

ISIS "NOBILE-AMUNDSEN

LAURO

**CURRICULO
D'ISTITUTO**

PECUP LICEI

Pur nella varietà e nella specificità dei singoli indirizzi di studio presenti nella nostra scuola tutti i percorsi sono indirizzati alla formazione di persone che promuovano lo sviluppo sostenibile attraverso stili di vita che, riconoscendo i diritti umani, l'uguaglianza di genere, una cultura di pace e di non violenza, favoriscono la cittadinanza globale anche grazie all'uso consapevole del web.

Competenze comuni a tutti i licei

- padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione;
- comunicare in una lingua straniera almeno a livello B2 (QCER);
- elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta;
- identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni;
- riconoscere gli aspetti fondamentali della cultura e tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa, italiana ed europea, e saperli confrontare con altre tradizioni e culture;
- agire conoscendo i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Europa oltre che all'Italia, e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini

INDIRIZZI PROFESSIONALI

Dal 1 settembre 2018 è entrato in vigore il D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61 “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107”.

Il nuovo percorso professionale andrà definitivamente a regime dall'a. s. 2022-2023.

La nuova Istruzione Professionale continua ad essere caratterizzata da una struttura quinquennale dei percorsi, articolata in un biennio e in un successivo triennio.

Vi è l'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale.

Elemento caratterizzante dell'intero percorso formativo è il Progetto Formativo Individuale, redatto entro il 31 gennaio del primo anno di corso dal Consiglio di classe e successivamente aggiornato per tutto il percorso scolastico; si tratta di un documento basato sul bilancio delle competenze personali ed evidenzia i saperi e le conoscenze acquisite dagli studenti anche in modo informale e non formale, allo scopo di rilevare le potenzialità e le carenze di ognuno e di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo.

Competenze comuni agli indirizzi professionali

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e

valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

COMPETENZE SPECIFICHE DEL LICEO SCIENTIFICO

- applicare, nei diversi contesti di studio e di lavoro, i risultati della ricerca scientifica e dello sviluppo tecnologico, a partire dalla conoscenza della storia delle idee e dei rapporti tra il pensiero scientifico, la riflessione filosofica e, più in generale, l'indagine di tipo umanistico;
- padroneggiare le procedure, i linguaggi specifici e i metodi di indagine delle scienze sperimentali;
- utilizzare strumenti di calcolo e di rappresentazione per la modellizzazione e la risoluzione di problemi;
- utilizzare le strutture logiche, i modelli e i metodi della ricerca scientifica, e gli apporti dello sviluppo tecnologico, per individuare e risolvere problemi di varia natura, anche in riferimento alla vita quotidiana;
- utilizzare i procedimenti argomentativi e dimostrativi della matematica, padroneggiando anche gli strumenti del Problem Posing e Solving.

COMPETENZE SPECIFICHE LICEO SCIENTIFICO OPZIONE SCIENZE APPLICATE

- utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare, in particolare in ambito scientifico e tecnologico;
- utilizzare gli strumenti e le metodologie dell'informatica nell'analisi dei dati, nella formalizzazione e modellizzazione dei processi complessi e

- nell'individuazione di procedimenti risolutivi;
- utilizzare le strutture logiche, i modelli e i metodi della ricerca scientifica, e gli apporti dello sviluppo tecnologico, per individuare e risolvere problemi di varia natura, anche in riferimento alla vita quotidiana;
 - applicare consapevolmente concetti, principi e teorie scientifiche nelle attività laboratoriali e sperimentali, nello studio e nella ricerca scientifica, padroneggiando vari linguaggi (storico-naturali, simbolici, matematici, logici, formali, artificiali);
 - utilizzare i procedimenti argomentativi e dimostrativi della matematica, padroneggiando anche gli strumenti del Problem Posing e Solving.

COMPETENZE SPECIFICHE LICEO DELLE SCIENZE UMANE

- utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare, in particolare nell'ambito delle scienze sociali ed umane;
- utilizzare gli apporti specifici e interdisciplinari della cultura pedagogica, psicologica e socio-antropologica nei principali campi d'indagine delle scienze umane;
- operare riconoscendo le principali tipologie educative, relazionali e sociali proprie della cultura occidentale e il ruolo da esse svolto nella costruzione della civiltà europea, con particolare attenzione ai fenomeni educativi e ai processi formativi, ai luoghi e alle pratiche dell'educazione formale, informale e non formale, ai servizi alla persona, al mondo del lavoro, ai fenomeni interculturali;
- applicare i modelli teorici e politici di convivenza, identificando le loro ragioni storiche, filosofiche e sociali, in particolare nell'ambito dei problemi etico-civili e pedagogico-educativi;
- utilizzare, in maniera consapevole e critica, le principali metodologie relazionali e comunicative.

COMPETENZE SPECIFICHE LICEO MUSICALE E COREUTICO-SEZIONE MUSICALE

- eseguire ed interpretare opere musicali di epoche, generi e stili diversi, con autonomia nello studio e capacità di autovalutazione;
- eseguire le proprie parti all'interno di insiemi vocali e strumentali, interagendo attivamente nel gruppo ai fini dell'esecuzione collettiva;
- utilizzare e sperimentare tecniche di produzione audio video e compositive nell'ambito della musica elettro-acustica, elettronica e informatico - digitale;
- analizzare gli elementi strutturali del linguaggio musicale utilizzando le principali categorie sistematiche applicate alla descrizione delle musiche di tradizione orale e scritta;
- individuare le ragioni e i contesti storici, sociali e culturali relativi ad opere, autori, personaggi, artisti, movimenti, correnti musicali e allestimenti coreutici;
- riconoscere, descrivere e analizzare, mediante l'ascolto, la visione e la decodifica dei testi, repertori significativi del patrimonio musicale e coreutico nazionale e internazionale.

COMPETENZE SPECIFICHE INDIRIZZO PROFESSIONALE SERVIZI COMMERCIALI

- Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali;
- Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi e le diverse forme giuridiche;
- Svolgere attività connesse all'attivazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore;
- Curare l'applicazione e l'adattamento dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali;
- Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari;
- Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino, con particolare attenzione alla relativa contabilità;
- Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione,

rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.

PECUP

Indirizzo **Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera**

AREA GENERALE

Competenze di cui sono indicate anche conoscenze e abilità (12)

(riportare qui l'elenco delle 12 competenze dell'area generale (solo la competenza) – Regol. 92/2018 pag. 16/32)

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi-che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze trasversali (senza indicazione di conoscenze e abilità) (12)

*(riportare qui l'elenco delle 12 competenze trasversali – Decreto 61/2017 Allegato A - pag. 17
Le competenze trasversali sono quelle non ricomprese tra quelle dell'elenco precedente)*

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;

- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
- riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;
- sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;
- conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

Area di indirizzo (declinate con conoscenze e abilità) (numero variabile)

(riportare qui l'elenco delle competenze di indirizzo (solo la competenza) – Regol. 92/2018 pag. 33-106)

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- 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.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- 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.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

AGGREGAZIONE DEGLI INSEGNAMENTI IN AREE E ASSI

AREA	ASSE CULTURALE	BIENNIO	TRIENNIO
AREA GENERALE	Asse linguaggi	Italiano Lingua Inglese	Italiano Lingua Inglese
	Asse Matematico	Matematica	Matematica
	Asse storico Sociale	Storia Geografia Diritto ed Economia	Storia
	Scienze motorie	Scienze motorie	Scienze motorie
	Religione Cattolica (attività alternative per chi non se ne avvale)	Religione Cattolica (attività alternative per chi non se ne avvale)	Religione Cattolica (attività alternative per chi non se ne avvale)
AREA DI INDIRIZZO	Asse linguaggi	Lingua Francese	Lingua Francese Inglese Tecnico
	Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia, Fisica, Chimica) TIC Scienze degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici- cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici- sala vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	Scienza e cultura dell'Alimentazione Diritto e tecniche amministrative Arte e Territorio Laboratorio dei servizi enogastronomici- cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici- sala vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica
<p>Trasversale a tutte le discipline l'insegnamento di Educazione Civica. Tutte le discipline concorrono al raggiungimento dei traguardi prefissati nel curriculum. Sono stabilite 33 ore per ogni anno.</p>			

INDIRIZZO *Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera*

COMPETENZE AREA GENERALE

Competenza n. 1

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

biennio	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
3 anno	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.
4 anno	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.
5 anno	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

(L'indicazione del livello intermedio delle competenze è tratta dalle Linee guida, Allegato A)

asse storico- sociale	
<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. • I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. • I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti • La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. • Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni • Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. • Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. • Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. • Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. • Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.
asse scientifico-tecnologico	
<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni • Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente • Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane • L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.

(L'indicazione delle conoscenze e abilità è tratta Regolamento 92/2018 – Allegato 1 – pagg. 16-32)

Competenza n. 2

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

biennio	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali • Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
3 anno	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. • Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. • Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.
4 anno	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. • Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. • Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. • Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. • Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.
5 anno	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. • Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

asse dei linguaggi

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. • Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue • Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. • Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. • Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso • Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a
--	---

	<p>situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture inter semiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi. • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. • Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. • Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue
asse scientifico-tecnologico	
<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato • Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.

Competenza n. 3

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

biennio	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
3 anno	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.
4 anno	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
5 anno	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

asse storico- sociale

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; Formazione, 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. • Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.
---	---

asse scientifico-tecnologico

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. • Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. • Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. • La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale • Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. • Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. • Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. • Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea • Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento
--	---

Competenza n. 4

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

biennio	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
3 anno	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
4 anno	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
5 anno	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

asse dei linguaggi	
conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio 	abilità <ul style="list-style-type: none"> Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse
asse storico-sociale	
conoscenze <ul style="list-style-type: none"> I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo. 	conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.
asse scientifico-tecnologico	
conoscenze <ul style="list-style-type: none"> I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali 	conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali

Competenza n. 5

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

biennio	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni
3 anno	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
4 anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
5 anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

asse dei linguaggi

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
---	---

Competenza n. 6

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	
biennio	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati
3 anno	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.
4 anno	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.
5 anno	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale

asse dei linguaggi	
Conoscenze	abilità
<ul style="list-style-type: none"> • I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc..) 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato
asse storico-sociale	
Conoscenze	abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale

Competenza n. 7

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	
biennio	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
3 anno	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
4 anno	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
5 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

asse dei linguaggi	
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Fonti dell'informazione e della documentazione • Social network e new media come fenomeno comunicativo. • Caratteri comunicativi di un testo multimediale • Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale 	abilità <ul style="list-style-type: none"> • Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. • Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.
asse scientifico-tecnologico	
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Informazioni, dati e codifica • Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni • Elementi fondamentali dei sistemi informativi • Tecniche di presentazione • Tecniche di comunicazione • Forme di comunicazione commerciale e pubblicità • La rete Internet • Funzioni e caratteristiche della rete Internet • I motori di ricerca • Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail • Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore • Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica 	abilità <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni • Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica

Competenza n. 8

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	
biennio	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy .
3 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.
4 anno	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.
5 anno	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.

asse scientifico-tecnologico	
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni • Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni • Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • La rete Internet • Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet • I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità • Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati • Strumenti per la compressione dei dati • I sistemi di archiviazione "Cloud" 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni

Competenza n. 9

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	
biennio	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scuola-stico e sociale.
3 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.
4 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.
5 anno	Agire l'espressività corpo-rea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

asse storico- sociale	
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture
asse scientifico-tecnologico	
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive • Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali • Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento

Competenza n. 10

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

biennio	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
3 anno	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
4 anno	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.
5 anno	Utilizzare concetti 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.

asse storico- sociale

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. • Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio • I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione
---	---

asse matematico

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variabili e funzioni • Elementi di matematica finanziaria 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi • Saper costruire semplici modelli matematici in economia
---	---

asse scientifico-tecnologico

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali • Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task • Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. • Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale • Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza • Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche • Sistema informativo e sistema informatico • Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale • Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica) • Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali • Il database: struttura e utilizzo per l'accesso la modifica e l'estrazione delle informazioni 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le principali strutture e funzioni aziendali • Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto • Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto • Utilizzare la documentazione tecnica di progetto • Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale • Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi • Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale • Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali • Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS
--	--

Competenza n. 11

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

biennio	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
3 anno	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
4 anno	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.
5 anno	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

asse storico- sociale

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera • I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni
--	---

asse scientifico-tecnologico

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus) • I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine • L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2 • Caratteristiche delle energie rinnovabili • Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope • Informazioni, dati e codifica • Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki • Certificazione dei prodotti e dei processi. • Enti e soggetti preposti alla prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori • Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro • Documento di valutazione del rischio Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi • Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro • Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro • Tecniche di valutazione d' impatto ambientale 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. • Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili • Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente • Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche • Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici
---	---

Competenza n. 12

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

biennio	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale mate-matico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
3 anno	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.
4 anno	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
5 anno	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

asse storico- sociale

conoscenze

- La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale
- Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali
- Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche

abilità

- Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea
- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

asse matematico

conoscenze

- Gli insiemi numerici N , Z , Q , R : rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Calcolo percentuale.
- Espressioni algebriche: polinomi, operazioni
- Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.
- Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).
- Sistemi di equazioni e disequazioni.
- Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio.
- Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà.
- Circonferenza e cerchio.

- Le isometrie nel piano
- Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari.
- Teoremi di Euclide e di Pitagora Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.
- Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.
- Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche e trigonometriche: caratteristiche e parametri significativi.
- Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica)
- Probabilità e frequenza Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.
- Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda
- Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza
- Distribuzioni di probabilità e concetto di variabile aleatoria discreta.
- Concetto di permutazione, disposizione e combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e permutazioni

abilità

- Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei Numeri
- Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico
- Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.
- Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.
- Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.
- Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.
- Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche
- Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.
- Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.
- Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).
- Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.
- Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative
- Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico
- Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici

INDIRIZZO Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE

(con risultati intermedi)

Competenza n. 1

1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1 – pagg. 33-106)

conoscenze <ul style="list-style-type: none">▪ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico▪ Strategie di comunicazione del prodotto▪ Strumenti di pubblicità e comunicazione▪ Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)▪ Principi di fidelizzazione del cliente▪ Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature▪ Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami	abilità <ul style="list-style-type: none">▪ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato▪ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento▪ Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura▪ Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente
--	---

BIENNIO

(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)

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.

conoscenze <ul style="list-style-type: none">▪ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento▪ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali▪ Terminologia tecnica di base di settore▪ Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.▪ Software applicativi di base.▪ Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.▪ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.▪ Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	abilità <ul style="list-style-type: none">▪ Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera▪ Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici▪ Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza▪ Utilizzare i principali software applicativi▪ Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento▪ Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi
--	--

TERZO ANNO

Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

conoscenze <ul style="list-style-type: none">▪ Terminologia tecnica specifica di settore.▪ Software applicativi di settore.▪ Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.▪ Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	abilità <ul style="list-style-type: none">▪ Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze▪ Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.▪ Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali
--	--

QUARTO ANNO

Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento

conoscenze <ul style="list-style-type: none">▪ Strumenti di pubblicità e comunicazione.▪ Principi e criteri di <i>storytelling</i> in campo enogastronomico.▪ Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i>.▪ Tecniche per la gestione dei reclami.▪ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.▪ Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.	abilità <ul style="list-style-type: none">▪ Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.▪ Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.▪ Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,▪ riconoscere la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione
---	---

QUINTO ANNO

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.

conoscenze

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)
- Principi di fidelizzazione del cliente.
- Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- Il sistema di *customer satisfaction*.
- Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

abilità

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.
- Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di *customer care*.

