1-Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>2-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</p> <p>3- 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.</p>	<p>-Comunicare</p> <p>-Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p>-Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>-Risolvere problemi</p> <p>-Imparare ad imparare</p> <p>- Collaborare e partecipare</p> <p>-Progettare</p> <p>- Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i> 1G,2G, 4G, 7G, 8G, 10G, 11G</p> <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i> 1I, 2I, 3I, 4I, 5I.</p>	

INSEGNAMENTO enogastronomia settore cucina

ASSESCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

(Scegliere tra: ASSE DEI LINGUAGGI, ASSE MATEMATICO, ASSE STORICO SOCIALE, ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	MODULO 1 IL PERSONALE LA SICUREZZA E IL MENU	<p>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.</p> <p>Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con</p>	<p>Competenze digitali</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Imparare ad imparare</p> <p>Competenze sociali e civiche</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Spirito di iniziativa e intraprendenza</p> <p>Progettare</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Area generale: 1G,11G,2G</p> <p>Area professionalizzante: 1I,3I,4I</p>	

	<p>MODULO 2 LE MATERIE PRIME IN CUCINA : L'UTILIZZAZIONE E I CRITERI DI SCELTA , LA QUALITA' ALIMENTARE , GLI INGREDIENTI DI BASE , I PRODOTTI ITTICI CARNE SALUMIE FORMAGGI .</p>	<p>il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>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. 3G</p> <p>Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.6G</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		<p>AREA GENERALE 6G</p> <p>AREA</p>	
--	---	--	--	---	--

	<p>MODULO 3 LE TECNICHE BASE DELLA CUCINA LE TECHINICHE DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE LE TECNICHE DI COTTURA LA FINITURA DEI PIATTI</p>	<p>Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p> <p>Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.</p> <p>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 1L</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. 2L</p> <p>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.</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. 2G</p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri</p>		<p>PROFESSIONALIZZANTE 111,21,81</p>	
--	--	--	--	---	--

	<p>MODULO 4 LE REALIZZAZIONI CULINARIE (FONDI , SALSE ,ANTIPASTI,UOVA E CONTORNI ,I PRIMI PIATTI , SECONDI DI CARNE E DI PESCE , PASTICCERIA E ARTE BAINACA)</p>	<p>comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.</p> <p>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.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti 7L</p> <p>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.3L</p> <p>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</p>		<p>AREA GENERALE 2G,11G AREA PROFESSIONALIZZANTE 1I,2I,4I</p> <p>AREA GENERALE 2G,1G AREA PROFESSIONALIZZAZNTE 5I,7I,3I,1L</p>	
--	--	---	--	--	--

INSEGNAMENTO "ENOGASTRONOMIA CUCINA PER SALA E VENDITA "

ASSESCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

(Scegliere tra: ASSE DEI LINGUAGGI, ASSE MATEMATICO, ASSE STORICO SOCIALE, ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<p>MODULO 1: I prodotti e l'approvvigionamento e gestione delle merci</p> <p>MODULO 2: L'organizzazione del lavoro di cucina e della produzione</p>	<p>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</p> <p>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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p>	<p>Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p>Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Competenze digitali</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Imparare ad imparare</p> <p>Imparare ad imparare</p> <p>Competenze sociali e civiche</p> <p>Collaborare e partecipare</p>	<p>Area generale: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum: 1G-2G-3G-5G- 11G- 12G</i></p> <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum: 2I- 1I- 3I-4I-10I</i></p>	

	<p>MODULO 3: Restorant management</p> <p>MODULO 4: Il banqueting e i servizi esterni</p> <p>MODULO 5: Sicurezza e tutela sul lavoro</p>	<p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Spirito di iniziativa e intraprendenza</p> <p>Progettare</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>		
--	--	--	---	--	--

INSEGNAMENTO SALA E VENDITA
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE TERZA	<p>MODULO 1: RELAZIONE CON I CLIENTI, LA VENDITA E I MENU.</p> <p>MODULO 2: I PRODOTTI TIPICI E LA LORO VALORIZZAZIONE.</p> <p>MODULO 3: TECNICHE AVANZATE DI LABORATORIO, SERVIZI COMPLEMENTARI ED EVENTI.</p> <p>MODULO 4: ENOLOGIA, DALLA PIANTA ALLA BOTTIGLIA.</p> <p>MODULO 5: PRODOTTI ALCOLICI E NON ALCOLICI, I SOFT DRINKS E MIXOLOGY.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Saper distinguere le principali tecniche e metodologie del settore dell'enologia.</p> <p>Riconoscere le principali bevande e le loro origini merceologiche, nazionali ed internazionali.</p>	<p>Consapevolezza ed espressione culturale Imparare ad imparare.</p> <p>Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> <p>Competenze sociali e civiche</p>	<p>Area generale: 5, 7 e 11</p> <p>Area professionalizzante: 4, 6 e 7.</p>	Il viaggio

CLASSE TERZA CUCINA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1: ENOLOGIA, DALLA PIANTA ALLA BOTTIGLIA.</p> <p>MODULO 2: PRODOTTI ALCOLICI E NON ALCOLICI, I SOFT DRINKS E MIXOLOGY.</p>	<p>Saper distinguere le principali tecniche e metodologie del settore dell'enologia.</p> <p>Riconoscere le principali bevande e le loro origini merceologiche, nazionali ed internazionali.</p>	<p>Consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> <p>Competenze sociali e civiche</p>	<p>Area generale: 5, 7 e 11</p> <p>Area professionalizzante: 4, 6 e 7.</p>	<p>Il viaggio</p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUARTA	MODULO 1: PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO IN SALA E DI EVENTI ESTERNI.	Progettare i servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.	Imparare ad imparare.	Area generale: 2 e 10.	<i>“Dall’uva al vino”</i>
	MODULO 2: I MISCELATI E TECNICHE DI PREPARAZIONE.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione.	Spirito di iniziativa e intraprendenza.		
	MODULO 3: ENOLOGIA ED ENOTECNICA	Saper classificare un cocktail.	Competenze sociali e civiche	Area professionalizzante: 1, 4, 8 e 9.	
	MODULO 4: LA BIRRA	Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.			

