

***Curricolo Verticale***  
***BIENNIO IP17***

**INSEGNAMENTO ITALIANO**  
**ASSE DEI LINGUAGGI**

|                                                                           | <b>CONOSCENZE/<br/>CONOSCENZE ESSENZIALI<br/>(contenuti raggruppati in moduli)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                    | <b>COMPETENZE EUROPEE</b>                                                                                                                                                                                   | <b>COMPETENZE<br/>GENERALI<br/>E DI INDIRIZZO</b>         | <b>UDA</b>                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/><br/>P<br/>R<br/>I<br/>M<br/>A</b> | <p><b>MODULO 1</b><br/><b>Narratologia:</b> 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><b>MODULO 2</b><br/><b>L'epica</b></p> <p><b>MODULO 3</b><br/><b>I generi narrativi</b> (Fiaba, favola e novella; Il genere horror; L'avventura; La fantascienza; il testo comico, l'autobiografia)</p> <p><b>MODULO 4</b><br/><b>Grammatica:</b> morfo-sintassi</p> <p><b>MODULO 5</b><br/>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><b>Area generale:</b><br/><b>1 – 2 – 4 – 6 - 7</b></p> | <p><i>Il Comportamento Responsabile.</i></p> |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>S<br>E<br>C<br>O<br>N<br>D<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ABILITA'                                                                                             | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO   | UDA                   |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|
|                                                               | <b>MODULO 1</b><br><b>Testo poetico:</b> verso, rima, strofa, principali tipi di componimento poetico, figure retoriche, tema, messaggio; metrica<br><b>MODULO 2</b><br><b>Il teatro</b><br><b>MODULO 3</b><br><b>Tipologie testuali:</b> Il testo narrativo; Il testo argomentativo<br><b>MODULO 4</b><br><b>Grammatica:</b> Recupero degli elementi fondamentali dell'analisi logica | - Comprendere il messaggio contenuto in un testo poetico.<br>- Produrre elaborati di varie tipologie | -Padronanza della lingua italiana<br><br>-Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario<br><br>-Utilizzare e produrre testi multimediali | <b>Area generale:</b><br>1 – 2 – 4 – 6 - 7 | Educare alle emozioni |

**INSEGNAMENTO STORIA  
ASSE STORICO SOCIALE**

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>P<br>R<br>I<br>M<br>A           | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                              | ABILITA'                                                                                                | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO   | UDA                                  |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|
|                                                                   | <b>MODULO 1</b> - La preistoria e le antiche civiltà<br><br><b>MODULO 2</b> - Il mondo dei greci<br><br><b>MODULO 3</b> - 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.<br><br>- 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 | <b>Area generale:</b><br>1 – 2 – 3 – 4 - 8 | <i>Il comportamento responsabile</i> |
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>S<br>E<br>C<br>O<br>N<br>D<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                              | ABILITA'                                                                                                | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO   | UDA                                  |
|                                                                   | <b>MODULO 1</b> - La Roma di Augusto. Il cristianesimo<br><b>MODULO 2</b> - L'impero romano dalla crisi alla caduta<br><b>MODULO 3</b> - L'alba del medioevo. Il tempo del feudalesimo | - Saper collocare gli eventi storici nel tempo e nello spazio, secondo reazioni di causa-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.<br>- 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     | <b>Area generale:</b><br>1 – 2 – 3 – 4 - 8 | Educare alle emozioni                |

**INSEGNAMENTO GEOGRAFIA**  
**ASSE STORICO SOCIALE**

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

**MATEMATICA**  
(ASSE MATEMATICO)

|                                                         | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                       | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                    |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>P<br>R<br>I<br>M<br>A | <b>MODULO 1 – DIAMO I NUMERI</b><br>- I numeri naturali, interi, razionali (sotto forma frazionaria e decimale) ed irrazionali; loro struttura, ordinamento e rappresentazione sulla retta.<br>- Le operazioni con i numeri interi e razionali e loro proprietà.<br>- Potenze e loro proprietà. | - Operare con i numeri naturali, interi e razionali.<br>- Calcolare potenze ed eseguire operazioni tra esse.<br>- Risolvere espressioni numeriche.<br>- Eseguire le operazioni con i polinomi.<br>- Risolvere equazioni e problemi di primo grado.<br>- Riconoscere le principali figure geometriche del piano e calcolare perimetri e aree.<br>- Calcolare<br>-Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. | - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.<br><br>- Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.<br><br>- Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. | <b>Area generale:</b><br>7, 8, 11, 12<br><br><b>Area professionalizzante:</b><br>1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 11 |
|                                                         | <b>MODULO 2 – MATEMATICA IN LABORATORIO</b><br>- Rapporti e percentuali. Approssimazioni.<br>- Equivalenze e unità di misura.                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                          |
|                                                         | <b>MODULO 3 - CALCOLO LETTERALE</b><br>- Le espressioni letterali e i polinomi.<br>- Operazioni con i polinomi.<br>- Equazioni di primo grado.                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                          |
|                                                         | <b>MODULO 4 - GEOMETRIA</b><br>- Gli enti fondamentali della geometria. Definizione e proprietà delle principali figure del piano, perimetri e aree; parallelismo e perpendicolarità                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                          |
|                                                         | <b>MODULO 5 - DATI E PREVISIONI</b><br>-Rappresentazione di dati, indici di posizione centrale: media, moda e mediana.                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                          |
|                                                         | Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                          |

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

| TIC<br>ASSE MATEMATICO<br>Percorso IP                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>P<br>R<br>I<br>M<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                           |
|                                                         | <b>MODULO : Il computer</b><br>- Architettura e componenti di un sistema di elaborazione<br>- Il processore, le memorie e le unità di Input/Output<br>- Software: cenni e classificazioni<br>- Sistemi operativi Windows: l'ambiente operativo, la gestione di file e cartelle, il pannello di controllo<br><br><b>MODULO : I sistemi operativi</b><br>-funzionalità di un sistema operativo<br>-principali funzioni utilizzabili nei principali sistemi operativi moderni<br>- le interfacce grafiche e come usarle<br>- le scorciatoie di tastiera<br><br><b>MODULO : Internet</b><br>-funzionalità di una rete e Internet<br>- il WWW (World Wide Web), i browser, i motori di ricerca, la posta elettronica<br>- Concetti di IoT : i social network, blog, i forum, le fake news, le piattaforme di condivisione media<br><br><b>MODULO : Rappresentazione delle informazioni</b><br>- Rappresentazione dell'informazione<br>- Sistema di numerazione in base 2<br>- Conversioni da diversi sistemi di rappresentazione | - Conoscere e descrivere le principali componenti di un computer<br><br>- 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)<br><br>- Saper utilizzare la rete Internet consapevolmente, acquisendo le basi di conoscenza per una navigazione sicura in Internet<br><br>- Saper gestire l'informazione numerica in diverse basi di rappresentazione<br><br>-Saper eseguire conversioni dal sistema binario a quello decimale e viceversa<br><br>- Saper utilizzare un programma di presentazione digitale (Presentazioni Google)<br><br>- Saper utilizzare un programma di videoscrittura (LibreOffice Writer)<br><br>- Saper utilizzare un programma di fogli di calcolo( LibreOffice Calc oppure Google Sheet) | Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi<br><br>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 | <b>Area generale:</b><br>7, 8, 11, 12<br><br><b>Area professionalizzante:</b><br>1, 2,3, 4,5, 6, 7, 8, 9,10, 11 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p><b>MODULO : Sicurezza dell'informazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- introduzione alla sicurezza informatica.</li> <li>- Principali tipologie di attacchi</li> <li>- Principali tipologie di difese</li> <li>- Nozioni generali di sicurezza</li> <li>- Le reti e Internet: struttura e</li> </ul> <p><b>MODULO : Presentazioni Digitali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduzione agli strumenti di presentazione multimediali,</li> <li>- Immagini, sfondi e layout,</li> <li>- Animazioni e transizioni diapositive</li> <li>- Inserimento di collegamenti ipertestuali, video, audio.</li> <li>- Utilizzo dello strumento "presentazioni google"</li> </ul> <p><b>MODULO : Videoscrittura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzionalità di un programma di elaborazione di testi</li> <li>- Editing di testo</li> <li>- Formattazione dei documenti</li> <li>- Tabelle</li> <li>- Immagini e grafici,</li> <li>- Stampa</li> </ul> <p><b>MODULO : Fogli di calcolo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduzione ai fogli di calcolo</li> <li>- Interfaccia grafica e principali funzionalità</li> <li>- Formattazione delle celle</li> <li>- Eseguire calcoli ed impostare formule</li> <li>- Funzione SOMMA e SE</li> </ul> <p><b>MODULO : Coding</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduzione al coding</li> <li>- Dal problema all'algoritmo</li> <li>- Scratch 2.0: (introduzione, muovere gli sprite nello stage, disegnare e usare le variabili, progettare una semplice applicazione).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper affrontare lo studio di semplici problemi</li> <li>- Saper codificare gli algoritmi</li> <li>- Saper utilizzare il programma Scratch per poter realizzare delle semplici applicazioni</li> </ul> |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**DISCIPLINA INGLESE**  
(ASSE LINGUE)

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>P<br>R<br>I<br>M<br>A | <p><b>MODULO 1 : MI PRESENTO</b></p> <p>I saluti. Presentarsi specificando nome, cognome, età, nazionalità. Lessico relativo ai numeri, ai giorni della settimana, ai mesi dell'anno, la descrizione fisica.</p> <p>I verbi regolari e ausiliari "essere ed avere" al presente. Gli articoli determinativi ed indeterminativi. Il plurale, il femminile.</p> <p><b>MODULO 2 : LA MIA SCUOLA</b></p> <p>Il lessico del materiale scolastico. I luoghi della mia scuola. I principali attori che agiscono all'interno del proprio istituto scolastico.</p> <p>Le formule di cortesia per rivolgersi in modo appropriato al personale scolastico e ai compagni.</p> <p>La forma negativa, la forma interrogativa, gli articoli partitivi, "c'è/ci sono".</p> <p><b>MODULO 3 LA MIA CITTÀ</b></p> <p>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.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequenti per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.</p> <p>Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale.</p> <p>Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti relativi alla sfera personale, sociale o familiare.</p> <p>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.</p> | <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>Imparare ad imparare<br/>Competenze sociali e civiche .</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Collaborare e partecipare.</p> | <p>Area generale:</p> <p>1 del curriculum 5G, 1G</p> <p>Area professionalizzante:</p> <p>1 del curriculum 4 I</p> |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**DISCIPLINA INGLESE**  
(ASSE LINGUE)

C  
L  
A  
S  
S  
E  
  
S  
E  
C  
O  
N  
D  
A

**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.

**MODULO 5 : LA MIA STORIA**

Saper raccontare un'esperienza passata. Il passato , preposizioni di luogo, avverbi di tempo, aggettivi e pronomi indefiniti.

**MODULO 6 : I MIEI PROGETTI PER IL FUTURO**

Saper presentare i propri progetti per il futuro. Il futuro, avverbi di tempo.

Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequenti per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana ed utilizzare i dizionari bilingue, anche multimediali.

Descrivere in maniera semplice ma corretta situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale.

Scrivere testi brevi, semplici e lineari con un lessico appropriato relativi ad argomenti d'interesse personale, familiare o sociale.

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

Utilizzare e produrre testi multimediali

Imparare ad imparare

Competenze sociali e civiche.

Competenze di cittadinanza.

Collaborare e partecipare.

Area generale:

1 del curriculum 5G, 1G

Area

professionalizzante:

1 del curriculum 4 I

## INSEGNAMENTO SCIENZE INTEGRATE

### ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

|                                                         | CONOSCENZE/ CONOSCENZE<br>ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                     | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE EUROPEE                                                                                | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                     |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>P<br>R<br>I<br>M<br>A | <b>MODULO 1 - Le Risorse</b><br>Risorse naturali rinnovabili e non rinnovabili.<br>Distribuzione e durata delle risorse.<br>Caratteristiche del modello di sviluppo improprio e di quello sostenibile.                                                                                                                               | Essere consapevoli che le risorse della Terra non sono infinite e imparare ad utilizzarle senza sprechi.                                                                                                                             | Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia                                            | <b>Area generale:</b><br><br>2, 3, 6, 8<br><br><b>Area professionalizzante:</b><br><br>8, 11 |
|                                                         | <b>MODULO 2 - I Rifiuti</b><br>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).                                                                | 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.             | Competenze digitali<br>Imparare ad imparare<br>Comunicare<br>Individuare collegamenti e relazioni |                                                                                              |
|                                                         | <b>MODULO 3 - Le Fonti di energia</b><br>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. | Conoscere i termini del problema energetico e saper elencare i pro e contro dei diversi tipi di energia.                                                                                                                             | Collaborare e partecipare<br>Agire in modo autonomo e responsabile                                |                                                                                              |
|                                                         | <b>MODULO 4 - Le Unità di misura</b><br>Le grandezze, la misura e le equivalenze (lunghezza, massa e capacità)                                                                                                                                                                                                                       | Saper operare con le grandezze (lunghezza, massa e capacità)                                                                                                                                                                         |                                                                                                   |                                                                                              |
|                                                         | <b>MODULO 5 - L'Idrosfera</b><br>Le acque dolci superficiali. Le acque sotterranee. I ghiacciai. Oceani e mari. Le caratteristiche delle acque marine: temperatura, salinità e densità.                                                                                                                                              | 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 - 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 -Interpretare schemi relativi alla ripartizione delle acque terrestri e al ciclo dell'acqua .                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                           |
|                                     | <p><b>MODULO 6 - L'Atmosfera e il clima</b><br/>Le caratteristiche dell'aria. L'inquinamento atmosferico, il buco nell'ozono, l'effetto serra, le polveri sottili e il cambiamento climatico.</p> <p><b>MODULO 7 - La Biosfera</b><br/>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>Comprendere perché variano la temperatura, la pressione e l'umidità dell'aria – Riconoscere gli effetti prodotti dalle principali sostanze responsabili dell'inquinamento atmosferico.</p> <p>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><b>CONOSCENZE/ CONOSCENZE ESSENZIALI</b><br/><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p><b>ABILITA'</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>COMPETENZE EUROPEE</b></p>                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO</b></p>                                          |
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>S | <p><b>MODULO 1 - La Terra il pianeta della vita</b><br/>Le caratteristiche dei viventi, la classificazione degli esseri viventi.</p> <p><b>MODULO 2 - La cellula</b><br/>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>Descrivere le caratteristiche dei viventi - Saper attribuire ogni specie vivente a un dominio e ad un regno.</p> <p>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 - Acquisire una conoscenza elementare sul meccanismo con cui la cellula ricava energia dal glucosio e sulla fotosintesi quale processo primario di formazione della materia organica.</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</p> | <p><b>Area generale:</b><br/>2, 8</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1, 3, 5</p> |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |  |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|
| <b>E<br/>C<br/>O<br/>N<br/>D<br/>A</b> | <b>MODULO 3 - Il Corpo umano</b> 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.<br>Anatomia e fisiologia dei diversi sistemi e apparati del corpo umano. | - 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<br>- Conoscere le principali patologie dell'uomo e le norme igieniche da seguire. | responsabile |  |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|