Competenza n. 2

2. 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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci ▪ Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio ▪ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ▪ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi ▪ Tecniche di programmazione e controllo dei costi ▪ Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi ▪ Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato ▪ Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti ▪ Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. ▪ Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio ▪ Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi
--	--

BIENNIO

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.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. ▪ Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. ▪ Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. ▪ Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. ▪ Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare semplici procedure di gestione aziendale ▪ Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base ▪ Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera ▪ Applicare metodologie di base di lavoro in équipe
--	--

TERZO ANNO

Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. ▪ Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. ▪ Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ▪ Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato
---	--

QUARTO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. ▪ Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. ▪ Tecniche e strumenti per il controllo della qualità ▪ dei processi organizzativi e gestionali. ▪ Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. ▪ Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. ▪ Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi ▪ Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva ▪ Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
--	--

QUINTO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
---	---

<ul style="list-style-type: none">▪ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.▪ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.▪ Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.▪ Tecniche di programmazione e controllo dei costi.▪ Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.	<ul style="list-style-type: none">▪ Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.▪ Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.▪ Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.▪ Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.▪ Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.▪ Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
--	---

Competenza n. 3

3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. ▪ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica ▪ Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali ▪ Fattori di rischio professionale ed-ambientale ▪ Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio ▪ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP ▪ Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)
--	---

BIENNIO

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

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi di legislazione specifica di settore. ▪ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. ▪ Tecniche di base di conservazione degli alimenti. ▪ Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. ▪ Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature ▪ Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare ▪ Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale ▪ Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione
--	--

TERZO ANNO

Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. ▪ Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). ▪ Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio ▪ Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza ▪ Leggere e interpretare le etichette alimentari. ▪ Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale
---	--

QUARTO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. ▪ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. ▪ Fattori di rischio professionale e ambientale. ▪ Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. ▪ Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità ▪ Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili
---	--

QUINTO ANNO

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP ▪ Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali ▪ Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. ▪ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. ▪ Garantire la tutela e la sicurezza del cliente ▪ Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio
---	--

Competenza n. 4

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

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di eco-gastronomia ▪ Principi di ecoturismo ▪ Concetti di sostenibilità e certificazione ▪ Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità ▪ Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari ▪ Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione ▪ Politica di sconti per la clientela ▪ Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale ▪ Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari ▪ Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili ▪ Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>
---	---

BIENNIO

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

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ▪ Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. ▪ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. ▪ Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati ▪ Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale ▪ Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza
---	---

TERZO ANNO

Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di dietetica e nutrizione. ▪ Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). ▪ Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. ▪ Tecniche per ridurre lo spreco. ▪ Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta ▪ Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale
--	---

QUARTO ANNO

Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. ▪ Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. ▪ Gli stili alimentari e le diete moderne. ▪ Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. ▪ Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. ▪ Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.
--	--

QUINTO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. ▪ Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. ▪ Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari ▪ Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. ▪ Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. ▪ Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. ▪ Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. ▪ Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati ▪ Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. ▪ Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>
--	--

Competenza n. 5

5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi di scienze e tecnologie alimentari ▪ Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti ▪ Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. ▪ Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale ▪ Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. ▪ Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti ▪ Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti ▪ Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito ▪ Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, ▪ in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. ▪ Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato ▪ Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
--	--

BIENNIO

Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. ▪ Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. ▪ Principi di base di scienze e tecnologie alimentari 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria ▪ Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio
--	---

TERZO ANNO

Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. ▪ Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. ▪ Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico ▪ Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. ▪ Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. ▪ Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. ▪ Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. ▪ Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione ▪ Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione ▪ Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti ▪ Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti
--	--

QUARTO ANNO

Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. ▪ Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. ▪ Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. ▪ Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. ▪ Predisporre preparazioni dolciarie e Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, ▪ bilanciandole in funzione del prodotto finito. ▪ Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni ▪ gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità
---	---

QUINTO ANNO

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e
---	--

<ul style="list-style-type: none">▪ Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.▪ Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti▪ Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale▪ Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti	<ul style="list-style-type: none">▪ bilanciandole in funzione del prodotto finito.▪ Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela▪ Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato▪ Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario
--	---

Competenza n. 6

6. 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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali ▪ Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale ▪ Elementi di marketing dei servizi turistici ▪ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive ▪ Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i> ▪ Meccanismi di fidelizzazione cliente 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2 ▪ Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura ▪ Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione ▪ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i> ▪ Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali ▪ Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero
---	--

BIENNIO

Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. ▪ Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. ▪ Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. ▪ Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale ▪ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti ▪ Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture
--	---

TERZO ANNO

Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di ascolto attivo del cliente. ▪ Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. ▪ Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. ▪ Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. ▪ Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali ▪ Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste
--	---

QUARTO ANNO

Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di antropologia culturale. ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. ▪ Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. ▪ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. ▪ Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali ▪ Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. ▪ Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori
--	--

QUINTO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. ▪ Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> ▪ Meccanismi di fidelizzazione del cliente. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. ▪ Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. ▪ Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. ▪ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>. ▪ Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.
--	---

Competenza n. 7

7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine ▪ Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. ▪ Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering ▪ Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. ▪ Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento ▪ Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering
--	---

BIENNIO

Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. ▪ Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. ▪ L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. ▪ Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. ▪ Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. ▪ Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.
--	---

TERZO ANNO

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di base di organizzazione e programmazione di Eventi ▪ Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. ▪ Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. ▪ Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento ▪ Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.
--	---

QUARTO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. ▪ Tecniche di analisi commerciale. ▪ Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. ▪ Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. ▪ Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. ▪ Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. ▪ Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.
--	---

QUINTO ANNO

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. ▪ Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. ▪ Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. ▪ Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. ▪ Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. ▪ Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. ▪ Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. ▪ Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. ▪ Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento ▪ Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. ▪ Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.
--	--

Competenza n. 8

8. 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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mercato turistico e sue tendenze ▪ Metodologie e strumenti di marketing turistico ▪ Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. ▪ Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali ▪ Normativa riguardante la tutela ambientale ▪ Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i> ▪ Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale ▪ Modalità di calcolo dei margini di guadagno 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela ▪ Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ▪ Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i> ▪ Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico
---	---

BIENNIO

Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il concetto di sostenibilità ambientale. ▪ Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. ▪ Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. ▪ Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata ▪ Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'ecosostenibilità ambientale ▪ Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica ▪ Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente
---	--

TERZO ANNO

Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali ▪ L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. ▪ Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare i principi dell'ecosostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica ▪ Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web ▪ Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.
--	--

QUARTO ANNO

Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mercato turistico e sue tendenze. ▪ Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. ▪ Tecniche di redazione del budget del prodotto/servizio/offerta turistica da realizzare. ▪ Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. ▪ Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. 	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. ▪ Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. ▪ Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. ▪ Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità.
--	--

QUINTO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. ▪ Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. ▪ Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>. ▪ Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. ▪ Modalità di calcolo dei margini di guadagno. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela ▪ Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ▪ Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>. ▪ Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. ▪ Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.
---	---

Competenza n. 9

9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale..

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi ▪ Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività ▪ Metodologie e tecniche di promozione territoriale ▪ Terminologia di settore in lingua straniera ▪ Tecniche di analisi SWOT ▪ Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento ▪ Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste ▪ Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva ▪ Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto ▪ Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio ▪ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>
---	---

BIENNIO

Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *Hospitality Management*, assicurando la conformità delle attività svolte.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. ▪ La comunicazione in fase di <i>check in</i> e <i>check out</i>. ▪ Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. ▪ Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.
--	--

TERZO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di base di <i>Hospitality Management</i>. ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. ▪ Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. ▪ Elementi di contabilità generale e bilancio. ▪ Normativa di settore. ▪ Software applicativi. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare correttamente tecniche di base di <i>Hospitality Management</i> ▪ Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore ▪ Utilizzare software gestionali
---	---

QUARTO ANNO

Applicare tecniche di *Hospitality management* all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. ▪ Metodologie e tecniche di promozione territoriale. ▪ Terminologia di settore, anche in lingua straniera. ▪ Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. ▪ Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT) 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. ▪ Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. ▪ Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti ▪ Tradurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato
---	---

QUINTO ANNO

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. ▪ Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti. ▪ Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. ▪ Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. ▪ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>. ▪ Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. ▪ Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. ▪ Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.
---	--

Competenza n. 10

10. 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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità ▪ Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica ▪ Tecniche di reportistica aziendale ▪ Tecniche di analisi per indici 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di <i>benchmarking</i> ▪ Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i> ▪ Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati
--	---

BIENNIO

Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di *budgeting-reporting* aziendale sotto supervisione.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le grammature. ▪ Gli strumenti di vendita. ▪ Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. ▪ I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. ▪ Il fattore lavoro: la retribuzione. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi ▪ Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività
---	---

TERZO ANNO

Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di *budgeting-reporting* aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di base della gestione budgetaria. ▪ Tecniche di promozione e vendita. ▪ Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. ▪ Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza ▪ Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale
--	---

QUARTO ANNO

Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di *Revenue management* e di *budgeting-reporting* aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di analisi gestionale budgetaria. ▪ Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. ▪ Tecniche di <i>benchmarking</i>. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione ▪ Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno ▪ Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati
---	---

QUINTO ANNO

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. ▪ Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. ▪ Tecniche di reportistica aziendale. ▪ Tecniche di analisi per indici. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>. ▪ Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>. ▪ Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, e dei risultati.
---	--

Competenza n. 11

11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) ▪ Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela ▪ Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio ▪ Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza
--	--

BIENNIO

Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. ▪ Il concetto di bene culturale e ambientale. ▪ Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. ▪ Marchio Biologico. ▪ Tecniche di marketing dei servizi turistici. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. ▪ Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza ▪ Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.
---	--

TERZO ANNO

Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. ▪ Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). ▪ Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. ▪ Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza ▪ Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. ▪ Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio
---	--

QUARTO ANNO

Applicare tecniche standard di *Destination marketing* attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di promozione e vendita. ▪ Elementi di marketing operativo e strategico. ▪ Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. ▪ Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione ▪ Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media ▪ Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio
---	---

QUINTO ANNO

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>. ▪ Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). ▪ Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. ▪ Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. ▪ Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. ▪ Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. ▪ Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio
---	---

PECUP

Indirizzo **SERVIZI COMMERCIALI**

AREA GENERALE

Competenze di cui sono indicate anche conoscenze e abilità

(riportare qui l'elenco delle 12 competenze dell'area generale (solo la competenza) – Regol. 92/2018 pag. 16/32)

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze trasversali (senza indicazione di conoscenze e abilità)

*(riportare qui l'elenco delle 12 competenze trasversali – Decreto 61/2017 Allegato A - pag. 17
Le competenze trasversali sono quelle non ricomprese tra quelle dell'elenco precedente)*

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
- riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;
- sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

Area di indirizzo (declinate con conoscenze e abilità)

(riportare qui l'elenco delle competenze di indirizzo (solo la competenza) – Regol. 92/2018)

- Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi e le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività
- Curare l'applicazione e l'adattamento dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali
- Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.
- Collaborare nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze culturali locali, nazionali ed internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori ed i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali
- 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.
- Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari
- Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino, con particolare attenzione alla relativa contabilità.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse esigenze culturali ed aziendali.
- Realizzazione di progetti di start-up.

AGGREGAZIONE DEGLI INSEGNAMENTI IN AREE E ASSI

AREA	ASSE CULTURALE	BIENNIO	TRIENNIO
AREA GENERALE	Asse linguaggi	Italiano Lingua Inglese	Italiano Lingua Inglese
	Asse Matematico	Matematica	Matematica
	Asse storico Sociale	Storia Geografia Diritto ed Economia	Storia
	Scienze motorie e sportive	Scienze motorie e sportive	Scienze motorie e sportive
	Religione Cattolica (attività alternative per chi non se ne avvale)	Religione Cattolica (attività alternative per chi non se ne avvale)	Religione Cattolica (attività alternative per chi non se ne avvale)
AREA DI INDIRIZZO	Asse linguaggi	Lingua Francese	Francese Commerciale Inglese Commerciale
	Asse scientifico-tecnologico e professionale	Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia, Fisica, Chimica) TIC Tecniche professionali dei servizi commerciali Laboratorio di scienze e tecnologie chimiche Laboratorio di scienze e tecnologie informatiche	Diritto ed Economia Tecniche professionali dei servizi commerciali Laboratorio di scienze e tecnologie chimiche Laboratorio di scienze e tecnologie informatiche Tecnica della comunicazione
<p>Trasversale a tutte le discipline l'insegnamento di Educazione Civica. Tutte le discipline concorrono al raggiungimento dei traguardi prefissati nel curricolo. Sono stabilite 32 ore per ogni anno.</p>			

INDIRIZZO *SERVIZI COMMERCIALI*

COMPETENZE AREA GENERALE

Competenza n. 1

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

biennio	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
3 anno	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.
4 anno	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.
5 anno	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

(L'indicazione del livello intermedio delle competenze è tratta dalle Linee guida, Allegato A)

asse storico- sociale	
conoscenze <ul style="list-style-type: none">• Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione.• I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione.• I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti• La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.• Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali	abilità <ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni• Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.• Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.• Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.• Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.• Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.
asse scientifico-tecnologico e professionale	
conoscenze <ul style="list-style-type: none">• Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni• Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente• Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane• L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane	abilità <ul style="list-style-type: none">• Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.

(L'indicazione delle conoscenze e abilità è tratta Regolamento 92/2018 – Allegato 1 – pagg. 16-32)

Competenza n. 2

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

biennio	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali • Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
3 anno	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. • Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. • Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.
4 anno	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. • Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. • Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. • Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. • Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.
5 anno	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. • Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. • Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

asse dei linguaggi

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. • Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue • Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. • Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni. • Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso • Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il
--	---

	<p>registro più adeguato.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture inter semiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi. • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. • Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. • Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue
asse scientifico-tecnologico	
<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato • Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.