CLASSE QUARTA cucina	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<p>MODULO 1: PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO IN SALA E DI EVENTI ESTERNI.</p> <p>MODULO 2: ENOLOGIA ED ENOTECNICA</p> <p>MODULO 3: LA BIRRA</p>	<p>Progettare i servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione.</p> <p>Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> <p>Competenze sociali e civiche</p>	<p>Area generale: 2 e 10.</p> <p>Area professionalizzante: 1, 4, 8 e 9.</p>	<p><i>“Dall’uva al vino”</i></p>

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	MODULO 1: ENOLOGIA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.	Imparare ad imparare.	Area generale: 2, 4, 7 e 8.	1° Periodo: "Banqueting e catering."
	MODULO 2: MADE IN ITALY E ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE	Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.	Spirito di iniziativa e intraprendenza.	Area professionalizzante: 1, 7 e 11.	
	MODULO 3: MENU ENGINEERING	Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.	Competenze sociali e civiche		2° Periodo: "Creazione di una drink list."
	MODULO 4: CLASSIFICAZIONE E ANALISI SENSORIALE IN ENOLOGIA	Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.			
	MODULO 5: SOFTWARE E GESTIONE NELLA RISTORAZIONE				

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA cucina	MODULO 1: ENOLOGIA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE MODULO 2: MADE IN ITALY E ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE MODULO 3: MENU ENGINEERING MODULO 5: SOFTWARE E GESTIONE NELLA RISTORAZIONE	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. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.	Imparare ad imparare. Spirito di iniziativa e intraprendenza. Competenze sociali e civiche	Area generale: 2, 4, 7 e 8. Area professionalizzante: 1, 7 e 11.	1° Periodo: "Banqueting e catering." 2° Periodo: "Creazione di una drink list."

RELIGIONE CATTOLICA

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO
C L A S S E T E R Z A	MODULO 1 <ul style="list-style-type: none"> • Competenze teoriche e conoscenze relative alla religione cattolica, vista anche nel suo sviluppo storico e nel confronto con la cultura e le altre religioni esistenti. • Essere capaci di una seria riflessione critica sull'esperienza religiosa, tesa al raggiungimento di una posizione matura e responsabile di fronte alla problematica religiosa. 	<p>– Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza</p> <p>- Confrontare orientamenti e risposte cristiane con le più profonde questioni della condizione umana con differenti patrimoni culturali e religiosi</p> <p>- Confrontarsi con il dibattito teologico sulle grandi verità della fede e della vita cristiana sviluppatosi nel corso dei secoli all'interno alla Chiesa</p> <p>- Affrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali;</p>	Competenze sociali e civiche	<p>Area generale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1G • 4G • 6G <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i></p>

CLASSE QUARTA	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze teoriche e conoscenze relative alla religione cattolica, vista anche nel suo sviluppo storico e nel confronto con la cultura e le altre religioni esistenti. • Essere capaci di una seria riflessione critica sull' esperienza religiosa, tesa al raggiungimento di una posizione matura e responsabile di fronte alla problematica religiosa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza - Confrontare orientamenti e risposte cristiane con le più profonde questioni della condizione umana con differenti patrimoni culturali e religiosi - Confrontarsi con il dibattito teologico sulle grandi verità della fede e della vita cristiana sviluppatosi nel corso dei secoli all'interno alla Chiesa - Affrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali; 	Competenze sociali e civiche	<p>Area generale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1G • 4G • 6G <p>Area professionalizzante: <i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo ecosostenibile, il fenomeno delle produzioni a monocultura, la desertificazione. - Pellegrinaggio religioso, pellegrinaggio spirituale. - Il senso della condivisione del pasto. - La cura dell'ospitalità e di tutti gli aspetti relativi alla convivialità in rapporto alla coscienza della dignità di ogni persona.

	CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>	ABILITA'	COMPETENZE EUROPEE	COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO	UDA
CLASSE QUINTA	<ul style="list-style-type: none"> • Affinare la coscienza morale sia attuando il passaggio da un'etica eteronoma ad una autonoma, sia passando da una morale negativa ad una positiva e propositiva. • Essere capaci di integrare vivere, sapere e credere per uno sviluppo organico della personalità in ambito religioso. • Scoprire i tratti peculiari della morale cristiana in relazione alle problematiche emergenti . 	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare le scelte etico – religiose proprie o altrui. - Rendersi disponibile a Scelte responsabili che favoriscono la cultura della vita - Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita, personali , anche in relazione con gli insegnamenti del Magistero ecclesiale - Discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie - Confrontarsi con la dimensione della multiculturalità anche in chiave religiosa; - Documentare la storia della vita della Chiesa nel '900 con Peculiare attenzione alla chiesa in Italia 	Competenze sociali e civiche	Area generale: <ul style="list-style-type: none"> • 1 G • 4G • 6G 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo ecosostenibile, il fenomeno delle produzioni a monocultura, la desertificazione. - Pellegrinaggio religioso, pellegrinaggio spirituale. - Il senso della condivisione del pasto. - La cura dell'ospitalità e di tutti gli aspetti relativi alla convivialità in rapporto alla coscienza della dignità di ogni persona.