**INSEGNAMENTO SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  
(ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

|                                                         | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                    | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>P<br>R<br>I<br>M<br>A | <p><b>MODULO 1</b><br/>-Introduzione alla scienza degli alimenti;<br/>classificazione degli alimenti e delle<br/>bevande</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>-Igiene degli alimenti e igiene<br/>professionale.</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>-I metodi di conservazione degli alimenti</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>-Allergie e intolleranze</p> | <p>-Individuare i prodotti di qualità del territorio<br/>conoscendone le caratteristiche peculiari, le<br/>tradizioni storiche e i criteri di classificazione<br/>della qualità.</p> <p>-Applicare pratiche inerenti l'igiene personale,<br/>la preparazione, la cottura e la conservazione<br/>dei prodotti, la cura degli ambienti e delle<br/>attrezzature.</p> <p>-Applicare procedure di base di autocontrollo<br/>relative all'igiene alimentare.</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla<br/>prevenzione del rischio professionale e<br/>ambientale.</p> <p>-Eseguire le tecniche di base nella produzione<br/>e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>-Applicare modalità di trattamento e<br/>trasformazione delle materie prime di base.</p> | <p>-Competenza matematica e<br/>competenza di base in scienze e<br/>tecnologie.</p> <p>-Competenza alfabetica funzionale</p> <p>-Competenza digitale.</p> <p>-Competenza personale, sociale e<br/>capacità di imparare ad imparare.</p> <p>-Competenza imprenditoriale</p> | <p>Area generale:<br/><br/>1, 2, 4, 7, 8, 10, 11, 12</p> <p>Area<br/><br/>professionalizzante:<br/><br/>1, 2, 3, 4, 7</p> |

|                                                                   | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                        | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                           |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>S<br>E<br>C<br>O<br>N<br>D<br>A | <p><b>MODULO 1</b><br/>- Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogno</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>- Digestione, assorbimento dei nutrienti</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>- Principi di dietetica ed educazione alimentare</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>- Etichette alimentari</p> | <p>-Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>-Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati.</p> <p>-Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.</p> | <p>-Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie.</p> <p>-Competenza alfabetica funzionale</p> <p>-Competenza digitale.</p> <p>-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p> <p>-Competenza imprenditoriale</p> | <p>Area generale:</p> <p>1, 2, 4, 7, 8, 11</p> <p>Area<br/>professionalizzante:</p> <p>1, 4, 5</p> |

**ENOGASTRONOMIA SEZ. CUCINA**  
**ASSE PROFESSIONALE**

|              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                     | UDA                                                                                              |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CLASSE PRIMA | <p><b>MODULO1</b><br/>La figura professionale del cuoco.</p> <p><b>MODULO2</b><br/>Gli ambienti e le attrezzature di cucina.</p> <p><b>MODULO3</b><br/>La salute in cucina.</p> <p><b>MODULO4</b><br/>Cuocere e conservare gli alimenti.</p> <p><b>MODULO5</b><br/>I cereali (cenni).</p> <p><b>MODULO6</b><br/>La verdura e la frutta.</p> <p><b>MODULO7</b><br/>Le uova in cucina (cenni).</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>- Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati sotto supervisione.</li> <li>- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi</li> </ul> | <p>1- Comunicare nella madrelingua<br/>2- Acquisire ed interpretare l'informazione<br/>3- Spirito di iniziativa e intraprendenza<br/>4- Risolvere problemi<br/>5- Imparare ad imparare<br/>6- Collaborare e partecipare<br/>7- Progettare<br/>8- Agire in modo autonomo e responsabile</p> | <p><b>Area generale:</b><br/>1G, 4G, 8G, 11G</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1I, 3I, 4I, 5I,</p> | <p>1- Il comportamento responsabile.</p> <p>2- Il mio territorio.</p> <p>3- Dimmi come mangi</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>edeiprodottienogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicareproceduredibasedi elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</li> <li>– Applicareprocedurestandard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</li> <li>– Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza,incontestistruutturati e sotto supervisione.</li> <li>– Applicareprocedurestandard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</li> <li>– Applicaretecnichedibasedi lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi ediaccolienzaturistico</li> </ul> |  |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>alberghiera,secondocriteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Applicareproceduredibase relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>– Applicareprocedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturatiesottosupervisione.</li> <li>– Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione deiservizi edeiprodottienogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</li> </ul> |  |  |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

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

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

*Laboratorio di Sala e Vendita*  
**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>P<br>R<br>I<br>M<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                              | ABILITA'                                                                                                                                      | COMPETENZE EUROPEE                                                                                       | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | <b>MODULO 1: LA PROFESSIONE, COMPORTAMENTO E GALATEO</b><br><br><b>MODULO 2: SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO (HACCP)</b><br><br><b>MODULO 3: ATTREZZATURA, SERVIZIO IN SALA E AL BAR</b> | 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.<br><br>Comunicazione nella madrelingua<br><br>Imparare ad imparare.        | <b>Area generale:</b><br>1 e 11.<br><br><b>Area professionalizzante:</b><br>1, 3, 4, 6 e 9. |
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>C<br>O<br>N<br>D<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                              | ABILITA'                                                                                                                                      | COMPETENZE EUROPEE                                                                                       | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                       |
|                                                     | <b>MODULO 1: SERVIZIO DELLE BEVANDE</b><br><br><b>MODULO 2: SERVIZI IN SALA E AL BAR NEI VARI MOMENTI DELLA GIORNATA</b><br><br><b>MODULO 3: TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA E AL BAR</b> | sviluppare abilità di settore in ambiente di sala e di bar, merceologia dei prodotti e sviluppo di abilità tecnico pratiche di laboratorio.   | Imparare ad imparare.<br><br>Spirito di iniziativa e intraprendenza.<br><br>Competenze sociali e civiche | <b>Area generale:</b> 3, 4 e 11.<br><br><b>Area professionalizzante:</b><br>3,6 e 7.        |

**DISCIPLINA I.R.C.**  
**(ASSE DEI LINGUAGGI)**

|                                                                           | <b>CONOSCENZE/<br/>CONOSCENZE ESSENZIALI</b><br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>COMPETENZE EUROPEE</b>    | <b>COMPETENZE GENERALI<br/>E DI INDIRIZZO</b>                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/><br/>P<br/>R<br/>I<br/>M<br/>A</b> | 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:<br>- riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione;<br>- 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;<br>- 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.<br>- 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 | <b>Area generale:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 G</li> <li>• 4G</li> <li>• 6G</li> </ul> |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>S<br>E<br>C<br>O<br>N<br>D<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | COMPETENZE EUROPEE           | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   | <b>MODULO 1</b><br>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:<br>- riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione;<br>- 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;<br>- 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.<br>- 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 | <b>Area generale:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 G</li> <li>• 4G</li> <li>• 6G</li> </ul> |

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**  
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

|                     | <b>CONOSCENZE/<br/>CONOSCENZE ESSENZIALI</b><br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                   | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>COMPETENZE EUROPEE</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>COMPETENZE GENERALI<br/>E DI INDIRIZZO</b>                                                                 |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CLASSE PRIMA</b> | <p><b>MODULO 1</b><br/>1. Il turismo e le sue tipologie<br/>2. L'albergo "tipo"<br/>3. Tipologia delle imprese ricettive</p> <p><b>MODULO 2</b><br/><u>L'ORGANIZZAZIONE IN ALBERGO</u></p> <p><b>MODULO 3</b><br/><u>IL REPARTO RICEVIMENTO</u></p> <p><b>MODULO 4</b><br/>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"<br/>(competenza metacognitiva)</p> <p>competenze sociali e civiche</p> <p>spirito di iniziativa</p> <p>consapevolezza ed espressione culturale.</p> | <p><b>Area generale:</b><br/>1 - 2 - 7 - 8 - 9 - 11</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1 – 3 - 6</p> |

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

**DISCIPLINA DIRITTO ECONOMIA**  
(ASSE STORICO-SOCIALE)

| C<br>L                                        | CONOSCENZE/ CONOSCENZE<br>ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                           |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| A<br>S<br>S<br>E<br><br>P<br>R<br>I<br>M<br>A | <p>MODULO 1 - IL DIRITTO E LE NORME GIURIDICHE</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le norme giuridiche</li> <li>2. Le fonti del diritto</li> <li>3. L'efficacia delle norme nel tempo e nello spazio</li> </ol> <p>MODULO 2 - LE PERSONE E LA FAMIGLIA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. I soggetti del diritto e le loro capacità</li> <li>2. La famiglia</li> <li>3. Il matrimonio</li> <li>4. Gli obblighi coniugali e il rapporto genitori figli</li> <li>5. La separazione e il divorzio</li> </ol> <p>MODULO 3 - LE PERSONE GIURIDICHE E IL RAPPORTO GIURIDICO</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le organizzazioni collettive</li> <li>2. Il rapporto giuridico</li> <li>3. L'oggetto del diritto</li> </ol> <p>MODULO 4 - LO STATO E LA COSTITUZIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lo Stato e i suoi elementi costitutivi</li> <li>2. Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana</li> <li>3. La Costituzione in generale</li> </ol> <p>MODULO 5 - L'ECONOMIA E L'ATTIVITÀ ECONOMICA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bisogni, beni e servizi</li> <li>2. Come lavorano gli economisti</li> <li>3. Grafici, tabelle e informazioni economiche</li> </ol> <p>MODULO 6 - I SOGGETTI ECONOMICI</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le famiglie, le imprese, lo Stato</li> <li>2. La produzione e i suoi fattori</li> <li>3. I cicli economici</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper distinguere la norma giuridica dalle altre norme</li> <li>- Saper capire in una normale diverse caratteristiche</li> <li>- saper individuare l'importanza delle fonti</li> <li>- saper individuare i casi in cui la capacità d'agire viene limitata;</li> <li>- saper distinguere i diritti e i doveri dei coniugi ed e i genitori verso i figli;</li> <li>- saper distinguere le diverse organizzazioni collettive</li> <li>- saper distinguere i diritti e gli obblighi nel rapporto giuridico</li> <li>- Sapere analizzare, distinguere e confrontare gli elementi costitutivi dello Stato e le diverse forme di Stato e governo;</li> <li>- Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento Alla Costituzione italiana e alla sua struttura</li> <li>- Saper distinguere i beni economici e quelli non economici</li> <li>- Saper individuare le scelte economiche delle famiglie</li> <li>- Saper individuare l'effetto del reddito sui consumi e sul risparmio</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> </ol> | <p>Area generale:</p> <p>1G</p> <p>4G</p> <p>10G</p> <p>11G</p> |

| C<br>L<br>A                                        | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZEESSENZIALI<br>(contenutiraggruppatiinmoduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | COMPETENZEEUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZEGENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                      |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| S<br>S<br>E<br><br>S<br>E<br>C<br>O<br>N<br>D<br>A | <p>MODULO 1</p> <p>PARLAMENTO,GOVERNOEPRESIDENTEDELLA REPUBBLICA</p> <p>1. Il Parlamento</p> <p>2. La funzione legislativa</p> <p>3. Il Governo</p> <p>4. Il Presidente della Repubblica</p> <p>MODULO 2</p> <p>MAGISTRATURA,CORTECOSTITUZIONALEE AUTONOMIE LOCALI</p> <p>1. La Magistratura</p> <p>2. Il processo penale,civile e amministrativo</p> <p>3. Il C.S.M.</p> <p>4. La Corte Costituzionale</p> <p>5. Le Regioni, le Province e i Comuni</p> <p>MODULO 3</p> <p>GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI</p> <p>1. L'Unione Europea</p> <p>2. Gli organismi dell'Unione Europea</p> <p>3. L'O.N.U.</p> <p>MODULO 4</p> <p>LA DOMANDA, L'OFFERTA E I MERCATI</p> <p>1. Il Mercato in generale</p> <p>2. Le diverse forme di mercato</p> <p>3. La domanda e i fattori che la influenzano</p> <p>4. L'offerta</p> | <p>Saper distinguere e confrontare le funzioni degli organi costituzionali</p> <p>- Saper distinguere i vari tipi di giudici e processi</p> <p>- Sapere analizzare, distinguere e confrontare le varie forme di decentramento</p> <p>- Conoscere gli obiettivi degli organismi internazionali</p> <p>- saper analizzare e distinguere tra diritti umani e libertà fondamentali del cittadino europeo e in generale dell'Uomo;</p> <p>- Sapere analizzare, distinguere e confrontare I fattori soggettivi e oggettivi che condizionano la domanda e l'offerta di beni e servizi</p> | <p>1. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione di acronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>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.</p> <p>3. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> | <p>Area generale:</p> <p>1G</p> <p>3G</p> <p>4G</p> <p>10G</p> <p>11G</p> |

**DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

(ASSE DEI LINGUAGGI)

|                  |                                          |          |                    |                     |
|------------------|------------------------------------------|----------|--------------------|---------------------|
| C<br>L<br>A<br>S | CONOSCENZE/                              |          |                    |                     |
|                  | CONOSCENZE ESSENZIALI                    | ABILITA' | COMPETENZE EUROPEE | COMPETENZE GENERALI |
|                  | <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i> |          |                    | E DI INDIRIZZO      |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>S<br/>E<br/><br/>P<br/>R<br/>I<br/>M<br/>A</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di anatomia e fisiologia di base.</li> <li>- Regole di sicurezza in palestra e negli impianti sportivi</li> <li>- Principi di igiene personale e prevenzione               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effetti dell'attività motoria sul corpo e sulla mente.</li> <li>- Nozioni di primo soccorso e prevenzione infortuni.</li> </ul> </li> <li>- Regole fondamentali dei principali sport praticati (atletica, pallavolo, basket, calcio, ginnastica, ecc.).</li> <li>- Significato e valore del fair play.</li> <li>- Elementi di ritmo, spazio e tempo nel movimento.</li> <li>- Schemi motori e posturali di base.</li> <li>- Principi di espressività corporea.</li> <li>- Nozioni base sull'uso di strumenti di rilevazione (cronometri, contapassi, rullina metrica, metro).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere le proprie potenzialità e limiti motori.</li> <li>- Gestire in modo autonomo il riscaldamento e il recupero.</li> <li>- Adottare comportamenti corretti e responsabili durante le attività</li> <li>- Mantenere una corretta postura.</li> <li>- Partecipare con continuità e impegno alle attività motorie.</li> <li>- Applicare comportamenti orientati alla salute e alla prevenzione</li> <li>- Collaborare e rispettare compagni, regole e ruoli.</li> <li>- Gestire in modo equilibrato vittoria e sconfitta.</li> <li>- Contribuire positivamente alla coesione del gruppo.</li> <li>- Eseguire esercizi di coordinazione e ritmo.</li> <li>- Interpretare semplici sequenze motorie e coreografiche.</li> <li>- Esprimere emozioni e stati d'animo attraverso il movimento.</li> <li>Rilevare dati corporei e motori (frequenza cardiaca, tempi, distanze).</li> <li>- Utilizzare app o strumenti digitali per l'allenamento.</li> <li>- Definire obiettivi personali di miglioramento fisico.</li> <li>- Organizzare autonomamente esercizi o piccole attività sportive.</li> <li>- Collaborare alla gestione di eventi sportivi scolastici.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>-Competenza in materia di salute, benessere e sostenibilità ambientale</li> <li>-Competenza sociale e civica</li> <li>-Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</li> <li>-Competenza digitale</li> <li>-Utilizzare strumenti tecnologici per il monitoraggio e la valutazione delle prestazioni motorie.</li> <li>-Saper pianificare e gestire la propria attività motoria in modo autonomo e responsabile.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Promuovere la consapevolezza di sé, il controllo motorio e la cura del proprio benessere psicofisico.</li> <li>- Adottare stili di vita sani attraverso la pratica regolare dell'attività fisica e sportiva.</li> <li>- Partecipare in modo consapevole, leale e collaborativo alle attività individuali e di squadra.</li> <li>- Utilizzare il linguaggio corporeo come mezzo di espressione, comunicazione e conoscenza di sé.</li> </ul> |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| C<br>L<br>A<br>S | CONOSCENZE/<br><br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i> | ABILITA' | COMPETENZE EUROPEE | COMPETENZE GENERALI<br><br>E DI INDIRIZZO |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|-------------------------------------------|
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|-------------------------------------------|

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                  |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S<br>E<br><br>S<br>E<br>C<br>O<br>N<br>D<br>A | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di anatomia e fisiologia di base.</li> <li>- Regole di sicurezza in palestra e negli impianti sportivi</li> <li>- Principi di igiene personale e prevenzione</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere le proprie potenzialità e limiti motori.</li> <li>- Gestire in modo autonomo il riscaldamento e il recupero.</li> <li>- Adottare comportamenti corretti e responsabili durante le attività</li> </ul> | Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare                                  | Promuovere la consapevolezza di sé, il controllo motorio e la cura del proprio benessere psicofisico. |
|                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetti base di educazione alimentare.</li> <li>- Effetti dell'attività motoria sul corpo e sulla mente.</li> <li>- Nozioni di primo soccorso e prevenzione infortuni.</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenere una corretta postura.</li> <li>- Partecipare con continuità e impegno alle attività motorie.</li> <li>- Applicare comportamenti orientati alla salute e alla prevenzione</li> </ul>                           | Competenza in materia di salute, benessere e sostenibilità ambientale                            | Adottare stili di vita sani attraverso la pratica regolare dell'attività fisica e sportiva.           |
|                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regole fondamentali dei principali sport praticati (atletica, pallavolo, basket, calcio, ginnastica, ecc.).</li> <li>- Significato e valore del fair play.</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborare e rispettare compagni, regole e ruoli.</li> <li>- Gestire in modo equilibrato vittoria e sconfitta.</li> <li>- Contribuire positivamente alla coesione del gruppo.</li> </ul>                               | Competenza sociale e civica                                                                      | Partecipare in modo consapevole, leale e collaborativo alle attività individuali e di squadra.        |
|                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di ritmo, spazio e tempo nel movimento.</li> <li>- Schemi motori e posturali di base.</li> <li>- Principi di espressività corporea.</li> </ul>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  | Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale                                 |                                                                                                       |
|                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di ritmo, spazio e tempo nel movimento.</li> <li>- Schemi motori e posturali di base.</li> <li>- Principi di espressività corporea.</li> </ul>                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  | Competenza digitale                                                                              | Utilizzare il linguaggio corporeo come mezzo di espressione, comunicazione e conoscenza di sé.        |
|                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni base sull'uso di strumenti di rilevazione (cronometri, contapassi, rullina metrica, metro).</li> <li>- Principi di autovalutazione e monitoraggio delle prestazioni.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire esercizi di coordinazione e ritmo.</li> <li>- Interpretare semplici sequenze motorie e coreografiche.</li> </ul>                                                                                               | Competenza imprenditoriale e spirito di iniziativa                                               |                                                                                                       |
|                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi base di progettazione e pianificazione dell'allenamento.</li> <li>- Regolamenti sportivi e ruoli organizzativi.</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esprimere emozioni e stati d'animo attraverso il movimento.</li> </ul>                                                                                                                                                  | Utilizzare strumenti tecnologici per il monitoraggio e la valutazione delle prestazioni motorie. |                                                                                                       |
|                                               |                                                                                                                                                                                                                                  | Rilevare dati corporei e motori (frequenza cardiaca, tempi, distanze).                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  |                                                                                                       |
|                                               |                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare app o strumenti digitali per l'allenamento.</li> </ul>                                                                                                                                                       | Saper pianificare e gestire la propria attività motoria in modo autonomo e responsabile          |                                                                                                       |
|                                               |                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire obiettivi personali di miglioramento fisico.</li> <li>- Organizzare autonomamente esercizi o</li> </ul>                                                                                                        |                                                                                                  |                                                                                                       |



***TRIENNIO IP17***

**INSEGNAMENTO ITALIANO**  
**ASSE DEI LINGUAGGI**

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                          | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO | UDA                                         |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
|                                                         | <b>MODULO 1 - Le origini della letteratura</b><br><br><b>MODULO 2 – Dante: La Divina Commedia</b><br><br><b>MODULO 3 – Il Trecento:</b> Petrarca, Boccaccio<br><br><b>MODULO 4 – Umanesimo e Rinascimento:</b><br>Machiavelli e/o Ariosto<br><br><b>MODULO 5 – Produzione scritta:</b> riassunto;<br>testo espositivo-argomentativo; analisi del<br>testo | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produrre sia oralmente che per iscritto, testi coerenti, coesi, e di tipo personale.</li> <li>- Potenziare le abilità argomentative.</li> <li>- Rielaborare criticamente le conoscenze acquisite.</li> <li>- Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina.</li> <li>- Potenziare il bagaglio lessicale.</li> <li>- Il testo argomentativo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Padronanza della lingua italiana</li> <li>-Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</li> <li>-Utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul> | <b>Area generale:</b><br>1-2-4-6-7       | Il viaggio<br><br>A Tavola nel Rinascimento |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO   | UDA                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <p><b>MODULO 1 – Il Seicento:</b> la prosa scientifica e/o il Barocco</p> <p><b>MODULO 2 – Il Settecento:</b> Illuminismo, Neoclassicismo, Preromanticismo: Goldoni, Foscolo</p> <p><b>MODULO 3 – L'Ottocento:</b> Romanticismo: Leopardi e Manzoni</p> <p><b>MODULO 4 – Produzione scritta:</b> riassunto; testo espositivo-argomentativo; analisi del testo</p> | <p>- Produrre sia oralmente che per iscritto testi coerenti, coesi, e di tipo personale.</p> <p>- Potenziare le abilità argomentative.</p> <p>- Rielaborare criticamente le conoscenze acquisite.</p> <p>-Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina.</p> <p>- Potenziare il bagaglio culturale.</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><b>Area generale:</b><br/>1-2-4-6-7</p> | <p>Parla come mangi: dalle osterie ai caffè</p> <p>Il viaggio</p> <p>Turismo sostenibile</p> |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO   | UDA                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <p><b>MODULO 1 – L'età del Positivismo:</b> il Verismo e Verga</p> <p><b>MODULO 2 – L'età del Decadentismo:</b> Pascoli e D'Annunzio</p> <p><b>MODULO 3 – Il romanzo della crisi:</b> Svevo e Pirandello</p> <p><b>MODULO 4 – La poesia del Novecento:</b> Ungaretti e Montale</p> <p><b>MODULO 5 – Produzione scritta:</b> 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> <p>- Potenziare le abilità argomentative.</p> <p>- Rielaborare criticamente i contenuti appresi.</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><b>Area generale:</b><br/>1-2-4-6-7</p> | <p>Il Banqueting</p> <p>Il viaggio<br/>Rimini in guerra</p> <p>Hospitality<br/>Management</p> |

**INSEGNAMENTO STORIA**  
**ASSE STORICO SOCIALE**

|                                                                           | <b>CONOSCENZE/<br/>CONOSCENZE ESSENZIALI</b><br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>COMPETENZE EUROPEE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>COMPETENZE<br/>GENERALI<br/>E DI INDIRIZZO</b> | <b>UDA</b> |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/><br/>T<br/>E<br/>R<br/>Z<br/>A</b> | <b>MODULO 1 – Il feudalesimo e Carlo Magno</b><br><br><b>MODULO 2 – La lotta tra Papato e Impero. Le Crociate</b><br><br><b>MODULO 3 – Sviluppo e evoluzione dei Comuni</b><br><br><b>MODULO 4 – La crisi del Trecento e la Peste</b><br><br><b>MODULO 5 - Le monarchie nazionali e le Signorie</b><br><br><b>MODULO 6 – Le esplorazioni geografiche</b><br><br><b>MODULO 7 – Riforma e Controriforma</b> | <p>Utilizza il lessico specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloca nel tempo e nello spazio fatti ed eventi esaminati.</li> <li>- Pone in relazione cause e conseguenze di eventi e fenomeni storici.</li> <li>- Individua i fattori costitutivi (economici, politici, sociali) di fenomeni storici e li pone in relazione.</li> <li>- Utilizza strumenti del “fare storia”: carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia.</li> </ul> | <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> | <b>Area generale:</b><br><b>1 – 2 – 3 – 4 - 8</b> | Il viaggio |

|                                                                                 | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                             | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                  | UDA                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/><br/>Q<br/>U<br/>A<br/>R<br/>T<br/>A</b> | <p><b>MODULO 1 – L'Illuminismo</b></p> <p><b>MODULO 2 – L'età delle rivoluzioni:</b> Rivoluzione americana, Rivoluzione francese, Rivoluzione industriale</p> <p><b>MODULO 3 – Napoleone e il Congresso di Vienna</b></p> <p><b>MODULO 4 – Il Risorgimento e l'Unità d'Italia</b></p> | <p>Utilizza il lessico specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloca nel tempo e nello spazio fatti ed eventi.</li> <li>- Individua e pone in relazione cause e conseguenze di eventi storici.</li> <li>- Individua i fattori costitutivi (economici, politici, sociali) di fenomeni storici e li pone in relazione.</li> <li>- Coglie persistenze e mutamenti.</li> <li>- Utilizza strumenti del "fare storia": carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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</li> </ul> | <p><b>Area generale:</b><br/><b>1 – 2 – 3 – 4 - 8</b></p> | <p>Parla come mangi: dalle osterie ai caffè</p> <p>Il viaggio</p> <p>Turismo sostenibile</p> |

|                                                              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                    | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO           | UDA                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | <p><b>MODULO 1</b> – L’età giolittiana</p> <p><b>MODULO 2</b> – La prima guerra mondiale</p> <p><b>MODULO 3</b> - I totalitarismi: lo stalinismo, il fascismo e il nazismo</p> <p><b>MODULO 4</b> – La seconda guerra mondiale</p> <p><b>MODULO 5</b> – 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><b>Area generale:</b><br/>1 – 2 – 3 – 4 - 8</p> | <p>Il <i>Banqueting</i></p> <p>Il viaggio<br/>Rimini in guerra<br/>Hospitality<br/>Management</p> |