Competenza n. 3

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

biennio	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
3 anno	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.
4 anno	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
5 anno	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

asse storico- sociale

conoscenze

- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.
- Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; Formazione,

abilità

- Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.
- Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.

asse scientifico-tecnologico

conoscenze

- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.
- Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.
- Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici.
- La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale
- Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali
- Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche

abilità

- Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.
- Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.
- Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.
- Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea
- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

Competenza n. 4

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

biennio	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
3 anno	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
4 anno	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
5 anno	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

asse dei linguaggi	
conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio 	abilità <ul style="list-style-type: none"> Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse
asse storico-sociale	
conoscenze <ul style="list-style-type: none"> I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo. 	conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.
asse scientifico-tecnologico	
conoscenze <ul style="list-style-type: none"> I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali 	conoscenze <ul style="list-style-type: none"> Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali

Competenza n. 5

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

biennio	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni
3 anno	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
4 anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
5 anno	Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

asse dei linguaggi

Conoscenze	abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza • Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Competenza n. 6

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	
biennio	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
3 anno	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
4 anno	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
5 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

asse dei linguaggi	
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Fonti dell'informazione e della documentazione • Social network e new media come fenomeno comunicativo. • Caratteri comunicativi di un testo multimediale • Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale 	abilità <ul style="list-style-type: none"> • Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. • Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. • Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.
asse scientifico-tecnologico	
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Informazioni, dati e codifica • Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni • Elementi fondamentali dei sistemi informativi • Tecniche di presentazione • Tecniche di comunicazione • Forme di comunicazione commerciale e pubblicità • La rete Internet • Funzioni e caratteristiche della rete Internet • I motori di ricerca • Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail • Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore • Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica 	abilità <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni • Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati • Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale • Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete • Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica

Competenza n. 7

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	
biennio	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
3 anno	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.
4 anno	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.
5 anno	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.

asse scientifico-tecnologico	
Conoscenze	abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni • Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni • Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • La rete Internet • Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet • I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità • Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati • Strumenti per la compressione dei dati 	<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni

Competenza n. 8

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.	
biennio	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
3 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.
4 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.
5 anno	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

asse storico- sociale	
Conoscenze	abilità
<ul style="list-style-type: none"> • L'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture
asse scientifico-tecnologico	
Conoscenze	abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive • Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali • Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento

Competenza n. 9

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

biennio	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
3 anno	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
4 anno	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.
5 anno	Utilizzare concetti 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.

asse storico- sociale

Conoscenze

- Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio.
- Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio
- I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale

abilità

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione

asse matematico

Conoscenze

- Variabili e funzioni
- Elementi di matematica finanziaria

abilità

- Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi
- Saper costruire semplici modelli matematici in economia

asse scientifico-tecnologico

Conoscenze

- Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali
- Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.
- Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale
- Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza
- Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche
- Sistema informativo e sistema informatico
- Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale
- Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica)
- Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali
- Il database: struttura e utilizzo per l'accesso la modifica e l'estrazione delle informazioni

abilità

- Individuare le principali strutture e funzioni aziendali
- Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto
- Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto
- Utilizzare la documentazione tecnica di progetto
- Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale
- Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi
- Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale
- Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali

Competenza n. 10

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

biennio	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
3 anno	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
4 anno	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.
5 anno	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

asse storico- sociale

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera • I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni
--	---

asse scientifico-tecnologico

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batterivirus) • I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine • L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2 • Caratteristiche delle energie rinnovabili • Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope • Informazioni, dati e codifica • Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni • Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni • Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki • Certificazione dei prodotti e dei processi. • Enti e soggetti preposti alla prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori • Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro • Documento di valutazione del rischio Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi • Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro • Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro • Tecniche di valutazione d' impatto ambientale 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. • Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili • Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente • Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche • Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici
--	---

INDIRIZZO SERVIZI COMMERCIALI

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE

(con risultati intermedi)

Competenza n. 1

Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi e le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività

(indicazione delle conoscenze e abilità del profilo in uscita – Regolamento 92/2018 Allegato 1

BIENNIO

(descrizione della competenza a livello intermedio – Linee guida – Allegati C)

conoscenze

- Il sistema azienda. Principi di organizzazione aziendale
- Calcolo computistico
- La compravendita ed i principali documenti contabili
- Forme giuridiche per l'esercizio dell'attività d'impresa
- Elementi di gestione d'impresa
- Metodi e sistemi di scritture
- Terminologia tecnica di base e di settore
- Software applicativi di base.

abilità

- Riconoscere i vari modelli organizzativi aziendali
- Saper applicare gli strumenti di calcolo computistico in un contesto strutturato
- Applicare clausole relative al trasporto, l'assicurazione e la consegna delle merci
- Interpretare un organigramma aziendale
- Contribuire alla stesura di documenti e atti di natura commerciale
- Identificare e applicare i profili normativi e di responsabilità legati alle diverse forme giuridiche di impresa
- Produrre, interpretare e rilevare correttamente i documenti aziendali secondo la normativa civilistica e fiscale

TERZO ANNO

Conoscenze

- La gestione dell'azienda
- Metodi e sistemi di scritture
- Elementi del sistema tributario
- I principali documenti aziendali e le relative clausole commerciali
- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Software applicativi di settore.
- Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

abilità

- Riconoscere i vari aspetti della gestione dell'azienda formulando esempi ed ipotesi operative
- Identificare le modalità di trasmissione e rilevazione dei flussi informativi aziendali
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di trasmissione e rilevazione dei flussi informativi aziendali.
- Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali

QUARTO ANNO

Conoscenze

- Forme giuridiche per l'esercizio dell'attività d'impresa
- Rilevazioni contabili
- Strumenti di pubblicità e comunicazione.
- Tecniche di rilevazione della *customer satisfaction*.
- Tecniche e documenti per la gestione dei reclami.
- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Strategie di comunicazione del prodotto.

abilità

- Identificare ed applicare i profili normativi e di responsabilità legate alle diverse forme giuridiche d'impresa in funzione dell'attività da svolgere
- Analizzare e rilevare i principali fatti di gestione
- Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie.
- Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.
- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio.

QUINTO ANNO

Conoscenze

- Il bilancio d'esercizio e sua redazione.
- Le principali imposte
- Analisi di bilancio

abilità

- Applicare i principi civilistici e fiscali per la determinazione dei risultati periodici di rilevanza interna ed esterna
- Applicare le principali imposte
- Collaborare alla gestione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Competenza n. 2

Curare l'applicazione e l'adattamento dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti tecnologici e software applicativi professionali di più ampia diffusione per la rilevazione e archiviazione dei dati aziendali e per la gestione dei processi amministrativi contabili, commerciali e logistici ▪ Elementi fondamentali dei linguaggi informatici di più ampia diffusione ▪ Sistema e normativa sulla sicurezza e riservatezza del trattamento dei dati aziendali 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecnologie informatiche di più ampia diffusione a supporto della gestione digitale dei processi amministrativi, contabili, commerciali e logistici • Applicare la normativa sulla sicurezza e riservatezza dei dati nel trattamento, elaborazione e diffusione di dati e documenti aziendali • Collaborare all'analisi dei dati aziendali e di settore • Utilizzare i linguaggi informatici di più ampia diffusione per la personalizzazione dei software applicativi e del web
--	--

BIENNIO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti tecnologici, sistemi operativi e software di più ampia diffusione ▪ Internet e servizi connessi ▪ Normativa generale sulla privacy e sulla sicurezza e riservatezza dei dati 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare semplici procedure di gestione aziendale ▪ Utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo ▪ Utilizzare internet ed i servizi connessi per attività di studio, ricerca e approfondimento ▪ Riconoscere, in generale, i rischi dell'uso della rete con riferimento alla tutela della privacy ed alla normativa sulla sicurezza e riservatezza dei dati ▪ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
---	---

TERZO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Software professionali per la gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione ▪ Linguaggi di base di web 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare tecnologie informatiche e software applicativi aziendali di più ampia diffusione a supporto della gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione, in una gamma di situazioni mutevoli ▪ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
--	---

QUARTO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistema informatico contabile ▪ Sistema contabile aziendale ▪ Interpretazione dei dati 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il sistema informativo aziendale in un contesto di difficoltà crescente ▪ Applicare il sistema informativo aziendale, interpretandone i risultati
---	---

QUINTO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecnologie informatiche per la gestione dei processi commerciali e di comunicazione. ▪ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. ▪ Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. ▪ Tecniche di programmazione e controllo dei costi. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare responsabilmente le tecnologie informatiche a supporto della gestione digitale dei processi amministrativi, commerciali e di comunicazione aziendale ▪ Ideare e gestire siti web per le aziende ▪ Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. ▪ Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di commercializzazione di prodotti e servizi.
---	---

Competenza n. 3

Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti e tecniche di programmazione delle attività di gestione aziendale e di monitoraggio dei risultati raggiunti ▪ tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali ▪ tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale ▪ tecniche di reporting ▪ metodi e sistemi per il controllo di gestione ▪ metodologie e sistemi di gestione delle scorte ▪ terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera ▪ Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i> ▪ Meccanismi di fidelizzazione cliente 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione delle attività e dei risultati della gestione ▪ Redigere ed interpretare strumenti di pianificazione e di programmazione dell'attività aziendale ▪ Applicare procedure e istruzioni operative di reporting ▪ Interpretare i documenti per la rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione ▪ Collaborare nei processi logistici aziendali e alla gestione delle scorte di magazzino ▪ Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>
--	--

BIENNIO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi di programmazione delle attività in generale ▪ Il monitoraggio e la rendicontazione 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare i principi di programmazione per semplici attività, anche di carattere personale, con successivo monitoraggio e rendicontazione ▪ Usare correttamente le forme di comunicazione aziendale per interagire e presentare i prodotti/servizi offerti
--	---

TERZO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comunicazione integrata ▪ Tecniche di ascolto attivo del cliente. ▪ Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) ▪ Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali ▪ Interagire con strumenti relazionali e sociali di comunicazione e promozione aziendale
---	--

QUARTO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonti di finanziamento dell'impresa ▪ Gli acquisti e la logistica ▪ La gestione delle risorse umane ▪ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. ▪ Elementi di marketing strategico dei servizi commerciali e meccanismi di fidelizzazione del cliente 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare le operazioni di gestione e rilevarle in partita doppia ▪ Utilizzare e Gestire le tecniche di comunicazione ▪ Individuare gli effetti delle strategie di marketing sul mercato ▪ Individuare le modalità di ricerca del personale
--	---

QUINTO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti e processi della pianificazione e della programmazione aziendale ▪ Il sistema del budget ▪ Il business plan ▪ Il bilancio d'esercizio ▪ Profili normativi, nazionali ed internazionali, per la rappresentazione e la comunicazione dei risultati aziendali 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Redigere le diverse tipologie di budget ▪ Redigere il business plan ▪ Applicare la normativa nazionale e comunitaria per la valutazione di elementi essenziali e la redazione di strumenti di rendicontazione e rappresentazione dei risultati aziendali ▪ Applicare procedure ed istruzioni operative di reporting ▪ Interpretare i documenti per la rappresentazione e la comunicazione dei risultati della gestione
---	--

Competenza n. 4

Collaborare nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze culturali locali, nazionali ed internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori ed i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il mercato e le sue tendenze ▪ Il bilancio sociale ▪ Acquisizione di strategie espositive orali e scritte in un lessico e una fraseologia di settore nelle due lingue straniere (inglese e francese) ▪ Normativa riguardante la tutela ambientale ▪ Modalità di calcolo dei margini di guadagno 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leggere ed interpretare le tendenze dei mercati di riferimento ▪ Comprendere e produrre testi scritti ed orali, nella dimensione tecnico-professionale nelle due lingue straniere (inglese e francese) ▪ Individuare i più efficaci canali distributivi per i prodotti/servizi da immettere sul mercato ▪ Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale ▪ Applicare tecniche di fidelizzazione della clientela ▪ Identificare gli elementi economico-sociali delle transazioni commerciali nazionali ed internazionali
--	--

BIENNIO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il concetto di sostenibilità ambientale.. ▪ Elementi di legislazione ambientale 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale ▪ Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'ecosostenibilità ambientale ▪ Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente
---	--

TERZO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ecosostenibilità nel territorio di riferimento. ▪ Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare i principi dell'ecosostenibilità ambientale in relazione ai servizi commerciali ▪ Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, sportive, commerciali) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web ▪ Comprendere gli strumenti più utilizzati di rappresentazione e comunicazione aziendale ▪ Individuare il modello comunicativo da adottare in funzione degli obiettivi aziendali
---	--

QUARTO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestione dei rapporti con i fornitori ed i clienti, nell'area della funzione commerciale, secondo principi di sostenibilità economico-sociale. ▪ Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. ▪ Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi commerciali. 	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i principi di sostenibilità economico-sociale nel settore di riferimento e applicarli nella realtà aziendale. ▪ Predisporre azioni di promozione dell'offerta commerciale rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. ▪ Utilizzare tecniche di relazione, comunicazione e promozione commerciale anche in lingua straniera ▪ Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio commerciale coerente con i principi dell'ecosostenibilità.
--	--

QUINTO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. ▪ Il bilancio sociale ▪ Tecniche di web marketing. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Redigere la rendicontazione sociale ▪ Valutare la compatibilità dell'offerta commerciale integrata con i principi dell'eco sostenibilità ▪ Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.
---	---

Competenza n. 5

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>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità ▪ Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica ▪ Tecniche di reportistica aziendale ▪ Tecniche di analisi per indici 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le opportune strategie di marketing nei contesti esaminati ▪ Analisi della situazione aziendale attraverso il processo di benchmarking ▪ Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati
--	--

BIENNIO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli strumenti di vendita. ▪ Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. ▪ I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi ▪ Redazione dei principali documenti di vendita
--	---

TERZO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contabilità generale ▪ Tecniche di promozione e vendita. ▪ Redigere le scritture in partita doppia ▪ Utilizzare lessico di settore in lingua inglese 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza ▪ Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale
--	---

QUARTO ANNO

<p>conoscenze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. ▪ Tecniche di <i>benchmarking</i>. ▪ Forme giuridiche di impresa 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper individuare la forma giuridica-aziendale più adatta alla realizzazione di un'idea imprenditoriale ▪ Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno ▪ Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati
---	---

QUINTO ANNO

<p>conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. ▪ Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. ▪ Tecniche di reportistica aziendale. ▪ Tecniche di analisi per indici. 	<p>abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>. ▪ Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>. ▪ Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, e dei risultati.
---	--

CURRICOLO DI ITALIANO -PRIMO BIENNIO LICEI

TRAGUARDI DI COMPETENZA ALLA FINE DEL PRIMO BIENNIO

- Consolidamento delle capacità linguistiche orali e scritte
- Consolidamento della coesione morfosintattica e della coerenza logico-argomentativa del discorso
- Sviluppo delle competenze di comprensione e produzione di testi scritti
- Consapevolezza delle differenze nell'uso della lingua orale, scritta e trasmessa, con particolare attenzione alle forme della comunicazione multimediale
- Arricchimento del lessico

COMPETENZE ABILITÀ CONOSCENZE

Padroneggiare / Utilizzare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

Comprendere il messaggio di un testo orale

Esporre oralmente in modo chiaro e formalmente corretto e coerente

Applicare le strategie dell'ascolto per elaborare appunti pertinenti e funzionali

Riflettere su funzioni e significati di tutte le parti del discorso, saperle riconoscere, classificare ed usare correttamente gli elementi della comunicazione e le funzioni linguistiche i principali registri linguistici e linguaggi settoriali le principali situazioni comunicative: dibattito, esposizione, interrogazioni, relazioni

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo

Riconoscere le strutture della lingua e le caratteristiche generali di un testo scritto

Applicare diverse strategie di lettura in rapporto a testi diversi

Analizzare testi per coglierne i caratteri specifici

Aspetti fondamentali di testi non letterari: descrittivo, espositivo, argomentativo, articolo di giornale

Aspetti fondamentali dei testi letterari: narrativo, poetico, teatrale

Principali generi letterari

Contestualizzazione storico-culturale di alcuni autori e opere intreccio, sequenze

Lettura scorrevole ed espressiva

Tecniche di lettura analitica e sintetica

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche per produrre testi scritti di vario tipo

Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni

Realizzare forme diverse di scrittura, producendo testi corretti e coerenti, in rapporto all'uso: testi espositivi, descrittivi, argomentativi

Le fondamentali regole ortografiche e la punteggiatura

Le strutture grammaticali della lingua italiana

Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione, secondo le diverse tipologie dei testi

Le strategie del riassunto

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario

Riconoscere ed apprezzare le opere d'arte

Iniziare a contestualizzare i prodotti del patrimonio artistico e letterario

Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di un'opera d'arte (pittura, architettura, film, musica, fumetto...) in rapporto alle lettura di testi, letterari e non

La letteratura medioevale dalle origini all'età comunale

CONTENUTI PROGRAMMATICI ANNUALI COMUNI DEL PRIMO BIENNIO

Contenuti programmatici annuali per il primo biennio

Classi prime

Monte ore annuale previsto dal curriculum: 132

- Riflessione sulla lingua (morfologia, sintassi, lessico, ortografia, connettivi, interpunzione)

CONTENUTI PROGRAMMATICI ANNUALI COMUNI DEL PRIMO BIENNIO

Contenuti programmatici annuali per il primo biennio

Classi prime

Monte ore annuale previsto dal curriculum: 132

- Riflessione sulla lingua (morfologia, sintassi, lessico, ortografia, connettivi, interpunzione).
- Il testo narrativo, in particolare il racconto, con lettura di brani antologici a scelta di autori italiani e stranieri
- Il testo epico, in particolare Iliade, Odissea, Eneide, con lettura di passi scelti
- Produzione scritta: il testo descrittivo, narrativo, relazioni, riassunti e parafrasi.