**MATEMATICA**  
(ASSE MATEMATICO)

|                                                                           | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                   | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/><br/>T<br/>E<br/>R<br/>Z<br/>A</b> | <p><b>MODULO 1 – PIANO CARTESIANO E RETTA</b><br/>- Conoscere il piano cartesiano e la retta</p> <p><b>MODULO 2 - DISEQUAZIONI di PRIMO GRADO</b><br/>- Comprendere il significato di disuguaglianza e disequazione di primo grado<br/>- Definire e riconoscere intervalli limitati e illimitati</p> <p><b>MODULO 3 – PARABOLA</b><br/>- La parabola</p> <p><b>MODULO 2 - DISEQUAZIONI di SECONDO GRADO</b><br/>- Disequazioni di secondo grado intere</p> <p><i>Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.</i></p> | <p>- Risolvere disequazioni algebriche razionali intere di primo e secondo grado .</p> <p>- Rappresentare nel piano cartesiano una retta di data equazione e conoscere il significato dei parametri della sua equazione.</p> <p>- Interpretare graficamente sul piano cartesiano le caratteristiche di una retta.</p> <p>- Utilizzare la condizione di parallelismo e di perpendicolarità tra rette.</p> <p>- Utilizzare la condizione di appartenenza di un punto ad una retta.</p> <p>- Risolvere problemi sulla retta.</p> <p>- Individuare le proprietà essenziali della parabola.</p> <p>- Interpretare graficamente sul piano cartesiano le caratteristiche di una parabola.</p> | <p>- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>- Utilizzare termini fondamentali del linguaggio matematico.</p> | <p><b>Area generale:</b><br/>8, 10, 12</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,<br/>8, 9, 10, 11</p> |

| CLASSE QUARTA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                 |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <p><b>MODULO 1 - DISEQUAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disequazioni di II grado, intere e fratte.</li> <li>- Sistemi di disequazioni</li> </ul> <p><b>MODULO 2 – STUDIO DI FUNZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le funzioni e la loro classificazione.</li> <li>- Studio di funzioni algebriche razionali, intere e fratte: dominio, studio del segno della funzione, intersezione con gli assi, introduzione al calcolo dei limiti</li> <li>- Analisi di grafici di funzioni</li> </ul> <p><i>Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper interpretare graficamente una disequazione.</li> <li>- Classificare una funzione e calcolare il dominio delle funzioni algebriche.</li> <li>- Studiare le funzioni algebriche razionali: il dominio, lo studio del segno, l'intersezione con gli assi cartesiani.</li> <li>- Analizzare il grafico di una funzione: il dominio, il codominio ed individuare le principali proprietà.</li> <li>- Sapere il concetto di simmetria.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> </ul> | <p><b>Area generale:</b><br/>10, 12</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p> |

|                                                              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | <p><b>MODULO 1 - STUDIO DI FUNZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione di funzione reale di variabile reale, dominio e studio del segno.</li> <li>- Limiti ed asintoti (orizzontali, verticali, obliqui).</li> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>MODULO 2 - DERIVATE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Derivata di una funzione ad una variabile: definizione e significato geometrico.</li> <li>- Regole per il calcolo delle derivate di funzioni razionali.</li> <li>- Equazione della tangente ad una funzione in un suo punto.</li> <li>- Studio del segno della derivata prima per determinare i punti stazionari.</li> <li>- Studio del segno della derivata seconda per la concavità.</li> <li>- Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte; analisi del grafico di una funzione.</li> </ul> <p><i>Le conoscenze essenziali coincidono con le conoscenze generali; verranno sviluppate in maniera personalizzata.</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di calcolo</li> <li>- Capacità di interpretare correttamente i concetti matematici ed applicarli nella lettura di grafici.</li> <li>- Capacità di esporre i contenuti con un linguaggio disciplinare corretto.</li> <li>- Saper tracciare il grafico di una semplice funzione esponenziale e logaritmica.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> </ul> | <p><b>Area generale:</b><br/>10, 12</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p> |

**LINGUA INGLESE**  
(ASSE DEI LINGUAGGI)

|                                                         | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                             | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                      | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                           |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A | <b>Indirizzo enogastronomia e servizi di sala e vendita</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | 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.                                                                                                                                                          | Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi                           | Area generale<br>Allegato 1 del curriculum<br>5G, 1G, 7G, 4G<br>Area professionalizzante<br>Allegato 1 del curriculum<br>4I, 9I |
|                                                         | <b>MODULO 1 : LE BRIGATE</b><br>Le brigate di sala e cucina, l'uniforme                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                            |                                                                                                                                 |
|                                                         | <b>MODULO 2 : ATTREZZATURA E SPAZI LAVORATIVI</b><br>Lessico dell'attrezzatura di sala e cucina, gli spazi del ristorante e della cucina.                                                                                                                                                                                    | Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi semplici e brevi riguardanti argomenti d'interesse personale o il settore d'indirizzo.                                                                                                                                                                                                         | Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. |                                                                                                                                 |
|                                                         | <b>MODULO 3 RICETTE E MENU'</b><br>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.<br>Il condizionale. | Produrre testi brevi e semplici per esprimere opinioni o per descrivere esperienze ed eventi di interesse personale.<br><br>Utilizzare il lessico e le espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e per narrare esperienze.<br><br>Utilizzare il dizionario bilingue e quelli multimediali ai fini di una scelta lessicale adeguata . | Utilizzare e produrre testi multimediali.                                                                  |                                                                                                                                 |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <p><b>Indirizzo enogastronomia e servizi di sala e vendita</b></p> <p><b>MODULO 1 : LE DIVERSE CATEGORIE DI ALIMENTI</b><br/>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><b>MODULO 2 : PRESENTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI E RICETTE</b><br/>Presentazione di alcune ricette a base di carne e pesce.</p> <p><b>MODULO 3 : I TERRITORI ANGLOFONI</b><br/>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 alcuni aspetti tradizionali e a dei piatti e/o vini e/o specialità tipici.</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:<br/>Allegato 1 del curriculum 5G, 1G,7G, 4G.</p> <p>Area professionalizzante:<br/>Allegato 1 del curriculum 4I, 9I, 8I.</p> |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                       | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | <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 FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</p> <p>Esposizione orale/scritta/ multimediale delle proprie esperienze in ambito professionale</p> | <p>Esprimere ed argomentare le proprie opinioni con una certa spontaneità</p> <p>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 tecno-scientifici di settore. Comprendere le idee principali ed i dettagli in testi scritti di media difficoltà riguardanti argomenti di attualità, di studio e di testi scritti e orali coerenti riguardanti esperienze, situazioni e processi lavoro. Produrre testi scritti e orali coerenti riguardanti</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 multimediale.</p> | <p>Area generale</p> <p>Allegato 1 del curriculum<br/>5G, 1G, 7G, 4G, 6G</p> <p>Area professionalizzante</p> <p>Allegato 1 del curriculum 4I, 9I, 8I</p> |

**LINGUA INGLESE**  
(ASSE DEI LINGUAGGI)

|                                                     | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A | <p><b>Indirizzo accoglienza e ospitalità alberghiera</b></p> <p><b>MODULO 1 : IL PERSONALE DELL'HOTEL</b><br/>Il personale dell'hotel, l'uniforme</p> <p><b>MODULO 2 : TIPI DI TURISMO</b><br/>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><b>MODULO 3 : LA COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE</b><br/>Prenotazione, check-in e check-out, corrispondenza alberghiera hotel cliente.</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.</p> <p>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<br/>Allegato 1 del curriculum<br/>5G, 1G,7G, 4G</p> <p>Area professionalizzante<br/>Allegato 1 del curriculum<br/>4I, 9I</p> |

|                                                                            | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/>Q<br/>U<br/>A<br/>R<br/>T<br/>A</b> | <b>Indirizzo ospitalità alberghiera</b><br>MODULO 1 : LE STRUTTURE<br>RICETTIVE<br>Le tipologie degli hotels, la<br>presentazione dell'hotel con i suoi<br>spazi ed i suoi servizi<br>MODULO 2 : I TERRITORI<br>ANGLOFONI<br>MODULO 3 : LA COMUNICAZIONE<br>CON IL CLIENTE<br>corrispondenza cliente -strutture<br>turistiche<br>Informazioni generali relative al<br>territorio e all'organizzazione<br>politica/amministrativa del paese di cui<br>si studia la lingua, presentazione di 2/3<br>regioni del paese di cui si studia la<br>lingua, con particolare attenzione alle<br>loro attrattive turistiche e culinarie. | Identificare e utilizzare le strutture<br>linguistiche ricorrenti nelle<br>principali tipologie testuali scritte<br>o orali di carattere professionale.<br>Utilizzare appropriate strategie ai<br>fini della comprensione di testi<br>relativamente complessi<br>riguardanti argomenti d'interesse<br>personale, d'attualità o il settore<br>d'indirizzo.<br>Produrre testi brevi ,semplici e<br>coerenti per esprimere opinioni o<br>per descrivere esperienze ed<br>eventi di interesse personale e di<br>lavoro.<br>Utilizzare il lessico e le strutture<br>morfosintattiche acquisite per<br>esprimere bisogni concreti della<br>vita quotidiana, per narrare<br>esperienze e per descrivere progetti<br>relativi all'ambito professionale.<br>Utilizzare in maniera autonoma ed<br>efficace il dizionario bilingue e<br>quelli multimediali ai fini di una<br>scelta lessicale adeguata. | Utilizzare una lingua straniera<br>per i principali scopi<br>comunicativi ed operativi.<br>Utilizzare gli strumenti<br>fondamentali per una<br>fruizione consapevole del<br>patrimonio artistico e<br>letterario.<br>Utilizzare e produrre testi<br>multimediali. | Area generale:<br>Allegato 1 del curriculum<br>5G, 1G, 7G, 4G.<br><br>Area<br>professionalizzante:<br>Allegato 1 del curriculum<br>4I, 9I, 8I. |

|                                                          | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                       | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | <p><b>Indirizzo ospitalità alberghiera:</b></p> <p><b>MODULO 1 : REVISIONE DELLA MICROLINGUA (COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE)</b><br/>Ripasso e approfondimento del lessico relativo alle strutture alberghiere e alla comunicazione professionale.</p> <p><b>MODULO 2 : ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI ITALIANI E STRANIERI</b><br/>Presentazione di 2/3 regioni/città/stati del paese di cui si studia la lingua con particolare attenzione alle caratteristiche essenziali del loro territorio.<br/>Presentazione di 2/3 regioni d'Italia con particolare attenzione alle sue attrattive turistiche, culturali e culinarie.</p> <p><b>MODULO 3 : LE MIE ESPERIENZE FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO</b><br/>Esposizione orale/scritta/ multimediale delle proprie esperienze in ambito professionale.</p> <p><b>MODULO 4: TURISMO E SOSTENIBILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le buone pratiche del turismo sostenibile</li> <li>marketing</li> </ul> | <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 tecno-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 testi scritti e orali coerenti riguardanti esperienze, situazioni e processi 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 multimediale.</p> | <p>Area generale<br/>Allegato 1 del curriculum<br/>5G, 1G, 7G, 4G, 6G</p> <p>Area professionalizzante<br/>Allegato 1 del curriculum 4I, 9I, 8I</p> |

**DISCIPLINA FRANCESE**  
(ASSE LINGUAGGI)

|                                                         | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ABILITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A | <p><b>MODULO 1: ENTRER EN CONTACT</b><br/> <b>Comunicazione:</b> salutare, chiedere e dire come si sta, forma di cortesia, presentarsi, chiedere e dire l'età e la provenienza.<br/> <b>Lessico:</b> saluti, momenti della giornata, giorni della settimana, paesi, nazionalità. <b>Grammatica:</b> presente indicativo dei verbi: être, avoir, s'appeler, venir e dei verbi regolari del primo gruppo; articoli determinativi, articoli indeterminativi, forma base del femminile e del plurale di sostantivi e aggettivi, preposizioni con città e paesi.</p> <p><b>MODULO 2 : LES LOISIRS</b><br/> <b>Comunicazione:</b> chiedere ed esprimere preferenze, parlare del proprio orario scolastico. <b>Lessico:</b> materie scolastiche, sport, hobbies.<br/> <b>Grammatica:</b> forma affermativa, forma negativa, forma interrogativa, avverbi di frequenza, traduzione di molto, indicativo presente dei verbi préférer, faire, aller.</p> <p><b>MODULO 3: À TABLE</b><br/> <b>Comunicazione:</b> fare e prendere un'ordinazione, esprimere una quantità. <b>Lessico:</b> categorie di alimenti, quantità.<br/> <b>Grammatica:</b> articoli partitivi, il y a, il faut, indicativo presente dei verbi in -ger e -cer e del verbo boire, la forma di cortesia con il condizionale presente.</p> <p><b>MODULO 4 : EN VILLE</b><br/> <b>Comunicazione:</b> chiedere e dare indicazioni stradali; chiedere e dire l'ora. <b>Lessico:</b> numeri, indicazioni stradali, monumenti, negozi.<br/> <b>Grammatica:</b> imperativo affermativo e negativo, preposizioni di luogo, indicativo presente del verbo savoir.</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.</p> <p>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 e 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><b>Area generale:</b><br/>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum 5G, 1G,7G, 4G.</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum 4I, 9I.</p> |

|                                                              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ABILITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                           | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A | <b>MODULO 5 : LES VACANCES</b><br><b>Comunicazione:</b> parlare delle proprie vacanze, esprimere la data passata.<br><b>Lessico:</b> attività delle vacanze, mezzi di trasporto, strutture ricettive, meteo, paesaggi.<br><b>Grammatica:</b> passato prossimo, imperfetto, preposizioni di tempo, pronomi relativi, aggettivi possessivi.                                                                   | Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali scritte o orali di carattere professionale.<br>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti d’interesse personale, d’attualità o il settore d’indirizzo.<br>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni o per descrivere esperienze ed eventi di interesse personale e di lavoro.<br>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.<br>Utilizzare in maniera autonoma ed efficace il dizionario bilingue e quelli multimediali ai fini di una scelta lessicale adeguata. | Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.<br>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.<br>Utilizzare e produrre testi multimediali. | <b>Area generale:</b><br>indicare i numeri delle competenze indicate nell’allegato 1 del curriculum<br>5G, 1G,7G, 4G.         |
|                                                              | <b>MODULO 6 : AU BOULOT</b><br><b>Comunicazione:</b> esprimere la data futura, esprimere un’alternativa, esprimere una probabilità, una possibilità.<br><b>Lessico:</b> denaro, professioni, faccende domestiche.<br><b>Grammatica:</b> futuro e condizionale dei verbi regolari e irregolari, avverbi di tempo, preposizioni di tempo, i gallicismi: le futur proche, le présent continu, le passé recent. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Area professionalizzante:</b><br>indicare i numeri delle competenze indicate nell’allegato 1 del curriculum<br>4I, 9I, 8I. |
|                                                              | <b>MODULO 7: UNE ÉQUIPE ORGANISÉE</b><br><b>Communication:</b> descrivere i ruoli del personale della brigata; esprimere le proprie preferenze sul ruolo della brigata da occupare; descrivere la propria tenuta di lavoro.<br><b>Lessico:</b> brigata di sala e cucina, uniforme del personale di sala e cucina.<br><b>Grammatica:</b> c’est, ce sont; il est; qu’est-ce que c’est?.                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                               |
|                                                              | <b>MODULO 8: UNE CUISINE PROFESSIONNELLE</b><br><b>Communication:</b> associare ogni utensile alla propria funzione; identificare e descrivere un oggetto; situare nello spazio.<br><b>Lessico:</b> attrezzature di sala e cucina; spazi di ristorante e cucina; utensili e apparecchi professionali.<br><b>Grammatica:</b> aggettivi dimostrativi, pronomi dimostrativi.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                               |