Classi seconde

Monte ore annuale previsto dal curriculum: 132

- Riflessione sulla lingua (morfologia, sintassi, lessico, ortografia, connettivi, interpunzione).
 - Il testo poetico, in particolare la lirica, con lettura di testi significativi e avvio dell'analisi del testo poetico
 - Il testo narrativo, in particolare il romanzo, con lettura analisi dei capitoli più significativi del romanzo "I Promessi Sposi" di Alessandro Manzoni.
 - Le radici della letteratura europea
 - Produzione scritta: il testo espositivo, argomentativo, riassunti, parafrasi e schemi.
- canti del Paradiso

Programmazione di dipartimento del triennio di italiano

Premessa

La presente programmazione è frutto di un lungo percorso che il dipartimento di italiano dell'ISIS “ Nobile Amundsen” ha maturato negli anni e che si è definito, nelle sue linee fondamentali, facendo proprie le finalità e le metodologie del PECUP dei Licei. Per eventuali variazioni di contenuto e/o di tempi svolgimento si rinvia ai programmi finali dei singoli docenti.

ITALIANO TRIENNIO: conoscenze

CONOSCENZE RELATIVE ALL'EDUCAZIONE LETTERARIA	<ul style="list-style-type: none">• Testi, autori, generi e tematiche della letteratura italiana nel contesto europeo dal Medio Evo all'età contemporanea, secondo la scansione indicata dal Dipartimento (e che si allega al presente documento).• Estensione delle conoscenze acquisite nel biennio.
CONOSCENZE RELATIVE ALLA RIFLESSIONE SULLA LINGUA	<ul style="list-style-type: none">• Estensione delle conoscenze acquisite nel biennio (v.) agli argomenti del triennio e loro approfondimento.• Principali caratteristiche stilistiche dei testi trattati.• Lineamenti essenziali di storia della lingua italiana.• Approfondimento delle lingue settoriali relative alle tipologie di prova dell'Esame di Stato..

ITALIANO TRIENNIO: competenze / 1

COMPETENZE GENERALI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO RELATIVI ALLE ABILITÀ LINGUISTICHE (competenza attiva della lingua, orale e scritta)	ATTIVITÀ E VERIFICHE (tipi)
<p>COMPRESIONE DEL TESTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Terza e quarta classe:</u> • Potenziare tutti gli obiettivi previsti nel biennio lavorando sui contenuti propri del secondo biennio • <u>Terza, quarta e quinta classe:</u> • comprendere il significato letterale e profondo di testi sia letterari sia non letterari (racconti / romanzi / saggi / articoli ecc. relativi sia al periodo trattato nello studio della letteratura sia al mondo contemporaneo ed adeguati all'età) • analizzare (anche con esercizi guidati) testi letterari e non, orali e scritti, per comprenderne senso e struttura, compiendo le inferenze necessarie alla sua comprensione e alla sua collocazione nel sistema letterario e/o storico-culturale di riferimento • comprendere le seguenti tipologie testuali: parafrasi, riassunto, questionario, commento (= analisi di un testo), relazione e tema espositivo, saggio argomentativo, con particolare riguardo ai testi di argomento letterario e, ove possibile, ad argomenti trattati in altre materie (arte, storia, scienze, filosofia ecc.) con cui si stabiliscano collegamenti. 	<ul style="list-style-type: none"> - individuazione di parole chiave - risposte a domande specifiche - confronto fra testi - analisi di un testo letterario secondo le sue caratteristiche precipue: riconoscimento degli elementi minimi di analisi testuale del testo poetico (verso, strofe, principali figure retoriche, parole chiave, struttura espositiva, temi) e del testo narrativo (<i>fabula</i> e <i>intreccio</i>, temi, caratteristiche dei personaggi, parole chiave, temi e significato letterale e simbolico)

ITALIANO TRIENNIO: competenze / 2

COMPETENZE GENERALI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO RELATIVI ALLE ABILITÀ LINGUISTICHE (competenza attiva della lingua, orale e scritta)	ATTIVITÀ E VERIFICHE (tipi)
<p>STRUTTURARE (costruire mappe / confrontare / pianificare)</p>	<p><u>Terza e quarta classe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenziare tutti gli obiettivi previsti nel biennio lavorando sui contenuti propri del secondo biennio <p><u>Terza, quarta e quinta classe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper collegare i dati individuati o studiati - saper fare confronti fra testi e problemi - saper organizzare una scaletta o una mappa concettuale per poter poi elaborare un testo ordinato 	<ul style="list-style-type: none"> - pianificazione di un testo costruendo una scaletta o una mappa concettuale (a partire da un brain storming) - analisi di testi per trovarne la struttura - esercizi di arricchimento di una scaletta - confronto e contrasto di fotografie e immagini (documenti visivi per i saggi documentati) - contestualizzazione degli elementi caratteristici dei testi nel sistema letterario (dei generi letterari, della produzione di un autore, ..) e culturale dell'epoca, - collegamento dei medesimi con questioni legate alla cultura contemporanea (archetipi, temi e forme ricorrenti, ...) - costruzione di una propria mappa di studio attraverso le relazioni fra testi e argomenti affrontati

COMPETENZE GENERALI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO RELATIVI ALLE ABILITÀ LINGUISTICHE (competenza attiva della lingua, orale e scritta)	ATTIVITÀ E VERIFICHE (tipi)
INTERPRETARE PROGETTARE	<p><u>Terza e quarta classe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenziare tutti gli obiettivi previsti nel biennio lavorando sui contenuti propri del secondo biennio <p><u>Terza, quarta e quinta classe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper porre il problema e scegliere conoscenze e strumenti necessari alla sua soluzione; - saper scegliere la struttura e il registro linguistico adatto alla tipologia di scrittura richiesta (riassunto, tema, saggio, analisi ecc.) - saper interpretare un testo in riferimento sia al suo contesto sia al suo significato per il nostro tempo: i testi devono essere inquadrati correttamente nella storia letteraria di cui si devono sapere almeno le linee essenziali; - saper elaborare una propria tesi, individuando gli argomenti utili a suo sostegno e quelli utili a confutare una tesi diversa 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso di figure, di foto, di cartine ecc. per trarne inferenze - Interpretazione di parole chiave. - Prevedere l'inizio, la continuazione, la fine di un testo. - Interpretazione di testi

COMPETENZE GENERALI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO RELATIVI ALLE ABILITÀ LINGUISTICHE (competenza attiva della lingua, orale e scritta)	ATTIVITÀ E VERIFICHE (tipi)
<p>COMUNICARE (= elaborare testi orali e scritti)</p>	<p><u>Terza e quarta classe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenziare tutti gli obiettivi previsti nel biennio lavorando sui contenuti propri del secondo biennio. <p><u>Terza, quarta e quinta classe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - saper costruire testi di varia tipologia (lettere, temi, commenti ecc.) espositivo-argomentativi di contenuto letterario o storico-culturale o attualità afferenti alle discipline di studio. - saper costruire testi argomentativi documentati, in forma di tema, di saggio e/o di articolo. - saper spiegare la propria interpretazione di un testo in riferimento sia al suo contesto sia al suo significato per il nostro tempo; saper produrre testi orali e scritti coerenti, chiari e corretti. - saper produrre le seguenti tipologie testuali: parafrasi, riassunto, questionario, analisi e contestualizzazione di un testo, relazione e tema espositivo, tema e saggio argomentativo, con particolare riguardo ai testi di argomento letterario e alle aree richieste dall'esame di stato. 	<ul style="list-style-type: none"> - parafrasi - esposizione dei risultati di un' analisi e / o di un confronto fra testi e/o documenti di varia natura, spiegando le proprie scelte interpretative - stesura di relazioni e testi argomentativi - risposte a questionari a risposta chiusa e aperta - sostenere / confutare una tesi

Contenuti

- Divina Commedia:
 - 20 canti complessivi, di cui 4-5 del *Paradiso*.
- Classe Terza:
 - **Dante**: un passo antologizzato per *Trattato* più la presentazione della *Commedia*
 - **Petrarca**: 6-7 liriche del *Canzoniere*
 - **Boccaccio**: 4-5 novelle del *Decameron*
 - **La letteratura umanistica del Quattrocento**: 2-3 testi di tematica filosofico-letteraria
 - **Ariosto**: 3-4 passi antologizzati dall'*Orlando Furioso*
 - **Machiavelli**: 4-5 passi antologizzati dal *Principe*.
 - Sono previste 22 ore per autore, comprensive di verifiche orali e scritte (Eventuali scostamenti verranno segnalati dai singoli docenti nel programma finale)
 - Classe Quarta: **Tasso**: 3-4 passi antologizzati dalla *Gerusalemme liberata*
 - **Il Seicento**: 2-3 testi rappresentativi del *Barocco*
 - **Goldoni**: visione di un'opera teatrale
 - **Parini**: 1-2 testi antologizzati dal *Giorno*
 - **Foscolo**: 2-3 sonetti, passi dell'*Ortis* e dei *Sepolcri*
 - **Il Romanticismo italiano**: 2-3 brani rappresentativi
 - **Leopardi**: 5-6 testi antologizzati

- **Manzoni:** la poetica del romanzo, 2 testi antologizzati tra le altre opere.

Sono previste 16 ore per autore o argomento comprensive di verifiche orali e scritte (Eventuali scostamenti verranno segnalati dai singoli docenti nel programma finale)

- Classe Quinta:

- **Verga:** 3-4 brani antologizzati dalle opere
- **Pascoli:** 3-4 brani antologizzati dalle opere
- **D'Annunzio:** 3-4 brani antologizzati dalle opere
- **Futurismo:** *Manifesto generale e Manifesto della Letteratura*
- **Svevo:** 3 testi antologizzati dalle opere
- **Pirandello:** 2-3 testi antologizzati dalle opere
- **Saba:** 2 testi antologizzati dalle opere
- **Ungaretti:** 2 testi antologizzati dalle opere
- **Montale:** 3 testi antologizzati dalle opere
- **Secondo Novecento:** 3-4 autori a scelta del docente

sono previste 13 ore per autore o argomento comprensive di verifiche orali e scritte (eventuali scostamenti verranno segnalati dai singoli docenti nel programma finale)

Spazi

L'aula scolastica e per ogni classe fungerà da spazio didattico l'eventuale viaggio d'istruzione programmato dai consigli di classe

Metodi

Lezione frontale, lezioni che stimolino l'interazione docente discente attraverso domande e risposte, interpretazione di testi in collaborazione tra allievi, discussioni su argomenti attinenti al programma in modo da stimolare la partecipazione attiva di ognuno, nonché la capacità di proporsi e di entrare in corretta relazione con gli altri. Laboratori di scrittura sulle tipologie dell'esame di stato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA ITALIANO

TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

TABELLA CONVERSIONE PUNTEGGIO/VOTO

PUNTEGGIO	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
VOTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA ITALIANO

TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15-14	13-12	11-10-9	8-7-6	5-4-3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15-14	13-12	11-10-9	8-7-6	5-4-3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

TABELLA CONVERSIONE PUNTEGGIO/VOTO

PUNTEGGIO	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
VOTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA ITALIANO

TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-1
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTESPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

TABELLA CONVERSIONE PUNTEGGIO/VOTO

PUNTEGGIO	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20
VOTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Programmazione per obiettivi minimi di Italiano

classi III, IV, V

Competenze previste dall'Asse dei linguaggi	Abilità dello studente	Conoscenze
Padroneggiare e gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	<p>Comprendere testi orali = ricezione</p> <p>riconoscere gli elementi, le modalità e le regole del sistema della comunicazione applicare le tecniche dell'ascolto ad uno scopo definito (p. es. per comprendere un messaggio contenuto in un testo orale, per individuare il punto di vista altrui, per prendere appunti o per rispondere a determinate domande) e al tipo di testo.</p> <p>Produrre testi orali di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi = produzione</p> <p>usare il lessico in modo consapevole ed appropriato, in base al destinatario, alla situazione comunicativa (formale o informale) e allo scopo del messaggio (per es. durante l'interrogazione o il dibattito in classe). esporre oralmente in modo chiaro nel contenuto e formalmente corretto, utilizzando un linguaggio specifico.</p>	<p>Conoscenze relative alla riflessione sulla lingua</p> <ul style="list-style-type: none">- gli elementi di base della comunicazione e delle funzioni linguistiche- le principali strutture grammaticali e retoriche della lingua italiana <ul style="list-style-type: none">- lessico fondamentale per la gestione di comunicazioni orali in contesti formali ed informali, come il dibattito e l'interrogazione.- Strategie di gestione per un'esposizione orale autonoma (vedi approfondimenti personali nel colloquio dell'Esame di Stato)

<p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p>	<p><i>Comprendere testi scritti = ricezione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • leggere e comprendere testi narrativi, argomentativi, poetici sapendoli inserire nel contesto storico letterario • analizzare i testi letterari (le principali regole metriche, le principali figure retoriche; sviluppare progressivamente senso critico e autonomia di giudizio) 	<p><i>Conoscenze relative ai testi della storia della letteratura italiana</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • conosce i diversi tipi di testo: poetico, narrativo, argomentativo • analizza i testi proposti secondo le loro principali caratteristiche contenutistico-formali • contestualizza i testi secondo i principali riferimenti storico letterari
<p>Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi</p>	<p><i>Produrre testi scritti = produzione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere le gerarchie dell'informazione in testi di vario tipo e saperli schematizzare • produrre testi corretti, coerenti e coesi e aderenti alla traccia: testi argomentativi (per le classi III tipologia C,D dell'Esame di Stato; per le classi IV e V tipologia B,C,D dell'Esame di Stato) produrre analisi dei testi tipologia A dell'Esame di Stato (III,IV,V) 	<ul style="list-style-type: none"> • le fondamentali regole ortografiche e la punteggiatura • le principali regole morfosintattiche della lingua italiana • elementi di coesione e coerenza del testo • le strategie della scrittura: le fasi fondamentali della produzione di un testo scritto: pianificazione, stesura, revisione • il tema argomentativo • il saggio breve • l'articolo di giornale • l'analisi del testo

Contenuti:

Classe III

Autori: Dante, Petrarca, Boccaccio, Ariosto

Classe IV

Autori: Machiavelli, Tasso, Goldoni, Foscolo, Manzoni.

Classe V

Autori: Leopardi, Verga, Pascoli, Pirandello, Svevo, Ungaretti, Saba, Montale, e un autore a scelta del secondo novecento.

Testi: per ogni autore non più di 4 testi che verranno definiti nella programmazione del singolo Docente.

Dante , Divina Commedia: non più di 15 canti nei tre anni (nel quinto anno si ritiene opportuno non superare i 5 canti del Paradiso o, in alternativa, proporre un congruo numero di brani scelti secondo opportuni percorsi tematici)

CURRICOLO ITALIANO

BIENNIO COMUNE

ISTITUTI PROFESSIONALI

COMPETENZA NR 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto.
- Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali
- Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ

DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE

ITALIANO

- Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.
- Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.
- Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.
- Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.
- Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.
- Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico

ITALIANO

- Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.
- Repertori dei termini tecnici e professionali
- Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
- Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi

COMPETENZA NR 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. • Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture 	
<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace 	<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti interculturali

COMPETENZA NR 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, verificando l'attendibilità delle fonti 	
<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti. • Ideare e realizzare semplici testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali 	<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fonti dell'informazione e della documentazione • Social network e new media come fenomeno comunicativo. • Caratteri comunicativi di un testo multimediale

CLASSE TERZA

COMPETENZA NR 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.
- Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.
- Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicitiva e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. • Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. • Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. • Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso • Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, web portfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. • Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicitiva e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture intersemiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi. • Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. • Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. • Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue 	<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. • Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica

COMPETENZA NR 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse 	
<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace 	<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> Aspetti interculturali
.	.

COMPETENZA NR 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, in italiano 	
<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi 	<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale
.	.

CLASSE QUARTA

Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.
 Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.
 Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
 Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti.
 Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.
 Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.
 Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
<p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana dal Seicento all'unità nazionale 2. Potenziamento del bagaglio lessicale e del sistema e delle strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. 3. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. 4. Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario dal Seicento all'Unità nazionale. 5. Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche. 6. Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche.

CLASSE QUINTA

Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
 Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
<p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p> <p>Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicitiva e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p> <p>Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico- culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimento alle letterature di altri Paesi 2. Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli 3. Modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria 4. Il Positivismo, il romanzo realista, Naturalismo e Verismo (Accenni su un autore verista a scelta del docente). 5. Decadentismo e avanguardie storiche, sintesi biografia, contesto storico e poetica di: Pascoli - Pirandello - Svevo - Ungaretti - Montale - Levi (a scelta del singolo docente) 6. Laboratorio di scrittura: tipologia A, B e C.

CURRICOLO LINGUA INGLESE LICEO SCIENTIFICO – MUSICALE – SCIENZE UMANE

PRIMO BIENNIO

OBIETTIVI DI COMPETENZA in uscita Livelli A2/B1:

UTILIZZARE LA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI ED OPERATIVI; MOSTRARE INTERESSE E CURIOSITÀ VERSO ALTRE CULTURE; METTERE IN RELAZIONE ALCUNI ASPETTI DEL PROPRIO SISTEMA CULTURALE E DI QUELLO STRANIERO; CONOSCERE GLI ELEMENTI DI BASE DEL CONTESTO CULTURALE DEL PAESE IN CUI SI PARLA LA LINGUA INGLESE.

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>LINGUA INGLESE</p> <p style="text-align: center;">I ANNO</p> <p>Grammatica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - subject and object pronouns; Demonstratives -; there is / there are; Plural nouns; Genitive case; some / any; adverbs of frequency; like + -ing; prepositions of time present continuous; PresentSimple (all forms); imperatives; can present simple vs present continuous; verbs of perception and state verbs countable and uncountable nouns; quantifiers; possessive adjectives and pronouns; genitive case; comparative adjectives; can (ability); superlative adjectives ; past simple; future. <p>Lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - countries and nationalities; classroom objects; preposition of places; numbers, days and dates; time everyday objects; adjectives, hobbies and free time activities, money and prices; shops; clothes food and drink; adjectives to talk about food family members; feelings parts of the house and furniture; -ed and -ing adjectives character adjectives; friends and friendship; past time expressions animals; geographical features; the weather places in town, things in town parts of the body; health problems; transport and travel; travel collocations people and personality; collocations. <p style="text-align: center;">II ANNO</p> <p>Grammatica;</p> <ul style="list-style-type: none"> - should / had better / ought to present perfect continuous; past continuous; defining-non-defining relative clauses; present perfect simple vs present perfect continuous will (not), may (not), might (not) for prediction; modal verbs of deduction (present); wish + past simple the passive (present simple, past simple, present continuous, present perfect, future) - past perfect simple/past perfect cont.; modal verbs of deduction (past); reported questions; verb patterns - be allowed to / let; wish + past perfect; if clauses; all future forms; reported speech. <p>Lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - travel; specific sports; forms of entertainment; films and books; Television programs; information technology; music; health; environment; science topics; friendship; social interaction. 	<p>LINGUA INGLESE</p> <p style="text-align: center;">I ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere ed utilizzare frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, la geografia locale, l'occupazione). Comunica in attività semplici e di routine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni. Sa descrivere in termini semplici aspetti del suo background, dell'ambiente circostante e sa esprimere bisogni immediati. <p style="text-align: center;">II ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere ed esprimersi in maniera alquanto dettagliata su argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, hobbies. muoversi con disinvoltura in situazioni che possono verificarsi mentre viaggia nel paese in cui si parla la lingua. Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari/ di interesse personale, ambiente e salute. Saper descrivere esperienze ed avvenimenti, sogni, speranze e ambizioni e spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti.

OBIETTIVI MINIMI

OBIETTIVI MINIMI I CLASSE

- Saper interagire in conversazioni brevi ed essenziali su argomenti di interesse personale e quotidiano. Saper utilizzare un lessico di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana; Sa produrre testi brevi e semplici di carattere personale e quotidiano, utilizzando le strutture basic grammaticali sintattiche.

OBIETTIVI MINIMI II CLASSE

- Saper leggere e comprendere brevi messaggi di senso compiuto, riuscire a produrre testi essenziali su argomenti quali family, hobbies, feelings, friendship, opinions, e comunicare su attività semplici e frequenti attraverso strutture grammaticali e sintattiche adeguate al contest descritto.

CURRICOLO LINGUA INGLESE

LICEO SCIENTIFICO – MUSICALE – SCIENZE UMANE

TRIENNIO

OBIETTIVI DI COMPETENZA in uscita Livelli B1/B2/B2+ del CEFR:

GLI STUDENTI DOVRANNO SAPER APPLICARE LE CONOSCENZE GRAMMATICALI E STORICO-LETTERARIE PREVISTE NEL PROGRAMMA, IN ATTIVITÀ CHE DIMOSTRINO UNA SUFFICIENTE PADRONANZA DEGLI ASPETTI STRUTTURALI DELL'ARGOMENTO E IL LORO USO IN CONTESTI MAGGIORMENTE COMPLESSI.

COMPETENZE SECONDO BIENNIO:

Nel secondo Biennio lo studente acquisisce competenze linguistico-comunicative rapportabili al Livello B1/2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue. In particolare, lo studente comprende in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti su argomenti diversificati; produce testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire fatti, descrivere fenomeni e situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni; partecipa a conversazioni e interagisce nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; elabora testi orali/scritti, di diverse tipologie e generi, su temi di attualità, letteratura, cinema, arte, ecc.; riflette sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi, lessico, ecc.) e sugli usi linguistici (funzioni, varietà di registri e testi, aspetti pragmatici, ecc.), anche in un'ottica comparativa al fine di acquisire una consapevolezza delle analogie e differenze tra la lingua straniera e la lingua italiana; utilizza lessico e forme testuali adeguate per lo studio e l'apprendimento di altre discipline; riflette su conoscenze, abilità e strategie acquisite nella lingua straniera in funzione della trasferibilità ad altre lingue." Nel corso del quinto anno lo studente acquisisce competenze linguistico-comunicative corrispondenti almeno al Livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue. Lo studente produce testi orali e scritti (per riferire, descrivere, argomentare) e riflette sulle caratteristiche formali dei testi prodotti al fine di pervenire ad un buon livello di padronanza linguistica. In particolare, lo studente consolida il metodo di studio della lingua straniera per l'apprendimento di contenuti di una disciplina non linguistica, in funzione dello sviluppo di interessi personali o professionali."

Nell'ambito dello sviluppo di conoscenze relative all'universo culturale della lingua straniera, durante il secondo biennio lo studente approfondisce aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento agli ambiti sociale, letterario e artistico; legge, analizza e interpreta testi letterari con riferimento ad una pluralità di generi quali il racconto, il romanzo, la poesia, il testo teatrale, ecc. relativi ad autori particolarmente rappresentativi della tradizione letteraria del paese di cui studia la lingua; analizza e confronta testi letterari di epoche diverse con testi letterari italiani o relativi ad altre culture; analizza produzioni artistiche di varia natura provenienti da lingue/culture diverse (italiane e straniere) mettendoli in relazione tra loro e con i contesti storico- sociali; utilizza le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione per approfondire argomenti di studio, anche con riferimento a discipline non linguistiche.

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">III ANNO</p> <p>Grammatica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consolidamento e approfondimento delle strutture morfo-sintattiche analizzate nel 1° biennio funzionale all'introduzione di nuovi argomenti, con particolare attenzione ai tempi verbali, studio comparativo dei vari tempi e loro utilizzo in contesto comunicativo, applicati utilizzando tutte le abilità linguistiche di base. Nella classe terza si intendono raggiungere competenze linguistico-comunicative rapportabili al livello B1.1 / avvio al livello B1.2. Ampliamento del bagaglio lessicale affrontando le principali aree semantiche previste a livello B1.1/ avvio al livello B1.2. <p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Storia e Letteratura dalle Origini al Rinascimento <p>Civiltà</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti Socio-culturali dei Paesi Anglofoni 	<p style="text-align: center;">III ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare il lessico specifico, gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti; Usare in maniera appropriata la terminologia relativa al contesto storico, sociale e letterario; Leggere e comprendere testi relativi al contesto storico, sociale e letterario - inquadrare nel tempo e nello spazio le problematiche storico- letterarie. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo: inquadramento storico-sociale - approfondimenti culturali; testi letterari e giornalistici - Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura:cogliere gli elementi di permanenza e discontinuità nei processi storici e letterari; comprendere le relazioni tra il contesto storico e culturale e le opere - Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi: scrivere brevi testi di commento a brani letterari; scrivere testi per esprimere le proprie opinioni
<p style="text-align: center;">IV ANNO</p> <p>Grammatica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consolidamento e approfondimento delle strutture morfo-sintattiche analizzate nei precedenti anni con particolare attenzione ai tempi verbali narrativi, phrasal verbs in applicazione alle abilità linguistiche. Nella classe quarta si intendono raggiungere competenze linguistico-comunicative rapportabili al livello B1+/B2. <p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Storia e Letteratura dal Rinascimento al Romanticismo <p>Civiltà</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti Socio-culturali dei Paesi Anglofoni 	<p style="text-align: center;">IV ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare il lessico specifico, gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti; Usare in maniera appropriata la terminologia relativa al contesto storico, sociale e letterario; Leggere e comprendere testi relativi al contesto storico, sociale e letterario - inquadrare nel tempo e nello spazio le problematiche storico- letterarie. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo: inquadramento storico-sociale - approfondimenti culturali; testi letterari e giornalistici - Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura: cogliere gli elementi di permanenza e discontinuità nei processi storici e letterari; comprendere le relazioni tra il contesto storico e culturale e le opere - Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi: scrivere brevi testi di commento a brani letterari; scrivere testi per esprimere le proprie opinioni

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">III ANNO</p> <p>Grammatica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consolidamento e approfondimento delle strutture morfo-sintattiche analizzate nel 1° biennio funzionale all'introduzione di nuovi argomenti, con particolare attenzione ai tempi verbali, studio comparativo dei vari tempi e loro utilizzo in contesto comunicativo, applicati utilizzando tutte le abilità linguistiche di base. Nella classe terza si intendono raggiungere competenze linguistico-comunicative rapportabili al livello B1.1 / avvio al livello B1.2. Ampliamento del bagaglio lessicale affrontando le principali aree semantiche previste a livello B1.1/ avvio al livello B1.2. <p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Storia e Letteratura dalle Origini al Rinascimento <p>Civiltà</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti Socio-culturali dei Paesi Anglofoni 	<p style="text-align: center;">III ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare il lessico specifico, gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti; Usare in maniera appropriata la terminologia relativa al contesto storico, sociale e letterario; Leggere e comprendere testi relativi al contesto storico, sociale e letterario - inquadrare nel tempo e nello spazio le problematiche storico- letterarie. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo: inquadramento storico-sociale - approfondimenti culturali; testi letterari e giornalistici - Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura: cogliere gli elementi di permanenza e discontinuità nei processi storici e letterari; comprendere le relazioni tra il contesto storico e culturale e le opere - Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi: scrivere brevi testi di commento a brani letterari; scrivere testi per esprimere le proprie opinioni
<p style="text-align: center;">IV ANNO</p> <p>Grammatica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consolidamento e approfondimento delle strutture morfo-sintattiche analizzate nei precedenti anni con particolare attenzione ai tempi verbali narrativi, phrasal verbs in applicazione alle abilità linguistiche. Nella classe quarta si intendono raggiungere competenze linguistico-comunicative rapportabili al livello B1+/B2. <p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Storia e Letteratura dal Rinascimento al Romanticismo <p>Civiltà</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti Socio-culturali dei Paesi Anglofoni 	<p style="text-align: center;">IV ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare il lessico specifico, gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti; Usare in maniera appropriata la terminologia relativa al contesto storico, sociale e letterario; Leggere e comprendere testi relativi al contesto storico, sociale e letterario - inquadrare nel tempo e nello spazio le problematiche storico- letterarie. - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo: inquadramento storico-sociale - approfondimenti culturali; testi letterari e giornalistici - Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura: cogliere gli elementi di permanenza e discontinuità nei processi storici e letterari; comprendere le relazioni tra il contesto storico e culturale e le opere - Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi: scrivere brevi testi di commento a brani letterari; scrivere testi per esprimere le proprie opinioni

COMPETENZE QUINTO ANNO:

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>V ANNO</p> <p>Grammatica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Approfondimento delle strutture morfo-sintattiche analizzate nei precedenti anni scolastici funzionale all'introduzione di nuovi argomenti, con particolare attenzione al Discorso Indiretto, al Periodo Ipotetico, all'uso dei Modali e utilizzo dei phrasal verbs con relativo ampliamento del bagaglio lessicale. Nella classe V si intendono raggiungere competenze linguistico-comunicative rapportabili al livello B2/B2+ <p>Letteratura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dal Romanticismo all'età Moderno-Contemporanea <p>Civiltà</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti Socio-culturali dei Paesi Anglofoni 	<p>V ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attualizzare tematiche letterarie anche in chiave di cittadinanza attiva; Percepire l'importanza della letteratura nella formazione personale; Interpretare le variazioni di un tema nell'ambito di culture diverse e nel corso del tempo. - Stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline o sistemi linguistici: utilizzare il linguaggio visivo per comunicare concetti comprendere e interpretare opere d'arte - Attualizzare Tematiche Letterarie Anche In Chiave Di Cittadinanza Attiva: percepire l'importanza della letteratura nella formazione personale interpretare le variazioni di un tema nell'ambito di culture diverse e nel corso del tempo - Stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline o sistemi linguistici utilizzare il linguaggio visivo per comunicare concetti comprendere e interpretare opere d'arte - Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva, comprendere brevi testi orali relativi al contesto storico, sociale e letterario - confrontare il linguaggio filmico con il linguaggio verbale - Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni ecc.), anche con tecnologie digitali, utilizzare Internet per svolgere attività di ricerca - produrre presentazioni multimediali - Comprendere messaggi orali in contesti diversificati, trasmessi attraverso vari canali; - Produrre testi orali di tipo descrittivo, espositivo ed argomentativo, con maggiore proprietà lessicale; - Leggere ed interpretare in maniera critica testi scientifici e letterari; cogliere gli aspetti formali, gli elementi caratterizzanti, la struttura testuale dei testi letterari; - Comprendere ed interpretare testi letterari, analizzandoli e collocandoli nel loro contesto storico-culturale, in un'ottica comparativa con analoghe esperienze di lettura di testi italiani e di altre letterature classiche e moderne - comprendere brevi testi orali relativi al contesto storico, sociale e letterario - confrontare il linguaggio filmico con il linguaggio verbale. - Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni ecc.), anche attraverso uso di tecnologie digitali; - utilizzare Internet per svolgere attività di ricerca - produrre presentazioni multimediali - produrre testi orali di tipo descrittivo, espositivo ed argomentativo, con maggiore proprietà lessicale; - leggere ed interpretare in maniera critica testi scientifici e letterari; - comprendere ed interpretare testi letterari, analizzandoli e collocandoli nel loro contesto storico-culturale, in un'ottica comparativa con analoghe esperienze di lettura di testi italiani e di altre letterature classiche e moderne.