|                                                              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ABILITÀ | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | <p><b>MODULO 9: MENU POUR TOUTE EXIGENCE</b><br/><b>Communication:</b> saper comporre varie tipologie di menù; prendere un'ordinazione; spiegare una ricetta; illustrare le diverse tecniche di cottura; consigliare. <b>Lessico:</b> mise en place, menù, tecniche culinarie. <b>Grammatica:</b> ipotesi, congiunzioni di tempo.</p> <p><b>MODULO 10: PLATS GOURMETS</b><br/><b>Comunicazione:</b> informarsi e dare informazioni dettagliate su: antipasti, condimenti, plats de résistance, dessert, formaggi, vini. <b>Lessico:</b> pesce, carne, erbe aromatiche, salse e condimenti, ricette tipiche, tipi di cottura, formaggi, desserts, cioccolato, vini, cocktail.<br/><b>Grammatica:</b> aggettivi indefiniti.</p> <p><b>MODULO 11: TENDANCES ET RÉGIMES ALIMENTAIRES</b><br/><b>Comunicazione:</b> fare delle domande su un ristorante e rispondere; spiegare regimi e tendenze alimentari. <b>Lessico:</b> fast good, ristorazione, ristoranti-boutiques, alimentazione sostenibile. <b>Grammatica:</b> comparativi, superlativi.</p> <p><b>MODULO 12: ITINÉRAIRES DU GOÛT</b><br/><b>Comunicazione:</b> presentare le eccellenze enogastronomiche del territorio francofono e italiano; creare e illustrare itinerari considerando aspetti culturali, culinari ed enogastronomici di rilevanti località italiane e straniere. <b>Lessico:</b> prodotti francesi e italiani di eccellenza, denominazioni e marchi di qualità. <b>Grammatica:</b> pronomi y e en, pronomi COD.</p> <p><b>MODULO 13: MON STAGE</b><br/><b>Comunicazione:</b> rispondere a offerte di lavoro, fissare un colloquio per telefono e per mail, esporre le proprie esperienze professionali, tenere la corrispondenza con fornitori e clienti. <b>Lessico:</b> offerte di lavoro, curriculum vitae, professioni della ristorazione, comunicazione professionale.<br/><b>Grammatica:</b> pronomi indefiniti.</p> |         | Esprimere e argomentare le proprie opinioni con una certa spontaneità nell’interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio e di lavoro. Comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio, di lavoro cogliendone le idee principali.<br>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi filmati divulgativi tecno-scientifici di settore.<br>Comprendere le idee principali ed i dettagli in testi scritti di media difficoltà riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.<br>Produrre testi scritti e orali coerenti riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi ai diversi settori d’interesse. | Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Utilizzare e produrre testi multimediali. | <p><b>Area generale:</b> indicare i numeri delle competenze indicate nell’allegato 1 del curriculum 5G, 1G,7G, 4G, 6G.</p> <p><b>Area professionaliz zante:</b> indicare i numeri delle competenze indicate nell’allegato 1 del curriculum 4I, 9I, 8I.</p> |

**DISCIPLINA FRANCESE**  
(ASSE LINGUAGGI)

|                                                         | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ABILITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                  | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A | <p><b>MODULO 1: ENTRER EN CONTACT</b><br/> <b>Comunicazione:</b> salutare, chiedere e dire come si sta, forma di cortesia, presentarsi, chiedere e dire l'età e la provenienza.<br/> <b>Lessico:</b> saluti, momenti della giornata, giorni della settimana, paesi, nazionalità.<br/> <b>Grammatica:</b> presente indicativo dei verbi: être, avoir, s'appeler, venir e dei verbi regolari del primo gruppo; articoli determinativi, articoli indeterminativi, forma base del femminile e del plurale di sostantivi e aggettivi, preposizioni con città e paesi.</p> <p><b>MODULO 2 : LES LOISIRS</b><br/> <b>Comunicazione:</b> chiedere ed esprimere preferenze, parlare dell'orario scolastico.<br/> <b>Lessico:</b> materie scolastiche, sport, hobbies.<br/> <b>Grammatica:</b> forma affermativa, forma negativa, forma interrogativa, avverbi di frequenza, traduzione di molto, indicativo presente dei verbi préférer, faire, aller.</p> <p><b>MODULO 3: À TABLE</b><br/> <b>Comunicazione:</b> fare e prendere un'ordinazione, esprimere una quantità.<br/> <b>Lessico:</b> categorie di alimenti, quantità.<br/> <b>Grammatica:</b> articoli partitivi, il y a, il faut, indicativo presente dei verbi in -ger e -cer e del verbo boire, la forma di cortesia con il condizionale presente.</p> <p><b>MODULO 4 : EN VILLE</b><br/> <b>Comunicazione:</b> chiedere e dare indicazioni stradali; chiedere e dire l'ora.<br/> <b>Lessico:</b> numeri, indicazioni stradali, monumenti, negozi.<br/> <b>Grammatica:</b> imperativo affermativo e negativo, preposizioni di luogo, indicativo presente del verbo savoir.</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.<br/> Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di testi semplici e brevi riguardanti argomenti d'interesse personale o il settore d'indirizzo.<br/> Produrre testi brevi e semplici per esprimere opinioni o per descrivere esperienze ed eventi di interesse personale.<br/> Utilizzare il lessico e le espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana e per narrare esperienze.<br/> 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 e operativi.<br/> Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.<br/> Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> | <p><b>Area generale:</b><br/> indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum<br/> 5G, 1G,7G, 4G.</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/> indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum<br/> 4I, 9I.</p> |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ABILITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                       | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <p><b>MODULO 5: UNE ÉQUIPE ORGANISÉE</b><br/> <b>Communication:</b> descrivere i ruoli del personale dell’hotel; esprimere le proprie preferenze sul ruolo della brigata da occupare; descrivere la propria tenuta di lavoro.<br/> <b>Lessico:</b> brigata d’hotel, uniforme del personale d’hotel.<br/> <b>Grammatica:</b> c’est, ce sont; il est; qu’est-ce que c’est?.</p> <p><b>MODULO 6: UN HÔTEL PROFESSIONNEL</b><br/> <b>Communication:</b> identificare e descrivere un oggetto; situare nello spazio.<br/> <b>Lessico:</b> spazi, attrezzature, servizi in hotel.<br/> <b>Grammatica:</b> aggettivi dimostrativi, pronomi dimostrativi.</p> <p><b>MODULO 7 : LES HÉBERGEMENTS EN VACANCES</b><br/> <b>Comunicazione:</b> parlare delle proprie vacanze, esprimere la data passata.<br/> <b>Lessico:</b> attività in vacanza, mezzi di trasporto, strutture ricettive e servizi, meteo, paesaggi.<br/> <b>Grammatica:</b> passato prossimo, imperfetto, preposizioni di tempo, pronomi relativi, aggettivi possessivi.</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><b>Area generale:</b><br/>indicare i numeri delle competenze indicate nell’allegato 1 del curriculum<br/>5G, 1G, 7G, 4G.</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>indicare i numeri delle competenze indicate nell’allegato 1 del curriculum<br/>4I, 9I, 8I.</p> |

|                                                          | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ABILITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | <p><b>MODULO 8 : LA COMMUNICATION AVEC LE CLIENT.</b><br/> <b>Comunicazione:</b> esprimere la data futura, esprimere un'alternativa, esprimere una probabilità, una possibilità.<br/> <b>Lessico:</b> denaro, professioni, comunicazione con il cliente.<br/> <b>Grammatica:</b> futuro e condizionale dei verbi regolari e irregolari, avverbi di tempo, preposizioni di tempo, i gallicismi: futur proche, présent continu, passé récent.</p> <p><b>MODULO 9 : LES TYPES DE TOURISME</b><br/> <b>Comunicazione:</b> spiegare le caratteristiche dei diversi tipi di turismo.<br/> <b>Lessico:</b> microlingua del turismo.<br/> <b>Grammatica:</b> ipotesi, congiunzioni di tempo; comparativi, superlativi.</p> <p><b>MODULO 10: ITINÉRAIRES</b><br/> <b>Comunicazione:</b> presentare le diverse località del territorio francofono e italiano; creare e illustrare itinerari valorizzando gli aspetti culturali, culinari ed enogastronomici.<br/> <b>Lessico:</b> mete e patrimonio locale ed estero nei vari tipi di turismo.<br/> <b>Grammatica:</b> pronomi y e en, pronomi COD.</p> <p><b>MODULO 11: MON STAGE</b><br/> <b>Comunicazione:</b> rispondere a offerte di lavoro, fissare un colloquio per telefono e per mail, esporre le proprie esperienze professionali.<br/> <b>Lessico:</b> offerte di lavoro, curriculum vitae, professioni della hôtellerie.<br/> <b>Grammatica:</b> aggettivi indefiniti; pronomi indefiniti.</p> | <p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con una certa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio e di lavoro.<br/> Comprendere testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio, di lavoro cogliendone le idee principali.<br/> Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi filmati divulgativi tecno-scientifici di settore.<br/> Comprendere le idee principali ed i dettagli in testi scritti di media difficoltà riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.<br/> Produrre testi scritti e orali coerenti riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi ai diversi settori d'interesse.</p> | <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi<br/> Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario<br/> Utilizzare e produrre testi multimediali</p> | <p><b>Area generale:</b><br/> indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum<br/> 5G, 1G, 7G, 4G, 6G.</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/> indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum<br/> 4I, 9I, 8I.</p> |

**DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - ENOGASTRONOMIA**  
(ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

|                                                              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                            |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>T<br>E<br>R<br>R<br>Z<br>A | <p><b>MODULO 1</b><br/>Classificazione e qualità degli alimenti<br/>Calcolo calorico degli alimenti e delle bevande</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>Prodotti di origine animale: uova, latte, carne e salumi, prodotti ittici</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>Prodotti di origine vegetale: cereali, legumi, ortaggi, frutta</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>Olio d'oliva, spezie ed erbe aromatiche</p> | <p>- Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/ servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>-Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p> <p>-Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</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>-Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p> <p>-Valorizzare i prodotti made in Italy</p> | <p>-Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie.</p> <p>-Competenza alfabetica funzionale</p> <p>-Competenza digitale.</p> <p>-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p> <p>-Competenza imprenditoriale</p> | <p>Area generale:<br/><br/>1, 2, 4, 7, 8, 11</p> <p>Area professionalizzante:<br/>1, 2, 4, 7</p> |

**DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - PASTICCERIA**  
(ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

|                                                                           | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/><br/>T<br/>E<br/>R<br/>Z<br/>A</b> | <p><b>MODULO 1</b><br/>Classificazione e qualità degli alimenti<br/>Calcolo calorico degli alimenti e delle bevande</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>I cereali, gli sfarinati e i prodotti dolciari</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>Prodotti di origine animale: uova, latte</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>Zuccheri, edulcoranti e miele</p> <p><b>MODULO 5</b><br/>Prodotti di origine vegetale: ortaggi, frutta, spezie, erbe aromatiche</p> | <p>-Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/ servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>-Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p> <p>-Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</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>-Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p> | <p>-Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie.</p> <p>-Competenza alfabetica funzionale</p> <p>-Competenza digitale.</p> <p>-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p> <p>-Competenza imprenditoriale</p> | <p>Area generale:<br/><br/>1, 2, 4, 5, 7, 8, 11</p> <p>Area professionalizzante:<br/><br/>1, 2, 4, 5, 7</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>-Valorizzare i prodotti da forno e dolciari</li><li>-Valorizzare i prodotti made in Italy</li><li>- Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</li><li>- Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione</li><li>- Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</li><li>- Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</li></ul> |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

**DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - SALA e VENDITA**  
(ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

|                                                                           | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/><br/>T<br/>E<br/>R<br/>R<br/>A</b> | <p><b>MODULO 1</b><br/>Classificazione e qualità degli alimenti<br/>Calcolo calorico degli alimenti e delle bevande</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>Prodotti di origine animale: uova, latte, carne e salumi, prodotti ittici</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>Olio d'oliva, spezie ed erbe aromatiche</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>Acqua e bevande alcoliche, analcoliche e nervine</p> | <p>-Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/ servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>-Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p> <p>-Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</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>-Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p> <p>-Valorizzare i prodotti made in Italy</p> | <p>-Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie.</p> <p>-Competenza alfabetica funzionale</p> <p>-Competenza digitale.</p> <p>-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p> <p>-Competenza imprenditoriale</p> | <p>Area generale:<br/><br/>1, 2, 4, 7, 8, 11</p> <p>Area<br/>professionalizzante<br/>:<br/>1, 2, 4, 7</p> |

**DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
(ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

|                                                              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE<br>ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in<br/>moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                          |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A | <p><b>MODULO 1</b><br/>Caratteristiche chimico-fisiche, classificazione e funzione dei nutrienti</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>Digestione e metabolismo dei nutrienti</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>Metodi di cottura degli alimenti</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>Tecniche di conservazione degli alimenti</p> | <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>-Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>-Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>-Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>-Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>-Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>-Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>-Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.</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>-Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie.</p> <p>-Competenza alfabetica funzionale</p> <p>-Competenza digitale.</p> <p>-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p> <p>-Competenza imprenditoriale</p> | <p>Area generale:<br/>1, 2, 4, 7, 8, 11</p> <p>Area professionalizzante:<br/>1, 2, 4, 5, 6, 7</p> |

**DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
(ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

|                                                              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | <p><b>MODULO 1</b><br/>Contaminanti alimentari e fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>Igiene degli alimenti e il sistema HACCP</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>Principi di dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose</p> <p><b>MODULO 5</b><br/>Qualità, promozione del Made in Italy, sostenibilità e nuove tendenze di filiera</p> | <p>-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>-Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>-Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>-Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>-Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> <p>-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>-Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.</p> <p>-Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p> <p>-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>-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>-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi</p> | <p>-Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie.</p> <p>-Competenza alfabetica funzionale</p> <p>-Competenza digitale.</p> <p>-Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p> <p>-Competenza imprenditoriale</p> | <p><b>Area generale:</b><br/><br/>1, 4, 5, 7, 8, 11</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/><br/>1, 2, 3, 4, 7, 8</p> |