OBIETTIVI MINIMI

2° Biennio e V ANNO:

Sintesi del contesto storico-sociale in cui sono inseriti gli autori studiati;

Aspetti essenziali dei contenuti delle opere trattate.

Esposizione essenziale degli argomenti di Civiltà discussi con breve personale punto di vista.

Analisi semplificata dei testi con eventuale supporto dell'insegnante.

Produzione di testi semplici e brevi atti alla valutazione scritta.

Sintetizzare in modo sufficiente un testo di carattere argomentativo, storico-letterario con eventuale supporto dell'insegnante.

CURRICOLO LINGUE STRANIERE

ISTITUTI PROFESSIONALI

PRIMO BIENNIO

COMPETENZE AREA GENERALE

COMPETENZA N. 4 DEL PECUP

STABILIRE COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE SIA AI FINI DELLA MOBILITÀ DI STUDIO E DI LAVORO.

DECLINAZIONE PRIMO BIENNIO	
<i>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti interculturali• Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti interculturali• Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua• Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti abituali di vita quotidiana, familiare o sociale; varietà di registro.	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse•Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro.

COMPETENZA N. 5 DEL PECUP

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO.

DECLINAZIONE PRIMO BIENNIO	
<i>Utilizzare la lingua straniera la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera professionale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;"><u>CLASSE I</u></p> <p style="text-align: center;">LINGUA INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none">Aspetti grammaticali: Present simple, Adverbs and expressions of frequency, Object pronouns; Countable and uncountable nouns, <i>How much...?/How many...?, some, any, no, a lot of/lots of, much/many, a little/a few, too much/too many, too little, (not) enough, would like</i>; look, look like, be like, Present continuous, present simple vs present continuous, present continuous: future; Past Simple, Defining relative clauses; prepositions of place, of movement, subject/object questions; Comparatives and superlatives; Modals; Zero and First Conditional; Present Perfect simple; for and since.OrtografiaLessico: everyday activities, free-time activities, school subjects, jobs at home; Food and drinks, portions and containers, cooking; appearance and personality; the arts and entertainment, adjectives; Transport, places in town; film genres; The weather; Clothes and shopping; Life experiences; Relationships.Fonologia pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione socialeAspetti extralinguistici <p style="text-align: center;">LINGUA FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">Aspetti grammaticali: Les pronoms personnels sujets ; les articles définis et indéfinis ; le pluriel des noms ; verbe être et avoir au présent; les articles contractés ; le féminin des noms et des adjectifs ; la forme interrogative ; la forme négative ; l'adjectif interrogatif quel ; les verbes en -er au présent ; quelques verbes particuliers (s'appeler et aller au présent) ; le pluriel des noms et des adjectifs ; les adjectifs possessifs ; c'est- il/elle- ce sont- ils/elles sont ; quelques verbes irréguliers au présent (faire, boire, mettre, lire, pouvoir, vouloir...); les pronoms personnels toniques ; le pronom sujet on ; la fréquence ; le but avec pour ; les verbes pronominaux au présent ; les articles partitif ; l'impératif ; les pronoms COD ; combien de/d' ; les adverbes de quantité + très ; les adjectifs démonstratifs ; le pronom ça.OrtografiaLessico : les jours de la semaine/mois/saisons; les nombres ; l'alphabet ; les	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none">Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard semplici e chiari, relativi ad ambiti di interesse generale.Comprendere testi scritti semplici relativi ad ambiti di interesse generaleInteragire in modo semplice (se l'interlocutore parla lentamente); partecipare a brevi conversazioni ; porre e rispondere a domande semplici su argomenti familiari.Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare.Scrivere testi brevi, semplici e lineari su argomenti quotidiani di interesse personale o familiare.

objets et les meubles de classe/les matières scolaires; les lieux du lycée; les pays et les nationalités ; la description physique/le caractère ; la famille ; les professions; les activités quotidiennes ; les loisirs ; les sports ; les sorties et les lieux de sortie; les magasins d'alimentation et les aliments; les quantités.

- Fonologia pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale
- Aspetti extralinguistici

CLASSE II

LINGUA INGLESE

- Aspetti grammaticali Present Simple; Present continuous; Past Simple; Present perfect simple; The future; used to; play, do, go; Past continuous; Past continuous vs Past simple; Adverbs of sequence; Present perfect continuous; Present perfect simple vs Present perfect continuous; Some, any, every, no compounds; Question tags; Past perfect simple; Defining and non-defining relative clauses; First conditional; Second conditional; Third conditional; Adverbs of manner; Comparative adverbs; Should, ought to, need to, had better; Verbs of perception; Reflexive and reciprocal pronouns; Modal verbs of deduction; Present simple passive; Passive; Phrasal verbs; Reported speech.
- Ortografia
- Lessico Everyday activities; Time expressions; Hobbies and free time; Sports and outdoor activities; Jobs; Life and career paths; make and do; House and home; Environmental issues; Weather and climate; Politics; The media.
- Fonologia pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale
- Aspetti extralinguistici

LINGUA FRANCESE

- Aspetti grammaticali: il y a ; introduction au passé composé; le comparatif avec les adjectifs et les adverbes ; les pronoms personnels COD ; les pronoms en et y ; quelques verbes particuliers en –cer ; quelques verbes irréguliers au présent (venir, partir, savoir, voir...); les gallicismes ; les adverbes en –ment ; les marqueurs temporels depuis/il y a/pendant/en ; les adjectifs à deux formes ; la forme interro-négative ; la place de l'adjectif; introduction au futur simple ; les adjectifs et quelques pronoms indéfinis (tout/tous...) ; les pronoms relatifs qui et que ; les prépositions devant les noms de ville, pays ; les verbes prépositionnels ; la cause et la conséquence..
- Ortografia
- Lessico: les logements ; les pièces, les meubles et les objets de la maison ; les nombres ordinaux ; les magasins, les services et lieux de la ville; les professions; l'argent de poche ; les économies ; les tâches ménagères ; les activités de vacances ; les moyens de transport ; les hébergements de vacances ; les paysages ; les points cardinaux. la description d'un objet ; les fêtes personnelles et nationales.
- Fonologia pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale
- Aspetti extralinguistici

CLASSE II

- Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard semplici e chiari, relativi ad ambiti di interesse generale.
- Comprendere testi scritti semplici relativi ad ambiti di interesse generale
- Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti consueti di interesse personale o familiare.
- Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale.
- Scrivere testi brevi, semplici e lineari, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti quotidiani di interesse personale, familiare o sociale.

COMPETENZA N. 7 DEL PECUP

INDIVIDUARE ED UTILIZZARE LE MODERNE FORME DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLE STRATEGIE ESPRESSIVE E AGLI STRUMENTI TECNICI DELLA COMUNICAZIONE IN RETE.

DECLINAZIONE PRIMO BIENNIO	
<i>Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none">• Caratteri comunicativi di un testo multimediale• Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none">• Caratteri comunicativi di un testo multimediale• Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none">• Cercare dati e informazioni in lingua straniera su internet• Produrre semplici testi multimediali in lingua straniera su argomenti noti .• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.• Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera in relazione agli interlocutori e agli scopi. <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none">• Selezionare e ricavare informazioni in lingua straniera sul web con uso attento delle fonti• Produrre semplici testi multimediali in lingua straniera su argomenti noti.• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.• Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera in relazione agli interlocutori e agli scopi.

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE:

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi a livello elementare A2

ABILITÀ/CAPACITÀ:

- Interagire in conversazioni brevi su argomenti di interesse personale e quotidiano
- Utilizzare un lessico di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana
- Produrre testi brevi su tematiche di interesse personale e quotidiano

CONOSCENZE:

- Aspetti comunicativi della interazione e produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori
- Strutture grammaticali di base della lingua
- Lessico e fraseologia relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale

Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, lessico appropriato al contesto

SECONDO BIENNIO

COMPETENZE AREA GENERALE

COMPETENZA N. 4 DEL PECUP

STABILIRE COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE SIA AI FINI DELLA MOBILITÀ DI STUDIO E DI LAVORO.

DECLINAZIONE SECONDO BIENNIO	
<i>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>LINGUA INGLESE/FRANCESE CLASSE III e IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti interculturali• Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio	<p>INGLESE/FRANCESE CLASSE III – IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse

COMPETENZA N. 5 DEL PECUP**UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO.**

DECLINAZIONE SECONDO BIENNIO	
<i>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III - IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Ortografia• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale• Aspetti extralinguistici	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III - IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni;• Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

COMPETENZA N. 7 DEL PECUP**INDIVIDUARE ED UTILIZZARE LE MODERNE FORME DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLE STRATEGIE ESPRESSIVE E AGLI STRUMENTI TECNICI DELLA COMUNICAZIONE IN RETE.**

DECLINAZIONE SECONDO BIENNIO	
<i>Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III - IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Caratteri comunicativi di un testo multimediale• Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III - IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti;• Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali;• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera;• Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.

INDIRIZZO Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE

COMPETENZA N. 6 DEL PECUP

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.

DECLINAZIONE SECONDO BIENNIO	
<i>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III LINGUA INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • THE CATERING INDUSTRY • BARS AND RESTAURANTS • THE KITCHEN STAFF • THE KITCHEN AND EQUIPMENT • FOOD STORAGE AND PREPARATION • FOOD PREPARATIONS..... • COOKING PRINCIPLES • COOKING TECHNIQUES • Discoveries and innovation • BREAKFAST <p style="text-align: center;">LINGUA FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Démarrage • L'organisation du travail dans une cuisine • Les différents types de restaurants • Les méthodes de cuisson et de conservation • Les corps gras; les aromates et les sauces • Les féculents, les soupes et les potages • Civilisation <p style="text-align: center;">CLASSE IV LINGUA INGLESE</p> <p>COOKING PRINCIPLES FOOD PRESERVATION COOKING TECHNIQUES Recipes</p>	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2; • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura; • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali; • Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero

Giving instructions
Giving polite orders
MENU PLANNING
MENUS
SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION
HACCP
Food transmitted infections and food poisoning
Food contamination
risks and prevention
Food and wine in north-east Italy
Food and wine in central Italy
Food and wine in Southern Italy and the islands
Italian cuisine: tradition and festivities

LINGUA FRANCESE

- Les fournisseurs
- Les préparations culinaires
- Cartes et menus
- Banqueting et catering
- Civilisation

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

CLASSE III LINGUA INGLESE

- British vs Italian and Continental Meals: Breakfast: Full English Breakfast vs Continental Breakfast; Brunch; Lunch; Dinner
- Restaurants: different types of restaurant; Ethnic; Coffee Shop; Speciality; Gourmet; Fast food; Self-service; Hotel Restaurant
- Restaurant Equipment: Sideboard; Heavy equipment; China; Glassware; Silverware; Miscellaneous; Linen
- Table Setting
- Table Service
- Restaurant Staff
- Uniforms

LINGUA FRANCESE

- La cuisine et le restaurant
- Le personnel
- Le menu et les services
- La vente/ Recevoir les clients: l'accueil
- Civilisation

**CLASSE IV
LINGUA INGLESE**

- Menus
- The Bar Service: Hot Beverages
- Restaurant Chit Chat
- Cocktails and Cold Beverages
- Career Path
- A Taste of Italy

LINGUA FRANCESE

- Les apéritifs
- Les boissons
- Le bar
- L'hôtellerie et la restauration
- Civilisation

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

**CLASSE III
LINGUA INGLESE**

- Italian landscapes
- Italian regions
- Italian treasures
- The British Isles at a glance – London
- Overseas English-speaking countries
- Tourism
- Hospitality
- Communication
- Accommodation
- Food and beverage
- Travel, tourism and recreation
- Hotel classification and grading
- Hotel rates, rooms, services and facilities
- The hotel organisation
- The Italian restaurant industry
- The Menu and the wine list
- Safety and hygiene

LINGUA FRANCESE

- Le monde du tourisme
- Les entreprises touristiques
- La communication touristique écrite
- La communication touristique orale
- Les différentes formes de tourisme
- Accueillir un client à la réception d' hôtel/ Accueillir un client dans une agence de voyage
- Civilisation

CLASSE IV
LINGUA INGLESE

The transport sector
AIR TRAVEL
RAIL, ROAD AND FERRY TRAVEL
THE CRUISE SECTOR
ITALY'S TOURISM PROMOTION
ITALY'S NATURAL RESOURCES
CITIES OF ART

LINGUA FRANCESE

- Les Les différentes formes de tourisme
- Les transports
- Les hébergements
- Civilisation

COMPETENZA N. 9 DEL PECUP

GESTIRE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE APPLICANDO LE PIÙ IDONEE TECNICHE PROFESSIONALI DI HOSPITALITY MANAGEMENT, RAPPORTANDOSI CON LE ALTRE AREE AZIENDALI, IN UN'OTTICA DI COMUNICAZIONE ED EFFICIENZA AZIENDALE.

DECLINAZIONE SECONDO BIENNIO	
<i>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.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III - IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III – IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste;• Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva;• Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto;• Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio

INDIRIZZO Servizi Commerciali

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE

COMPETENZA N. 6 DEL PECUP

INTERAGIRE NELL'AREA DELLA GESTIONE COMMERCIALE PER LE ATTIVITÀ RELATIVE AL MERCATO E FINALIZZATE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA CUSTOMER SATISFACTION.