## DISCIPLINA DTA IP17

(ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE)

|                                                         | CONOSCENZE/<br><br>CONOSCENZE ESSENZIALI (in grassetto)<br><br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | COMPETENZE GENERALI<br><br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A | <b>MODULO 1_ STRUMENTI OPERATIVI</b><br>- I calcoli percentuali<br>- I ripartimenti semplici.<br>- L'interesse semplice e il montante.<br>Lo sconto commerciale e il valore attuale.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | - eseguire calcoli percentuali, calcoli finanziari e ripartimenti per risolvere semplici problemi di gestione dell'impresa del settore di riferimento<br><br>- utilizzare la terminologia giuridica ed economica nella produzione orale e scritta                                                                                                                                                                                    | - Utilizzare e produrre testi multimediali<br><br>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Area generale:</b><br><br><b>1G_ 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</b>                                                                 |
|                                                         | <b>MODULO 2_ IMPARO A CONOSCERE L'IMPRESA: I RAPPORTI CON FORNITORI, CLIENTI E BANCHE</b><br>- Differenza tra impresa individuale e società<br>- Requisiti e formalità amministrative per l'avvio di un'impresa<br>- L'avvio di una piccola impresa: introduzione del concetto di investimenti e finanziamenti<br>- I documenti fiscali che l'imprenditore deve emettere e ricevere<br>- L'IVA<br>- Le funzioni delle banche;<br>- Il principio del mezzo di pagamento | - individuare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica<br><br>- riconoscere gli elementi che compongono la base imponibile, il totale fattura, lo scorporo e la liquidazione dell'iva ed effettuare i relativi calcoli<br><br>- distinguere le operazioni di raccolta e impiego delle banche<br><br>- distinguere le caratteristiche dei principali mezzi di pagamento<br>- compilare assegni bancari | - 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<br><br>- collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione | <b>2G_ Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</b><br><br><b>8G_ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento</b> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>MODULO3_ILMERCATOTURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Gliattrattorituristici</li> <li>-Domandaeoffertaturistica</li> <li>-Classificazionedelleimprese ricettive</li> <li>-Classificazionedelleimprese ristorative</li> </ul> <p><b>MODULO4_LERISORSEUMANE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ilmercato del lavoro: il cittadino alla ricerca di un'occupazione</li> <li>-Ifontideldirittodellavoro</li> <li>-Il lavoratore subordinato: diritti ed obblighi</li> <li>-Il datore di lavoro: poteri e doveri con particolare riguardo alla sicurezza nei luoghi di lavoro</li> </ul> | <p>-applicare i concetti e gli strumenti per l'analisi della domanda e dell'offerta turistica</p> <p>-riconoscere i diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro</p> |  | <p><b>10 G_</b> Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplicità aziendale relativi al settore professionale di riferimento</p> <p><b>12 G_</b> Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <p><b>Area professionalizzante:</b></p> <p><b>21_</b> 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><b>9I_</b> Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato</p> <p><b>10I_</b> Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati</p> |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                          | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI (ingrassetto)<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                            | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                            | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A | <b>MODULO 1_ IMPARO A CONOSCERE LE RISORSE DELL'IMPRESA</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -Utilizzare e produrre testi multimediali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Area generale:</b>                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                          | <b>LE RISORSE UMANE:</b><br>- Il CCNL del settore TURISMO<br>- Retribuzione lorda e netta<br>- I principali contratti di lavoro subordinato (approfondimento)                                                                                                                                                             | -distinguere i vari elementi della busta paga                                                                                                                                                                                                                                                       | -Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1G_ Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore</b> |
|                                                          | <b>LE RISORSE TECNICHE:</b><br>- Classificazione degli elementi del patrimonio<br>- Uguaglianza tra investimenti e finanziamenti<br>- Il prospetto del patrimonio: la situazione patrimoniale<br>- Valutazione delle immobilizzazioni materiali e immateriali<br>- Valutazione del magazzino<br>- Valutazione dei crediti | - riconoscere i diversi elementi del patrimonio e le fonti di finanziamento dell'impresa<br>- compilare prospetti ed effettuare calcoli per la soluzione di semplici casi relativi ad imprese di settore                                                                                            | - 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<br>- collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione | <b>8G_ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.</b>                                            |
|                                                          | <b>LE RISORSE FINANZIARIE:</b><br>- Fonti interne ed esterne di finanziamento<br>- Il fido bancario: istruttoria di affidamento e garanzie<br>- Equilibrio tra fonti e impieghi                                                                                                                                           | - comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici<br>- 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 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                          | <b>N.2 IMPARO A CONOSCERE GLI ELEMENTI DELLA GESTIONE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>COSTI, RICAVEREDDITO:</b><br/> - Costi e ricavi d'esercizio delle imprese del settore di riferimento<br/> - La Situazione Economica</p> <p><b>LA CONTABILITÀ ANALITICA:</b><br/> - La classificazione dei costi: fissi, variabili, diretti, indiretti e oneri figurativi<br/> - L'analisi dei costi e la determinazione del prezzo di vendita</p> <p><b>IL BILANCIO D'ESERCIZIO:</b><br/> - Schema di Stato Patrimoniale e Conto Economico come da codice civile (solo forma abbreviata)<br/> - I principali indici di bilancio</p> | <p>- compilare la Situazione Economica e calcolare il reddito d'esercizio</p> <p>- applicare metodi per il calcolo dei prezzi di vendita</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>- riconoscere le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> | <p><b>10G_</b> Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.<br/> <b>Area professionalizzante:</b></p> <p><b>2I_</b> 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><b>4I_</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>71_</b> 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> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br><br>CONOSCENZE ESSENZIALI (ingrassetto)<br><br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE GENERALI<br><br>EDIDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <p><b>MOD.1_LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</b></p> <p><b>PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- perché programmare</li> <li>- Il budget d'esercizio</li> <li>- il controllo budgetario</li> </ul> <p><b>LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il business plan e le sue fasi di redazione</li> <li>- I preventivi di impianto</li> </ul> <p><b>N.2 LE POLITICHE DI VENDITA II</b></p> <p><b>MARKETING:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marketing turistico territoriale</li> <li>- Marketing strategico</li> <li>- Marketing operativo e marketing mix</li> <li>- Il piano di marketing</li> </ul> <p><b>N.3 LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Requisiti e adempimenti amministrativi per l'apertura di una impresa operante nel settore di riferimento</li> <li>- Le norme sulla sicurezza sul lavoro</li> <li>- La tutela della Privacy</li> <li>- Il Contratto ristorativo e le responsabilità del ristoratore</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- redigere semplici preventivi di impianto/business plan di un'impresa del settore di riferimento con dati semplificati</li> <li>- riconoscere gli elementi che costituiscono il <u>budget economico</u> di un'impresa ristorativa/ricettiva e compilare il prospetto <u>con dati semplificati</u></li> <li>- posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta coerente con il contesto territoriale e le esigenze della clientela</li> <li>- definire, attraverso semplici casi concreti, diritti ed obblighi delle parti</li> </ul> | <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li> <li>- 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</li> <li>- collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione</li> <li>- riconoscere le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> </ul> | <p>1G_ Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità</p> <p>8G_ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>(cucina/<u>salaevendita</u>)</p> <p>-Cateringebanqueting</p> <p>(cucina/<u>salaevendita</u>)</p> <p>-Ilcontrattodialbergoeresponsabilità dell'albergatore(<u>accoglienzaTuristica</u>).</p> <p>- Ilcontrattodivenditadelpacchettoturistico (<u>accoglienza turistica</u>)</p> <p>- Lenormevolontarie</p> <p><b>N.4ILMERCATOTURISTICO(soloaccoglienza turistica</b></p> <p><b>-Caratteristicheedynamichedelmercato turistico</b></p> | <p>-realizzarepacchettidiofferta turistica coniugando eco-sostenibilitàe redditività</p> |  | <p>10G_Utilizzareconcetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p> <p>12G_Utilizzareinmodo flessibile i concetti e gli strumentifondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumentieapplicazioni informatiche avanzate.</p> <p><b>Area professionalizzante:</b></p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>1I_ 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</p> <p>2I_ 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>4I_ 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>6I_ Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>8I_Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>10I_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>11 I_Contribuire alle strategie di DestinationMarketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolareun'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> |
|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>ENOGASTRONOMIA SEZ. CUCINA</b><br><b>ASSE PROFESSIONALE</b> |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                          |                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| CLASSE TERZA                                                   | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli) | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                 | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                    | UDA                                                                              |
|                                                                | MODULO 1: LA CUCINA, IL PERSONALE E L'IGIENE E LA SICUREZZA SUL LAVORO    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Competenze sociali e civiche</li> <li>- Spirito di iniziativa e intraprendenza</li> </ul> | <b>Area generale:</b><br>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:<br><br>1g-2g-3g-5g-11g-12g          | In Viaggio:<br>Viaggio enogastronomico attraverso le eccellenze della via Emilia |
|                                                                | MODULO 2: LE MATERIE PRIME UTILIZZAZIONE E CRITERI DI SCELTA              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</li> </ul>                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenze digitali</li> <li>- Comunicare</li> </ul>                                                                      | <b>Area professionalizzante:</b><br>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:<br><br>3i-2i-1i-7i-1i-5i |                                                                                  |
|                                                                | MODULO 3: TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</li> <li>- Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>                                     |                                                                                                                                          |                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <p>edipromozionedelMadein Italyincontestiprofessionali noti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione deiservizie dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</li> <li>- Utilizzareproceduretradizionali perl'elaborazionediprodottiin contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</li> </ul> |  |  |  |
|  | <p><b>MODULO4:LE TECNICHE DI BASE DELLA CUCINA</b></p> <p><b>MODULO5:LE REALIZZAZIONE CULINARIE</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |

| CLASSE QUARTA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                  | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                               | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                                                            | UDA                                               |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|               | <p><b>MODULO 1</b><br/>IL MONDO<br/>DELL'ENOGASTRONOMIA-<br/>STORIA DELLA GASTRONOMIA</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>LA GASTRONOMIA TRA<br/>TRADIZIONE ED<br/>EVOLUZIONE-GASTRONOMIA<br/>REGIONALE ITALIANA ED<br/>EUROPEA</p> | <p>Orientare il proprio comportamento 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 notii 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"> <li>- imparare ad imparare</li> <li>- competenze sociali e civiche</li> <li>- spirito di iniziativa e di intraprendenza</li> <li>- competenze digitali</li> <li>- comunicare</li> <li>- collaborare e partecipare</li> <li>- agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> | <p><b>Area generale:</b><br/><i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i><br/><b>4G;3G;10G;1G;11G;12G</b></p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/><i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i><br/><b>6I;2I;7I;1I;5I; 3I</b></p> | <p><b>UDA:</b><br/>DALL'OSTERIA<br/>AL CAFFÈ'</p> |

|  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <b>MODULO3</b><br>I PRODOTTI E<br>L'APPROVVIGIONAMENTO-<br>I PRODOTTI ALIMENTARI | <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> |  |  |  |
|  | <b>MODULO4</b><br>LE REALIZZAZIONI<br>CULINARIE                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |

|              | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZEESSENZIALI<br>(contenutiraggruppatiinmoduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | COMPETENZEEUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                                         | UDA |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CLASSEQUINTA | <p><b>MODULO1</b><br/>- i prodotti e l'approvvigionamento</p> <p><b>MODULO2</b><br/>- l'organizzazione della cucina e della produzione</p> <p><b>MODULO3</b><br/>-L'organizzazione del lavoro di cucina</p> <p><b>MODULO4</b><br/>-Restorant management</p> <p><b>MODULO5</b><br/>- Il banqueting i servizi esterni</p> <p><b>MODULO6</b><br/>- 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 all'apianificazione 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 nell'arealizzazione 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><b>Area generale:</b><br/><i>indicare in numeridelle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i><br/>1G,2G,4G,7G,8G,10G,11G</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/><i>indicare in numeridelle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i><br/>1I,2I,3I,4I,5I.</p> |     |

**ENOGASTRONOMIA SEZ. CUCINA CURVATURA PASTICCERIA**  
**ASSE PROFESSIONALE**

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <p>edipromozionedelMadein Italyincontestiprofessionali noti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione deiservizie dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</li> <li>- Utilizzareproceduretradizionali perl'elaborazionediprodottiin contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</li> </ul> |  |  |  |
|  | <p><b>MODULO4:LE TECNICHE DI BASE DELLA CUCINA</b></p> <p><b>MODULO5:LE REALIZZAZIONE CULINARIE</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |

| CLASSE QUARTA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                  | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                               | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                                                            | UDA                                               |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|               | <p><b>MODULO 1</b><br/>IL MONDO<br/>DELL'ENOGASTRONOMIA-<br/>STORIA DELLA GASTRONOMIA</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>LA GASTRONOMIA TRA<br/>TRADIZIONE ED<br/>EVOLUZIONE-GASTRONOMIA<br/>REGIONALE ITALIANA ED<br/>EUROPEA</p> | <p>Orientare il proprio comportamento 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 notii 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"> <li>- imparare ad imparare</li> <li>- competenze sociali e civiche</li> <li>- spirito di iniziativa e di intraprendenza</li> <li>- competenze digitali</li> <li>- comunicare</li> <li>- collaborare e partecipare</li> <li>- agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> | <p><b>Area generale:</b><br/><i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i><br/><b>4G;3G;10G;1G;11G;12G</b></p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/><i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i><br/><b>6I;2I;7I;1I;5I; 3I</b></p> | <p><b>UDA:</b><br/>DALL'OSTERIA<br/>AL CAFFÈ'</p> |

|  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <b>MODULO3</b><br>I PRODOTTI E<br>L'APPROVVIGIONAMENTO-<br>I PRODOTTI ALIMENTARI | <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> |  |  |  |
|  | <b>MODULO4</b><br>LE REALIZZAZIONI<br>CULINARIE                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |

| CLASSE QUINTA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                  | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                                                   | UDA |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|               | <p><b>MODULO 1</b><br/>- i prodotti e l'approvvigionamento</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>- l'organizzazione della cucina e della produzione</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>- L'organizzazione del lavoro di cucina</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>- Restaurant management</p> <p><b>MODULO 5</b><br/>- Il banqueting e i servizi esterni</p> <p><b>MODULO 6</b><br/>- Sicurezza e tutela sul lavoro</p> | <p>3- 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>4- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione</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><b>Area generale:</b><br/><i>indicare in numeridelle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum</i><br/>1G, 2G, 4G, 7G, 8G, 10G, 11G</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/><i>indicare in numeridelle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i><br/>1I, 2I, 3I, 4I, 5I.</p> |     |