DECLINAZIONE SECONDO BIENNIO	
<i>Individuare le modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">CLASSE III LINGUA INGLESE</p> <p>BUSINESS COMMUNICATION:</p> <ul style="list-style-type: none">- Types of communication (Visual, Oral, Written).- Parts of a business letter;- Faxes;- Emails;- Enquiries;- Replies to enquiries;- Orders;- Replies to orders <p style="text-align: center;">LINGUA FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• L'entreprise et la communication de l'entreprise ;• le commerce et le fournisseur ;• la vente.• la communication de l'entreprise, les divers types de commande et de demande (demande de documentation, d'échantillons, de catalogue, de prix, de conditions particulières, modification du prix). <p style="text-align: center;">CLASSE IV LINGUA INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none">- Logistics and Insurance;- International trade documents. <p>BUSINESS COMMUNICATION:</p> <ul style="list-style-type: none">- Payments- Complaints.	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none">• Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2;• Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero

LINGUA FRANCESE

- La logistique : le transport et livraison, le règlement, les assurances.
- COMMUNICATION: la réponse à une lettre de réclamation, la correspondance client- fournisseur., avec les assurances, demande de condition de transport.

COMPETENZA N. 9 DEL PECUP**INTERAGIRE NEL SISTEMA AZIENDA E RICONOSCERE I DIVERSI MODELLI DI STRUTTURE ORGANIZZATIVE AZIENDALI ED IL LORO OPERATO , UTILIZZANDO LA L2 NELLA SUA DECLINAZIONE SETTORIALE.**

DECLINAZIONE SECONDO BIENNIO	
<i>Utilizzare modalità di partecipazione alle attività aziendali sulla base di strutture conoscitive adeguate ,per operare in modo consapevole, competente e responsabile .</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III - IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza: metodi di comunicazione scritta e orale.• Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.• Ortografia: gli aspetti ortografici dei termini specifici della microlingua.• Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.• Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale• Aspetti extralinguistici	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III – IV</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni;• Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;• Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE:

- Utilizzare gli strumenti linguistici di base indispensabili per gestire una semplicissima conversazione ambientata nel luogo di lavoro.
- Leggere e comprendere il significato globale di semplici testi scritti di vario tipo con l'ausilio del dizionario o del docente

ABILITÀ/CAPACITÀ:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- Ricercare informazioni all'interno di testi di carattere dialogico o argomentativo di breve estensione e di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- Cogliere i caratteri specifici di un semplice testo specialistico
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

CONOSCENZE:

- Descrizione sufficientemente chiara e comprensibile **anche se non dettagliata** degli argomenti di carattere professionale affrontati in classe
- Utilizzo nella conversazione delle più semplici strutture e funzioni linguistiche utili per comunicare nel proprio ambiente di lavoro

QUINTO ANNO

COMPETENZE AREA GENERALE

COMPETENZA N. 4 DEL PECUP

STABILIRE COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE SIA AI FINI DELLA MOBILITÀ DI STUDIO E DI LAVORO.

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>LINGUA INGLESE/FRANCESE</p> <p>CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti interculturali• Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio	<p>INGLESE/FRANCESE</p> <p>CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse

COMPETENZA N. 5 DEL PECUP

UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI DELLE LINGUE STRANIERE PREVISTE DAI PERCORSI DI STUDIO PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI DI STUDIO E DI LAVORO.

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<p><i>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</i></p> <p><i>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</i></p>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p>CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; • Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; • Ortografia • Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; • Fonologia Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale • Aspetti extralinguistici 	<p>LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p>CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; • Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; • Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni; • Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza; • Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

COMPETENZA N. 7 DEL PECUP**INDIVIDUARE ED UTILIZZARE LE MODERNE FORME DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLE STRATEGIE ESPRESSIVE E AGLI STRUMENTI TECNICI DELLA COMUNICAZIONE IN RETE.**

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none">• Caratteri comunicativi di un testo multimediale• Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none">• Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti;• Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali;• Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera;• Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.

INDIRIZZO Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE

COMPETENZA N. 4 DEL PECUP

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

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>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.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.• Concetti di sostenibilità e certificazione• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.• Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari• Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.• Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.• Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria	<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.• Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati• Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.• Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder

COMPETENZA N. 6 DEL PECUP**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.**

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>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.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction• Meccanismi di fidelizzazione del cliente.	<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.• Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.• Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

COMPETENZA N. 7 DEL PECUP**PROGETTARE, ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZINO IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI, NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY.**

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.• Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.• Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.• Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.• Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.• Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none">• Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.• Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.• Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento• Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.• Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.

COMPETENZA N. 9 DEL PECUP

GESTIRE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE APPLICANDO LE PIÙ IDONEE TECNICHE PROFESSIONALI DI HOSPITALITY MANAGEMENT, RAPPORTANDOSI CON LE ALTRE AREE AZIENDALI, IN UN'OTTICA DI COMUNICAZIONE ED EFFICIENZA AZIENDALE.

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.• Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.• Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.• Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività	<p style="text-align: center;">LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none">• Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.• Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.

INDIRIZZO Servizi Commerciali

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE

COMPETENZA N. 3 DEL PECUP

COLLABORARE ALLE ATTIVITÀ DI PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE, RENDICONTAZIONE, RAPPRESENTAZIONE E COMUNICAZIONE DEI RISULTATI DELLA GESTIONE, CONTRIBUENDO ALLA VALUTAZIONE DELL'IMPATTO ECONOMICO E FINANZIARIO DEI PROCESSI GESTIONALI.

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Strumenti e processi della pianificazione e della programmazione aziendale.• Il sistema del budget. Il business plan.• Il bilancio di esercizio. Profili normativi nazionali e internazionali per la rappresentazione e la comunicazione dei risultati aziendali.	<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Collaborare alla redazione del business plan.• Collaborare alla redazione del budget. Applicare procedure e istruzioni operative di reporting.• Interpretare letteralmente i documenti per la rappresentazione e la comunicazione dei risultati della gestione.• Applicare la normativa nazionale e comunitaria per la valutazione di elementi aziendali e la redazione di strumenti di rendicontazione e rappresentazione dei risultati aziendali• oggetto di comunicazione facoltativa e obbligatoria.

COMPETENZA N. 4 DEL PECUP

COLLABORARE, NELL'AREA DELLA FUNZIONE COMMERCIALE, ALLA REALIZZAZIONE DELLE AZIONI DI FIDELIZZAZIONE DELLA CLIENTELA, ANCHE TENENDO CONTO DELLE TENDENZE ARTISTICHE E CULTURALI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, CONTRIBUENDO ALLA GESTIONE DEI RAPPORTI CON I FORNITORI E I CLIENTI, ANCHE INTERNAZIONALI, SECONDO PRINCIPI DI SOSTENIBILITÀ ECONOMICO-SOCIALE LEGATI ALLE RELAZIONI COMMERCIALI.

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti comunicativi adeguati ed in funzione del prodotto e/o servizio• Elementi del packaging.• Normative nazionali ed internazionali sulla sostenibilità economico- sociale• Tendenze artistiche• culturali nazionali ed internazionali• Il bilancio sociale.	<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare le migliori soluzioni comunicative in riferimento al prodotto e/o servizio e al packaging, come veicolo di informazione per il consumatore.• Rispettare le normative sulla sostenibilità economico-sociale. Individuare le tendenze artistiche nazionali ed internazionali.• Collaborare alla rendicontazione sociale

COMPETENZA N. 5 DEL PECUP

COLLABORARE ALLA REALIZZAZIONE DI AZIONI DI MARKETING STRATEGICO ED OPERATIVO, ALL'ANALISI DEI MERCATI, ALLA VALUTAZIONE DI CAMPAGNE INFORMATIVE, PUBBLICITARIE E PROMOZIONALI DEL BRAND AZIENDALE ADEGUATE ALLA MISSION E ALLA POLICY AZIENDALE, AVVALENDOSI DEI LINGUAGGI PIÙ INNOVATIVI E ANCHE DEGLI ASPETTI VISIVI DELLA COMUNICAZIONE.

DECLINAZIONE QUINTO ANNO	
<i>Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione</i>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecniche e strumenti di progettazione e composizione editoriale e/o visiva per la comunicazione aziendale• Caratteristiche e specificità delle diverse strategie di marketing, in particolare della vendita on line e dei portali e-commerce.• Normative nazionali e comunitarie di riferimento	<p style="text-align: center;">CLASSE V LINGUE STRANIERE INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare i diversi linguaggi mediatici ed anche gli aspetti visivi della comunicazione per la promozione e la comunicazione di attività e prodotti• Utilizzare a fini promozionali i social media e i social network• Scegliere le strategie della comunicazione e di vendita, anche on line, adeguandole alla realtà aziendale e al settore produttivo di riferimento.

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE:

- Utilizzare gli strumenti linguistici di base indispensabili per gestire una semplicissima conversazione ambientata nel luogo di lavoro.
- Leggere e comprendere il significato globale di semplici testi scritti di vario tipo con l'ausilio del dizionario o del docente

ABILITÀ/CAPACITÀ:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- Ricercare informazioni all'interno di testi di carattere dialogico o argomentativo di breve estensione e di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- Cogliere i caratteri specifici di un semplice testo specialistico
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

CONOSCENZE:

- Descrizione sufficientemente chiara e comprensibile **anche se non dettagliata** degli argomenti di carattere professionale affrontati in classe
- Utilizzo nella conversazione delle più semplici strutture e funzioni linguistiche utili per comunicare nel proprio ambiente di lavoro

INDIRIZZO Liceo Scientifico tradizionale/opzione scienze applicate

COMPETENZE ASSE MATEMATICO - BIENNIO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Applicare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE I	CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insiemi numerici: gli insiemi N, Z e Q e le relative operazioni. ▪ Il linguaggio dell'algebra e il calcolo letterale: monomi, polinomi. ▪ Operazioni con monomi e polinomi, fattorizzazione di semplici polinomi. ▪ Frazioni algebriche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche. ▪ Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza del risultato. ▪ Eseguire approssimazioni. ▪ Eseguire semplici dimostrazioni utilizzando il calcolo letterale. ▪ Eseguire addizioni algebriche e moltiplicazioni con i polinomi. ▪ Eseguire la divisione con resto fra due polinomi. ▪ Fattorizzare semplici polinomi. ▪ Operare con le frazioni algebriche.
CLASSE II	CLASSE II
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Numeri reali e radicali. ▪ Equazioni frazionarie e letterali. ▪ Sistemi lineari. ▪ Introduzione al calcolo matriciale. ▪ Le equazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo. ▪ Le disequazioni di secondo grado e di grado superiore. ▪ Sistemi non lineari. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolare semplici espressioni contenenti radicali. ▪ Utilizzare le procedure di calcolo aritmetico e algebrico per rappresentare un problema (mediante equazioni, disequazioni o sistemi) e saperlo risolvere. ▪ Risolvere equazioni frazionarie e letterali, disequazioni frazionarie e sistemi di primo grado. ▪ Risolvere equazioni di secondo grado. ▪ Risolvere problemi che implicano l'uso di equazioni e sistemi di equazioni, anche per via grafica collegati con altre discipline e situazioni di vita reale, come primo passo verso la modellizzazione matematica. ▪ Rappresentare nel piano cartesiano le principali funzioni incontrate.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studiare le funzioni $f(x)=ax+b$ e $f(x)=ax^2+bx+c$ sia in termini strettamente matematici sia come strumento per la descrizione e soluzione di problemi applicativi.
--	---

M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE I	CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli enti fondamentali della geometria. ▪ Piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, le principali proprietà dei triangoli. ▪ Parallelismo e perpendicolarità. ▪ Le proprietà dei quadrilateri. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire costruzioni geometriche elementari sia mediante strumenti tradizionali, sia mediante programmi informatici di geometria. ▪ Comprendere dimostrazioni e sviluppare semplici catene deduttive.
CLASSE II	CLASSE II
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trasformazioni geometriche. ▪ La circonferenza e il cerchio. ▪ Equivalenza. ▪ I Teoremi di Pitagora e di Euclide. ▪ Il teorema di Talete. ▪ Triangoli simili e relativi problemi. ▪ Le relazioni metriche dei teoremi di Pitagora e Euclide per risolvere problemi. ▪ Rette nel piano cartesiano. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire costruzioni geometriche elementari sia mediante strumenti tradizionali sia mediante programmi informatici di geometria. ▪ Usare il metodo delle coordinate cartesiane per rappresentare punti e rette nel piano e le relazioni di parallelismo e perpendicolarità tra rette. ▪ Utilizzare l'algebra per rappresentare oggetti geometrici. ▪ Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio. ▪ Utilizzare le principali trasformazioni geometriche (traslazioni, rotazioni, simmetrie, similitudini) e riconoscere le proprietà invarianti rispetto a tali trasformazioni.

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper individuare ed applicare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Insiemi e operazioni. ▪ Relazioni. ▪ Funzioni: il piano cartesiano e le funzioni di proporzionalità diretta e inversa. ▪ Logica. ▪ Equazioni numeriche intere e frazionarie di primo grado. <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Introduzione al calcolo delle probabilità. ▪ La probabilità di eventi semplici. 	<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le procedure di calcolo aritmetico e algebrico per rappresentare un problema mediante equazioni e saperlo risolvere. ▪ Risolvere problemi che implicano l'uso di equazioni, anche per via grafica collegati con altre discipline e situazioni di vita reale, come primo passo verso la modellizzazione matematica. <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare la nozione di probabilità, con esempi tratti da contesti classici e con l'introduzione di nozioni di statistica. ▪ Calcolare la probabilità di eventi elementari.

M4 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.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper 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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

MATEMATICA

CLASSE I

- Il concetto di indagine statistica: lettura ed interpretazione di dati statistici.
- Rappresentazione di semplici dati numerici tramite un foglio elettronico.
- Distribuzioni.
- Moda, mediana, media.

CLASSE II

- Introduzione al calcolo delle probabilità.
- La probabilità di eventi semplici.

MATEMATICA

CLASSE I

- Raccogliere, organizzare e rappresentare in diversi modi un insieme di dati, anche utilizzando strumenti informatici.
- Distinguere tra caratteri qualitativi, quantitativi discreti e quantitativi continui.
- Operare con distribuzioni di frequenza e rappresentarle.
- Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione.

CLASSE II

- Utilizzare la nozione di probabilità, con esempi tratti da contesti classici e con l'introduzione di nozioni di statistica.
- Calcolare la probabilità di eventi elementari.

INDIRIZZO Istituto Professionale per i Servizi Commerciali
COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO - BIENNIO

S1 Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
SCIENZE INTEGRATE (FISICA) CLASSE I	SCIENZE INTEGRATE (FISICA) CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scopi e finalità della fisica; metodo e linguaggio scientifico. Regole basilari di matematica. ▪ Rappresentazione di grafici. Relazioni di proporzionalità. ▪ Grandezze fisiche e misura. ▪ Le forze e l'equilibrio. ▪ L'equilibrio dei fluidi. ▪ Gli stati fisici della materia. ▪ Moti del punto materiale. ▪ Leggi della dinamica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrivere ed analizzare in forma verbale e matematica un fenomeno preso da una situazione reale, dimostrando di poter passare da una descrizione all'altra. ▪ Effettuare misure, stimare ordini di grandezza e calcolare gli errori. ▪ Operare con grandezze fisiche vettoriali. ▪ Analizzare situazioni di equilibrio statico, individuando le forze e i momenti applicati. ▪ Applicare la grandezza fisica pressione a esempi riguardanti solidi, liquidi e gas. ▪ Distinguere la massa inerziale e massa gravitazionale.