**INSEGNAMENTO "ENOGASTRONOMIA CUCINA PER SALA E VENDITA"  
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**

|                     | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in<br>moduli) | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                             | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                       | UDA |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CLASSE TERZA</b> | <b>MODULO 1<br/>IL PERSONALE LA SICUREZZA E IL<br/>MENU</b>                  | <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, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu 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><b>Area generale:</b><br/>1G, 11G, 2G, 3G, 6G</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1I, 3I, 4I</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.</p> <p>Utilizzare all'interno delle macroaree 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>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p> |  | <p>AREA GENERALE<br/>6G</p> |  |
|  | <p><b>MODULO 2</b><br/><b>LE MATERIE PRIME IN CUCINA: L'UTILIZZAZIONE E I CRITERI DI SCELTA, LA QUALITÀ ALIMENTARE, GLI INGREDIENTI DI BASE, I PRODOTTI ITTICI CARNE, SALUMI E FORMAGGI.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |                             |  |

|  |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                       |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------|--|
|  | <b>MODULO3</b><br><b>LETECNICHEBASEDELLA</b><br><b>CUCINA</b><br><b>LETECHINICHEDI</b><br><b>PREPARAZIONE</b><br><b>CONSERVAZIONE</b><br><b>LETECNICHEDICOTTURA</b><br><b>LA FINITURA DEI PIATTI</b> | <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 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/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Sapere valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto delle regole condivise</p> |  | AREA PROFESSIONALIZZANTE<br>111,21,81 |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------|--|

|  |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                 |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p><b>MODULO4<br/>LEREALIZZIAZIONICULINARIE<br/>(FONDI , SALSE<br/>,ANTIPASTI,UOVAECONTORNI,I<br/>PRIMI PIATTI , SECONDI DI<br/>CARNE EDIPESCE, PASTICCERIA E<br/>ARTEBIANCA )</b></p> | <p>.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici,culturaliedipromozionedelMade in Italy in contesti professionali noti</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazioneecommercializzazioneediservizi dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera,secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi</p> |  | <p>AREAGENERALE<br/>2G,11G<br/>AREA<br/>PROFESSIONALIZZANTE<br/>1I,2I,4I</p> <p>AREAGENERALE<br/>2G,1G</p> <p>AREA<br/>PROFFESIONALIZZAZNTE<br/>5I,7I,3I,1L</p> |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| CLASSE QUARTA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                  | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                               | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                                                             | UDA                                               |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|               | <p><b>MODULO 1</b><br/>IL MONDO<br/>DELL'ENOGASTRONOMIA-<br/>STORIA DELLA GASTRONOMIA</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>LA GASTRONOMIA TRA<br/>TRADIZIONE ED<br/>EVOLUZIONE-GASTRONOMIA<br/>REGIONALE ITALIANA ED<br/>EUROPEA</p> | <p>Orientare il proprio comportamento 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 notii affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- imparare ad imparare</li> <li>- competenze sociali e civiche</li> <li>- spirito di iniziativa e di intraprendenza</li> <li>- competenze digitali</li> <li>- comunicare</li> <li>- collaborare e partecipare</li> <li>- agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> | <p><b>Area generale:</b><br/><i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i><br/><b>4G;3G;10G;1G;11G; 12G</b></p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/><i>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:</i><br/><b>6I;2I;7I;1I;5I; 3I</b></p> | <p><b>UDA:</b><br/>DALL'OSTERIA<br/>AL CAFFÈ'</p> |

|  |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  | <p><b>MODULO3</b><br/>I PRODOTTI E<br/>L'APPROVIGGIONAMENTO-<br/>I PRODOTTI ALIMENTARI</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 conoscenza e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base teorica delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> |  |  |  |
|  | <p><b>MODULO4</b><br/>LE REALIZZAZIONI<br/>CULINARIE</p>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |

**INSEGNAMENTO "ENOGASTRONOMIA CUCINA PER SALA E VENDITA"**  
**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**

| CLASSE QUINTA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                         | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE GENERALI E DI INDIRIZZO                                                                                                                                                                                                                                                   | UDA |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|               | <p><b>MODULO 1: I prodotti e l'approvvigionamento e gestione delle merci</b></p> <p><b>MODULO 2: L'organizzazione del lavoro di cucina e della produzione</b></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 nel luogo 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 stiliali 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><b>Area generale:</b><br/>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:<br/>1G-2G-3G-5G- 11G- 12G</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>indicare i numeri delle competenze indicate nell'allegato 1 del curriculum:<br/>2I- 1I- 3I-4I-10I</p> |     |

|  |                                                  |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                      |  |  |
|--|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <b>MODULO3:Restaurant management</b>             | 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. | Spirito di iniziativa e intraprendenza                                               |  |  |
|  | <b>MODULO4:Il banqueting E i servizi esterni</b> | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.                                                                                                  | Progettare                                                                           |  |  |
|  | <b>MODULO5:Sicurezza e Tutela sul lavoro</b>     |                                                                                                                                                                                                              | Consapevolezza ed espressione culturale<br><br>Agire in modo autonomo e responsabile |  |  |

**INSEGNAMENTO**  
**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**

|                                                     | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i> | ABILITA'                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE EUROPEE                      | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A | MODULO 1: RELAZIONE CON I CLIENTI, LA VENDITA E I MENU.                          | Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.                                       | Consapevolezza ed espressione culturale | Area generale: 5, 7 e 11              |
|                                                     | MODULO 2: I PRODOTTI TIPICI E LA LORO VALORIZZAZIONE.                            |                                                                                                                                                                                          | Imparare ad imparare.                   |                                       |
|                                                     | MODULO 3: TECNICHE AVANZATE DI LABORATORIO, SERVIZI COMPLEMENTARI ED EVENTI.     |                                                                                                                                                                                          | Spirito di iniziativa e intraprendenza. |                                       |
|                                                     | MODULO 4: ENOLOGIA, DALLA PIANTA ALLA BOTTIGLIA.                                 | Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.                                                                            | Competenze sociali e civiche            | Area professionalizzante: 4, 6 e 7.   |
|                                                     | MODULO 5: PRODOTTI ALCOLICI E NON ALCOLICI, I SOFT DRINKS E MIXOLOGY.            | Saper distinguere le principali tecniche e metodologie del settore dell'enologia.<br><br>Riconoscere le principali bevande e le loro origini merceologiche, nazionali ed internazionali. |                                         |                                       |

| <b>INSEGNAMENTO</b><br><b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b><br>(Scegliere tra: ASSE DEI LINGUAGGI, ASSE MATEMATICO, ASSE STORICO SOCIALE, ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE) |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                            |                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A<br><br>c<br>u<br>c<br>i<br>n<br>a                                                                                                                  | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                            | ABILITA'                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                         | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                        | <b>MODULO 1: ENOLOGIA, DALLA PIANTA ALLA BOTTIGLIA.</b><br><br><b>MODULO 2: PRODOTTI ALCOLICI E NON ALCOLICI, I SOFT DRINKS E MIXOLOGY.</b> | Saper distinguere le principali tecniche e metodologie del settore dell'enologia.<br><br>Riconoscere le principali bevande e le loro origini merceologiche, nazionali ed internazionali. | Consapevolezza ed espressione culturale<br><br>Spirito di iniziativa e intraprendenza.<br><br>Competenze sociali e civiche | <b>Area generale: 5, 7 e 11</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>Area professionalizzante: 4, 6 e 7.</b> |

## INSEGNAMENTO

## ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

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

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                  | ABILITA'                                                                     | COMPETENZE EUROPEE                      | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                          | <b>MODULO 1: PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO IN SALA E DI EVENTI ESTERNI.</b> | Progettare i servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. | Imparare ad imparare.                   | <b>Area generale:</b><br>2 e 10.<br><br><b>Area professionalizzante:</b><br>1, 4, 8 e 9. |
|                                                          | <b>MODULO 2: I MISCELATI E TECNICHE DI PREPARAZIONE.</b>                                   | Distinguere le differenti tecniche di vinificazione.                         | Spirito di iniziativa e intraprendenza. |                                                                                          |
|                                                          | <b>MODULO 3: ENOLOGIA ED ENOTECNICA</b>                                                    | Saper classificare un cocktail.                                              | Competenze sociali e civiche            |                                                                                          |
|                                                          | <b>MODULO 4: LA BIRRA</b>                                                                  | Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.                                  |                                         |                                                                                          |

INSEGNAMENTO

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

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

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A<br><br>c<br>u<br>c<br>i<br>n<br>a | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                         | ABILITA'                                                                                                                                                                                           | COMPETENZE EUROPEE                                                                                              | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | <p><b>MODULO 1: PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO IN SALA E DI EVENTI ESTERNI.</b></p> <p><b>MODULO 2: ENOLOGIA ED ENOTECNICA</b></p> <p><b>MODULO 3: LA BIRRA</b></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><b>Area generale:</b><br/>2 e 10.</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1, 4, 8 e 9.</p> |

INSEGNAMENTO

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

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

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli) | ABILITA'                                                                                                                                                        | COMPETENZE EUROPEE                      | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                 |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                                                              | MODULO 1: ENOLOGIA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE                            | Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.                                                                                     | Imparare ad imparare.                   | <b>Area generale:</b><br><b>2, 4, 7 e 8.</b>          |
|                                                              | 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                                                       |                                         |                                                       |
|                                                              | MODULO 3: MENU ENGINEERING                                                | presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e | Spirito di iniziativa e intraprendenza. | <b>Area professionalizzante:</b><br><b>1, 7 e 11.</b> |
|                                                              | MODULO 4: CLASSIFICAZIONE E ANALISI SENSORIALE IN ENOLOGIA                | promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni                                                                                                | Competenze sociali e civiche            |                                                       |
|                                                              | MODULO 5: SOFTWARE E GESTIONE NELLA RISTORAZIONE                          |                                                                                                                                                                 |                                         |                                                       |

|  |  |                                   |  |  |
|--|--|-----------------------------------|--|--|
|  |  | conflittuali o eventi imprevisti. |  |  |
|--|--|-----------------------------------|--|--|

*INSEGNAMENTO*

**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**

*{Scegliere tra: ASSE DEI LINGUAGGI, ASSE MATEMATICO, ASSE STORICO SOCIALE, ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE}*

|                                                                                                                |                                                                                                  |                        |                                  |                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/>Q<br/>U<br/>I<br/>N<br/>T<br/>A<br/>c<br/>u<br/>c<br/>i<br/>n<br/>a</b> | <p><b>CONOSCENZE/<br/>CONOSCENZE ESSENZIALI</b><br/><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i></p> | <p><b>ABILITA'</b></p> | <p><b>COMPETENZE EUROPEE</b></p> | <p><b>COMPETENZE GENERALI<br/>E DI INDIRIZZO</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|

|  |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MODULO 1: ENOLOGIA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE</b>                 | <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> | <p>Imparare ad imparare.</p><br><p>Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p><br><p>Competenze sociali e civiche</p> | <p><b>Area generale:</b><br/><b>2, 4, 7 e 8.</b></p><br><br><br><br><br><br><br><p><b>Area professionalizzante:</b><br/><b>1, 7 e 11.</b></p> |
|  | <b>MODULO 2: MADE IN ITALY E ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |                                                                                                                                               |
|  | <b>MODULO 3: MENU ENGINEERING</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |                                                                                                                                               |
|  | <b>MODULO 5: SOFTWARE E GESTIONE NELLA RISTORAZIONE</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |                                                                                                                                               |

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

| CLASSE TERZA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                          | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                          |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <p><b>MODULO 1</b><br/>Il processo comunicativo: elementi, assiomi, codici (verbale, non verbale, paraverbale).</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>La percezione soggettiva della realtà e gli ostacoli alla comunicazione.</p> <p><b>MODULO 3</b><br/>Retorica: <i>logos, pathos, ethos</i> e l'efficacia della persuasione nel dialogo.</p> <p><b>MODULO 4</b><br/>Le competenze relazionali e l'importanza dell'ascolto attivo e dell'empatia.</p> | <p>Acquisire la consapevolezza e la padronanza dei meccanismi che regolano il processo di comunicazione.</p> <p>Riconoscere e interpretare i fattori che influenzano la comunicazione.</p> <p>Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti.</p> <p>Saper produrre comunicazioni interpersonali efficaci e significative.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe e comprendere le dinamiche sociali nei contesti relazionali.</p> <p>Saper gestire le critiche e le dinamiche relazionali.</p> | <p>Competenze digitali.</p> <p>Imparare a imparare.</p> <p>Competenze sociali e civiche.</p> <p>Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale.</p> | <p><b>Area generale:</b><br/><br/>1- 2 - 6 – 7 – 8 – 10 – 11 - 12</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/><br/>6 - 7 – 8 – 9 – 10 - 11</p> |

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

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

**DISCIPLINA I.R.C.**  
**(ASSE DEI LINGUAGGI)**

|                                                                           | <b>CONOSCENZE/<br/>CONOSCENZE ESSENZIALI</b><br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>COMPETENZE EUROPEE</b>    | <b>COMPETENZE GENERALI<br/>E DI INDIRIZZO</b>                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/><br/>T<br/>E<br/>R<br/>Z<br/>A</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Essere capaci di una seria riflessione critica sull' esperienza religiosa, tesa al raggiungimento di una posizione matura e responsabile di fronte alla problematica religiosa.</li> </ul> | <p>Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confrontare orientamenti e risposte cristiane con le più profonde questioni della condizione umana con differenti patrimoni culturali e religiosi</li> <li>• Confrontarsi con il dibattito teologico sulle grandi verità della fede e della vita cristiana sviluppatosi nel corso dei secoli all'interno alla Chiesa</li> <li>• 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;</li> </ul> | Competenze sociali e civiche | <p><b>Area generale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 G</li> <li>• 4G</li> <li>• 6G</li> </ul> |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | COMPETENZE EUROPEE           | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Essere capaci di una seria riflessione critica sull' esperienza religiosa, tesa al raggiungimento di una posizione matura e responsabile di fronte alla problematica religiosa.</li> </ul> | <p>Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confrontare orientamenti e risposte cristiane con le più profonde questioni della condizione umana con differenti patrimoni culturali e religiosi</li> <li>• Confrontarsi con il dibattito teologico sulle grandi verità della fede e della vita cristiana sviluppatosi nel corso dei secoli all'interno alla Chiesa</li> <li>• 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;</li> </ul> | Competenze sociali e civiche | <p><b>Area generale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 G</li> <li>• 4G</li> <li>• 6G</li> </ul> |

| C<br>L<br>A<br>S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>I<br>N<br>T<br>A | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | COMPETENZE EUROPEE           | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Essere capaci di integrare vivere, sapere e credere per uno sviluppo organico della personalità in ambito religioso.</li> <li>Scoprire i tratti peculiari della morale cristiana in relazione alle problematiche emergenti.</li> </ul> | <p>Argomentare le scelte etico – religiose proprie o altrui.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rendersi disponibile a Scelte responsabili che favoriscono la cultura della vita</li> <li>Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita, personali , anche in relazione con gli insegnamenti del Magistero ecclesiale</li> <li>Discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie</li> <li>Confrontarsi con la dimensione Della multiculturalità anche in chiave religiosa;</li> <li>Documentare la storia della vita della Chiesa nel '900 con Peculiare attenzione alla chiesa in Italia</li> </ul> | Competenze sociali e civiche | <p><b>Area generale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 G</li> <li>4G</li> </ul> <p>6G</p> |

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**  
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE

|                     | <b>CONOSCENZE/<br/>CONOSCENZE ESSENZIALI</b><br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i>                                                                                                                                                       | <b>ABILITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>COMPETENZE EUROPEE</b>                                                                                                                                                                                               | <b>COMPETENZE GENERALI<br/>E DI INDIRIZZO</b>                                               |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CLASSE TERZA</b> | <b>MODULO 1</b><br>Prepariamo l'accoglienza<br><b>Modulo 2</b><br>L'arrivo del cliente<br>Il soggiorno del cliente<br>La partenza del cliente<br><b>Modulo 3</b><br>Il ciclo cliente in laboratorio<br><b>Modulo 4</b><br>Turismo e territorio | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza alberghiera.<br>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<br>Competenze digitali<br>Imparare ad imparare Competenze sociali e civiche<br>Spirito di iniziativa e intraprendenze<br>Consapevolezza ed espressione culturale | <b>Area generale:</b><br>1 – 3 - 5 - 6 - 8<br><br><b>Area professionalizzante:</b><br>6 - 8 |

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

|               | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                                                                       | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                                                  |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CLASSE QUINTA | <b>MODULO 1</b><br>LE AGENZIE DI VIAGGIO, I TOUR OPERATORE LE OLTA<br><b>MODULO 2</b><br>LA GESTIONE AMMINISTRATIVA<br><b>MODULO 3</b><br>TOTAL QUALITY SYSTEM<br><b>MODULO 4</b><br>LE STRATEGIE DI PRICING E STATISTICA<br><b>MODULO 5</b><br>MICE ED EVENTI<br><b>MODULO 6</b><br>MARKETING E WEB MARKETING<br><b>MODULO 7</b><br>TURISMO SOSTENIBILE, RESPONSABILE ED ACCESSIBILE | <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>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.</p> <p>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 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> | <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><b>Area generale:</b><br/>1 – 2 – 6 – 7 – 8 – 10 – 11 – 12</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1 – 6 – 7 - 8 – 9 – 10 - 11</p> |

| CLASSE TERZA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                    | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                              |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <p><b>MODULO 1</b><br/>Che cos'è l'arte e come si legge un'opera d'arte?</p> <p><b>MODULO 2</b><br/>Lineamenti di arte paleolitica e palaziale</p> <p><b>MODULO 3</b><br/><u>Arte greca dal periodo geometrico a quello ellenistico</u></p> <p><b>MODULO 4</b><br/><u>Arte Romana dal periodo arcaico al tardoantico (con particolare riferimento ad Ariminum)</u></p> <p><b>MODULO 5</b><br/>Conservazione, promozione e valorizzazione del patrimonio culturale</p> | <p><b>1.</b> 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.</p> <p><b>2.</b> Usa correttamente il lessico specifico della disciplina.</p> <p><b>3.</b> Sa comunicare in forma scritta e orale le conoscenze apprese e le connette criticamente.</p> <p><b>4.</b> Apprezza la complessità dei rapporti tra arte, potere e libertà di espressione.</p> <p><b>5.</b> Sa fare ipotesi sufficientemente strutturate di itinerari turistici per target specifici.</p> <p><b>6.</b> Sa realizzare materiali multimediali illustrativi/esplicativi di discreta qualità.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenze digitali;</li> <li>- Competenze sociali e civili;</li> <li>- Imparare ad imparare;</li> <li>- Consapevolezza ed espressione culturale.</li> </ul> | <p><b>Area generale:</b><br/>2, 3, 4, 6, 7, 8</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1, 4, 7</p> |

| CLASSE QUARTA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | COMPETENZE EUROPEE                                                                                                                                                                                    | COMPETENZE GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                     |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <p><b>MODULO 1</b><br/>Struttura dell'opera d'arte e lineamenti di percezione visiva; principi fondamentali di comunicazione pubblicitaria.</p> <p><b>MODULO 2</b><br/><u>Arte Medievale: dal Tardoantico al Gotico internazionale</u></p> <p><b>MODULO 3</b><br/><u>Umanesimo e Rinascimento (con particolare riferimento alle corti di Rimini, Forlì, Ferrara)</u></p> <p><b>MODULO 4</b><br/><u>Seicento e Settecento: Naturalismo, Classicismo, Barocco e Caravaggeschi,</u></p> <p><b>MODULO 5</b><br/>Le colonie marine romagnole.</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 e le connette criticamente.</p> <p>4. Sa fare 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.</p> <p>7. Applica le basi della comunicazione pubblicitaria.</p> <p>8. Sa fare ipotesi strutturate di itinerari turistici per target specifici.</p> <p>9. Sa realizzare materiali illustrativi/esplicativi di discreta qualità</p> | <p>- Competenze digitali;</p> <p>- Competenze sociali e civili;</p> <p>- Imparare ad imparare;</p> <p>- Consapevolezza ed espressione culturale;</p> <p>- Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> | <p><b>Area generale:</b><br/>2, 3, 4, 6, 7, 8</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1, 4, 7, 11</p> |

| CLASSE QUINTA | CONOSCENZE/<br>CONOSCENZE ESSENZIALI<br>(contenuti raggruppati in moduli)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ABILITA'                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | COMPETENZE<br>EUROPEE                                                                                                                                                                                 | COMPETENZE<br>GENERALI<br>E DI INDIRIZZO                                                                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <p><b>MODULO 1</b><br/>Le connessioni tra arte, guerra e potere.</p> <p><b>MODULO 2</b><br/><u>L'Ottocento: Romanticismo, Realismo, Impressionismo (approfondimento: il Risorgimento romagnolo e le arti)</u></p> <p><b>MODULO 3</b><br/><u>Il Novecento: dalle Avanguardie alle Transavanguardie</u></p> <p><b>MODULO 4</b><br/>Arte nazionale e "arte degenerata".</p> <p><b>MODULO 5</b><br/>Le nuove frontiere dell'arte contemporanea.</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 le connette criticamente.</p> <p>4. Sa fare 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.</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> | <p>- Competenze digitali;</p> <p>- Competenze sociali e civili;</p> <p>- Imparare ad imparare;</p> <p>- Consapevolezza ed espressione culturale;</p> <p>- Spirito di iniziativa e intraprendenza.</p> | <p><b>Area generale:</b><br/>1, 2, 3, 4, 6, 7, 8</p> <p><b>Area professionalizzante:</b><br/>1, 4, 7, 11</p> |

***DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE***

**ASSE DEI LINGUAGGI**

**FORMAT CURRICOLO PER COMPETENZE TRIENNIO**

| <b>C<br/>L<br/>A<br/>S</b> | <b>CONOSCENZE/</b>                       |                 |                           |                            |
|----------------------------|------------------------------------------|-----------------|---------------------------|----------------------------|
|                            | <b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>             | <b>ABILITA'</b> | <b>COMPETENZE EUROPEE</b> | <b>COMPETENZE GENERALI</b> |
|                            | <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i> |                 |                           | <b>E DI INDIRIZZO</b>      |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S<br>E<br><br>T<br>E<br>R<br>Z<br>A | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Principi di allenamento e sviluppo delle capacità condizionali (forza, resistenza, mobilità).</li> <li>– Regole e tecniche di base di sport individuali e di squadra.</li> <li>– Nozioni di fisiologia e prevenzione infortuni.</li> <li>– Elementi di educazione posturale e alimentare legati alla pratica sportiva.</li> <li>– Concetti di fair-play, rispetto e sicurezza.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Partecipare in modo attivo e responsabile alle attività motorie e sportive.</li> <li>– Applicare strategie di gioco e tattiche semplici negli sport praticati.</li> <li>– Adottare comportamenti corretti e sicuri durante l'attività fisica.</li> <li>– Riconoscere il rapporto tra attività fisica, benessere e rendimento personale.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cittadinanza: rispetto delle regole e collaborazione nel gruppo.</li> <li>– Imparare ad imparare: migliorare le proprie capacità motorie in modo autonomo.</li> <li>– Consapevolezza ed espressione culturale: riconoscere lo sport come linguaggio universale e veicolo di inclusione.</li> <li>– Competenza in scienze e tecnologie: comprendere i principi fisiologici del movimento.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Autonomia operativa: gestire in sicurezza la propria attività motoria.</li> <li>– Responsabilità sociale: rispetto dei ruoli e delle regole nei contesti sportivi.</li> <li>– Cultura del benessere: collegare lo stile di vita sano alla professione alberghiera (es. ritmi, alimentazione, postura).</li> </ul> |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                          |                 |                           |                            |
|----------|------------------------------------------|-----------------|---------------------------|----------------------------|
| <b>C</b> | <b>CONOSCENZE/</b>                       |                 |                           |                            |
| <b>L</b> | <b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>             | <b>ABILITA'</b> | <b>COMPETENZE EUROPEE</b> | <b>COMPETENZE GENERALI</b> |
| <b>A</b> | <i>(contenuti raggruppati in moduli)</i> |                 |                           | <b>E DI INDIRIZZO</b>      |

|                                               |                                                                                       |                                                                      |                                                                                                        |                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S<br>S<br>E<br><br>Q<br>U<br>A<br>R<br>T<br>A |                                                                                       |                                                                      |                                                                                                        |                                                                                                                                                            |
|                                               | – Tecniche e tattiche avanzate di sport individuali e di squadra.                     | – Progettare e condurre percorsi motori in autonomia o in gruppo.    | – Competenza imprenditoriale: ideare e realizzare progetti o eventi sportivi scolastici.               | – Competenze relazionali e comunicative: saper cooperare nei giochi di squadra e in contesti di gruppo.                                                    |
|                                               | – Principi di programmazione e monitoraggio dell’allenamento.                         | – Adattare i movimenti alle diverse situazioni di gioco o ambiente.  | – Cittadinanza attiva: contribuire al clima positivo e inclusivo del gruppo.                           | – Cultura dell’accoglienza e del benessere: promuovere uno stile di vita equilibrato anche nel contesto professionale (ospitalità, ristorazione, turismo). |
|                                               | – Attività motoria in ambiente naturale e outdoor education.                          | – Valutare le proprie capacità fisiche e monitorare i miglioramenti. | – Competenza digitale: utilizzare strumenti digitali per la registrazione e l’analisi dei dati motori. | – Responsabilità professionale: assumere comportamenti coerenti con i valori dello sport e della sicurezza.                                                |
|                                               | – Elementi di pronto soccorso sportivo e prevenzione.                                 | – Collaborare nella gestione di eventi e tornei sportivi scolastici. | – Imparare ad imparare: riflettere sui propri progressi e sugli obiettivi di benessere personale.      |                                                                                                                                                            |
|                                               | – Ruolo dell’attività fisica nel benessere psicofisico e nella gestione dello stress. |                                                                      |                                                                                                        |                                                                                                                                                            |

|                      |                                                                                                |                 |                           |                                                               |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>C</b><br><b>L</b> | <b>CONOSCENZE/</b><br><b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b><br><i>(contenuti raggruppati in moduli)</i> | <b>ABILITA'</b> | <b>COMPETENZE EUROPEE</b> | <b>COMPETENZE</b><br><b>GENERALI</b><br><b>E DI INDIRIZZO</b> |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                |                                                                                                      |                                                                                                         |                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A<br/>S<br/>S<br/>E<br/>Q<br/>U<br/>I<br/>N<br/>T<br/>A</b> | – Metodi di valutazione delle prestazioni motorie e sportive.                  | – Progettare e condurre percorsi di attività motoria finalizzati al benessere personale e di gruppo. | – Consapevolezza ed espressione culturale: riconoscere lo sport come patrimonio culturale e sociale.    | – Autonomia e responsabilità: organizzare attività sportive in modo sicuro e consapevole.                                            |
|                                                                | – Attività motoria adattata e inclusiva.                                       | – Valutare le proprie competenze motorie e quelle altrui con strumenti adeguati.                     | – Cittadinanza attiva: promuovere il benessere e l'inclusione attraverso l'attività motoria.            | – Competenze di indirizzo: promuovere il benessere fisico e relazionale in ambito professionale (turismo, ospitalità, ristorazione). |
|                                                                | – Approfondimento delle relazioni tra attività fisica, alimentazione e salute. | – Gestire attività sportive in modo autonomo e responsabile.                                         | – Competenza digitale: utilizzare strumenti per la valutazione motoria e la comunicazione di risultati. | – Orientamento professionale: valorizzare le competenze motorie e di team working come risorse per il futuro lavorativo.             |
|                                                                | – Sport come valore culturale, sociale e professionale.                        | – Promuovere lo sport come strumento di salute, integrazione e cittadinanza.                         | – Competenza imprenditoriale: pianificare e gestire attività/eventi sportivi.                           |                                                                                                                                      |
|                                                                | – Organizzazione di eventi e manifestazioni sportive.                          |                                                                                                      |                                                                                                         |                                                                                                                                      |