S2 Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	SCIENZE INTEGRATE (FISICA)
CLASSE I	CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura. ▪ Energia interna. ▪ Calore. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrivere le modalità di trasmissione dell'energia termica.

S3 Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Conoscere le potenzialità e i limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
INFORMATICA CLASSE I	INFORMATICA CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ I componenti hardware ▪ I software e la loro legalità ▪ Internet e il WWW ▪ Le reti ▪ Utilizzo del browser ▪ WORD: Nozioni base per una corretta videoscrittura ed arricchire il testo con la grafica ▪ EXCEL: Caratteristiche e funzionalità del foglio elettronico, formattazione del foglio e delle celle, eseguire calcoli con le funzioni. ▪ POWER POINT: Caratteristiche dell'ambiente di lavoro, creazione di presentazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione e comunicazione). ▪ Utilizzare le funzioni di base di un S.O. ▪ Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso delle tecnologie. ▪ Organizzare dati-informazioni sia di tipo testuale che multimediale. ▪ Utilizzare programmi di scrittura. ▪ Eseguire semplici calcoli ed espressioni con gli operatori matematici. ▪ Assegnare diversi formati numerici e dimensionare righe e colonne. ▪ Allineare i dati e applicare bordi, sfondi e stile cella. ▪ Gestire le opzioni per impostare la pagina e i parametri di stampa del foglio di lavoro. ▪ Organizzare dati-informazioni sia di tipo testuale che multimediale.

CLASSE II

- I componenti hardware.
- I software e la loro legalità.
- Internet e il WWW.
- Le reti.
- Utilizzo del browser.
- A ogni testo il suo layout
- Progettazione della pagina.
- Il testo professionale.
- Il testo commerciale.
- Eseguire calcoli ed elaborare tabelle.
- Inserire funzioni e stampare.
- Le forme di comunicazione elettronica.
- Utilizzo della posta elettronica.
- Caratteristiche dell'ambiente di lavoro.
- Creare presentazioni.

CLASSE II

- Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione e comunicazione).
- Utilizzare le funzioni di base di un S.O.
- Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso delle tecnologie.
- Organizzare dati-informazioni sia di tipo testuale che multimediale.
- Disporre testo in colonne e tabelle.
- Applicare stili e creare frontespizi e sommari.
- Disporre con layout appropriato lettere commerciali.
- Utilizzare la Stampa unione.
- Applicare le conoscenze acquisite per compiere, le operazioni fondamentali all'interno di un foglio elettronico al fine di realizzare fogli elettronici coerenti con la soluzione dei problemi proposti.
- Utilizzare le reti per attività di comunicazione interpersonale.
- Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso delle tecnologie.
- Riconoscere le principali forme di gestione e controllo dell'informazione e della comunicazione specie nell'ambito tecnico-economico.
- Organizzare dati-informazioni sia di tipo testuale che multimediale.
- Utilizzare programmi di scrittura e di presentazione.

INDIRIZZO Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.S.E.O.A.)

COMPETENZE ASSE MATEMATICO - BIENNIO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Applicare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE I	CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insiemi numerici: gli insiemi N, Z e Q e le relative operazioni. ▪ Il linguaggio dell'algebra e il calcolo letterale: monomi, polinomi. ▪ Operazioni con monomi e polinomi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche. ▪ Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza del risultato. ▪ Eseguire approssimazioni. ▪ Eseguire semplici dimostrazioni utilizzando il calcolo letterale. ▪ Eseguire addizioni algebriche e moltiplicazioni con i polinomi.
CLASSE II	CLASSE II
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Divisione tra polinomi. ▪ Scomposizione in fattori. ▪ M.C.D. e m.c.m. di polinomi. ▪ Frazioni algebriche. ▪ Equazioni Fratte di primo grado. ▪ Sistemi lineari. ▪ Radicali quadratici. ▪ Operazioni con i radicali. ▪ Le equazioni di secondo grado. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire la divisione con resto fra due polinomi. ▪ Fattorizzare semplici polinomi. ▪ Operare con le frazioni algebriche. ▪ Utilizzare le procedure di calcolo aritmetico e algebrico per rappresentare un problema (mediante equazioni, disequazioni o sistemi) e risolverlo. ▪ Risolvere equazioni frazionarie, disequazioni frazionarie e sistemi di primo grado. ▪ Risolvere equazioni di secondo grado. ▪ Risolvere problemi che implicano l'uso di equazioni e sistemi di equazioni.

M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Gli enti fondamentali della geometria.▪ Piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, le principali proprietà dei triangoli.▪ Parallelismo e perpendicolarità. <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Trasformazioni geometriche.▪ La circonferenza e il cerchio.▪ Equivalenza tra figure piane.▪ Teoremi di Pitagora e di Euclide▪ Rette nel piano cartesiano.	<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Comprendere dimostrazioni e sviluppare semplici catene deduttive. <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Eseguire costruzioni geometriche elementari sia mediante strumenti tradizionali sia mediante programmi informatici di geometria.▪ Usare il metodo delle coordinate cartesiane per rappresentare punti e rette nel piano e le relazioni di parallelismo e perpendicolarità fra rette.▪ Utilizzare l'algebra per rappresentare oggetti geometrici.▪ Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper individuare ed applicare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

MATEMATICA

CLASSE I

- Insiemi e operazioni.
- Percentuali e proporzioni.
- Equazioni numeriche intere di primo grado.

CLASSE II

- Trasformazioni geometriche.
- La circonferenza e il cerchio.
- Equivalenza tra figure piane.
- Teoremi di Pitagora e di Euclide
- Rette nel piano cartesiano.

MATEMATICA

CLASSE I

- Utilizzare le procedure di calcolo aritmetico e algebrico per rappresentare un problema mediante equazioni e risolverlo.
- Risolvere problemi che implicano l'uso di equazioni.

CLASSE II

- Eseguire costruzioni geometriche elementari sia mediante strumenti tradizionali sia mediante programmi informatici di geometria.
- Usare il metodo delle coordinate cartesiane per rappresentare punti e rette nel piano e le relazioni di parallelismo e perpendicolarità fra rette.
- Utilizzare l'algebra per rappresentare oggetti geometrici.
- Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio.

INDIRIZZO Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.S.E.O.A.)

COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO - BIENNIO

S1 Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	SCIENZE INTEGRATE (FISICA)
CLASSE I	CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scopi e finalità della fisica; metodo e linguaggio scientifico. Regole basilari di matematica. ▪ Rappresentazione di grafici. Relazioni di proporzionalità. ▪ Grandezze fisiche e misura. ▪ Le forze e l'equilibrio. ▪ Gli stati fisici della materia. ▪ L'equilibrio dei fluidi. ▪ Moti del punto materiale. ▪ Leggi della dinamica. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrivere ed analizzare in forma verbale e matematica un fenomeno preso da una situazione reale, dimostrando di poter passare da una descrizione all'altra. ▪ Effettuare misure, stimare ordini di grandezza e calcolare gli errori. ▪ Operare con grandezze fisiche vettoriali. ▪ Analizzare situazioni di equilibrio statico, individuando le forze e i momenti applicati. ▪ Applicare la grandezza fisica pressione a esempi riguardanti solidi, liquidi e gas. ▪ Distinguere la massa inerziale e massa gravitazionale.

S2 Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	SCIENZE INTEGRATE (FISICA)
CLASSE I	CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temperatura. ▪ Energia interna. ▪ Calore. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrivere le modalità di trasmissione dell'energia termica.

S3 Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Conoscere le potenzialità e i limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
INFORMATICA CLASSE I	INFORMATICA CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informatica e Sistemi. ▪ Dati e Informazioni. ▪ Hardware e Reti. ▪ Sistemi Operativi. ▪ Word Processor: <ul style="list-style-type: none"> - elementi base di un documento - tabelle e oggetti grafici - relazioni e ipertesti - stampa-unione. ▪ Foglio elettronico. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Usare un' applicazione appropriata al contesto. ▪ Saper scrivere e convertire un numero in decimale, binario ed esadecimale. ▪ Saper scegliere la tipologia di dispositivo adatta a un uso specifico. ▪ Reperire e selezionare in modo opportuno le informazioni in rete. ▪ Saper lavorare con file e cartelle in Windows. ▪ Configurare il sistema in Windows. ▪ Creare, modificare, stampare documenti. ▪ Inserire e gestire tabelle ed elementi grafici. ▪ Eseguire operazioni di editing per presentare documenti con layout appropriati e accattivanti. ▪ Progettare e realizzare relazioni ipertestuali, utilizzando stili per creare sommari, inserendo note, numeri di pagina e intestazioni personalizzate. ▪ Utilizzare la stampa unione per creare documenti ed etichette. ▪ Inserire dati nelle celle e applicare modalità appropriate per creare elenchi. ▪ Modificare, copiare, spostare ed eliminare dati, righe e colonne. ▪ Applicare formati numerici, ordinare dati ed elaborare tabelle. ▪ Creare formule matematiche e logiche utilizzando funzioni del programma. ▪ Scegliere, creare ed elaborare grafici per rappresentare i dati.

CLASSE II

- presentazioni multimediali layout, immagini e sfondi.
- creazione di animazioni, collegamenti ipertestuali, video e audio.
- database creazione tabelle e relazioni filtri e query.
- algoritmo flow chart.
- linguaggi di programmazione.
- pensiero computazionale e coding.

CLASSE II

- Modificare le impostazioni di pagina e predisporre il foglio di lavoro per la stampa.
- Scegliere layout e temi idonei.
- Inserire e gestire oggetti grafici di diversa tipologia.
- Impostare le opzioni per stampare una presentazione in modo adeguato
- Inserire collegamenti ipertestuali, suoni e video.
- Applicare effetti di animazione e transizioni.
- Progettare e creare presentazioni ipertestuali e multimediali adeguate al target.
- Descrivere un database e un database relazionale.
- Strutturare un archivio con tabelle e maschere e distinguere record e campi.
- Utilizzare i diversi strumenti di filtro per estrapolare dati in base a specifici criteri.
- Creare, modificare, eliminare relazioni.
- Estrapolare dati mediante query di selezione, utilizzando operatori logici.
- Generare report e presentare i dati in modo adeguato allo scopo.
- Analizzare problemi e scomporli in sottoproblemi.
- Conoscere i concetti di problem solving e algoritmo.
- Progettare e descrivere graficamente semplici algoritmi con i flowchart.
- Conoscere gli elementi dell' ambiente e del linguaggio di programmazione visuale Scratch.
- Realizzare programmi con Scratch.
- Comprendere e utilizzare la programmazione basata sugli eventi.

INDIRIZZO Liceo Musicale

COMPETENZE ASSE MATEMATICO - BIENNIO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Applicare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Disequazioni di primo grado.▪ Disequazioni polinomiali e disequazioni fratte.▪ Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado.▪ Radicali quadratici e radicali con indice n nell'insieme dei numeri razionali positivi ed operazioni elementari su di essi.▪ Prodotto cartesiano: relazioni e funzioni.▪ Funzioni elementari.	<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Risolvere equazioni e sistemi di equazioni di primo grado e saperne dare un'interpretazione grafica.▪ Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni di primo grado e saperne dare un'interpretazione grafica.▪ Semplificare espressioni contenenti radici.▪ Risolvere semplici espressioni con i radicali.▪ Usare consapevolmente notazioni e sistemi di rappresentazione formale per indicare e per definire relazioni e funzioni.▪ Riconoscere una relazione tra variabili in termini di proporzionalità diretta e inversa.▪ Rappresentare graficamente nel piano cartesiano un campionario di funzioni elementari.

M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE II	CLASSE II
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Luoghi geometrici. ▪ Circonferenza e cerchio. ▪ Teoremi di Euclide e di Pitagora 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolare il perimetro e l'area di poligoni anche utilizzando i teoremi di Euclide e di Pitagora.

M4 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.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper 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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE II	CLASSE II
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Significato della probabilità e sue valutazioni. ▪ Probabilità e frequenza. ▪ Probabilità dell'evento unione e intersezione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper valutare in ambiti diversi la probabilità. ▪ Scoprire errori nel calcolo della probabilità. ▪ Calcolare la probabilità dell'evento unione e intersezione.

INDIRIZZO Liceo Scientifico tradizionale/opzione scienze applicate

COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO - BIENNIO

S1 Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
FISICA CLASSE I	FISICA CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scopi e finalità della fisica. ▪ Metodo e linguaggio scientifico. ▪ Grandezze fisiche e misura. ▪ Risultati ed errori nelle misure dirette e indirette. ▪ Relazioni di proporzionalità dirette, quadratiche, inverse. ▪ Le forze e l'equilibrio. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere problemi Individuando e sfruttando le condizioni di equilibrio di fluidi ideali e le condizioni di equilibrio dei corpi immersi nei liquidi. ▪ Saper interpretare, mediante i principi teorici studiati, fenomeni naturali e soluzioni tecniche legate alla pressione. ▪ Spiegare, in base alla propagazione rettilinea dei raggi luminosi, i principali fenomeni naturali riguardanti la luce, applicando correttamente le leggi della riflessione e della rifrazione. ▪ Saper costruire geometricamente le immagini formate da specchi piani, specchi curvi e lenti. ▪ Saper classificare un moto e descriverlo adeguatamente sia in forma analitica (mediante la legge oraria) che in forma grafica (mediante il diagramma orario). ▪ Saper risolvere le classiche tipologie di problemi riguardanti il moto rettilineo (velocità media, sorpasso, caduta di un grave). ▪ Ricavare i parametri fondamentali di un moto circolare uniforme. ▪ Utilizzare il principio di composizione dei movimenti per risolvere problemi relativi al moto parabolico dei proiettili. ▪ Interpretare il movimento dei corpi utilizzando i tre principi della dinamica.
CLASSE II	CLASSE II
<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'equilibrio dei fluidi. ▪ Ottica geometrica. ▪ Il problema del moto. ▪ Le forze il movimento. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere problemi Individuando e sfruttando le condizioni di equilibrio di fluidi ideali e le condizioni di equilibrio dei corpi immersi nei liquidi. ▪ Saper interpretare, mediante i principi teorici studiati, fenomeni naturali e soluzioni tecniche legate alla pressione.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spiegare, in base alla propagazione rettilinea dei raggi luminosi, i principali fenomeni naturali riguardanti la luce, applicando correttamente le leggi della riflessione e della rifrazione. ▪ Saper costruire geometricamente le immagini formate da specchi piani, specchi curvi e lenti. ▪ Utilizzare le leggi della termologia e della calorimetria per valutare l'evoluzione di un fenomeno o caratterizzare lo stato termico di un corpo. ▪ Impostare e risolvere bilanci termici che coinvolgono trasferimenti di calore e/o passaggi di stato. ▪ Saper classificare un moto e descriverlo adeguatamente sia in forma analitica (mediante la legge oraria) che in forma grafica (mediante il diagramma orario). ▪ Saper risolvere le classiche ▪ tipologie di problemi riguardanti il moto rettilineo (velocità media, sorpasso, caduta di un grave). ▪ Ricavare i parametri fondamentali di un moto circolare uniforme. ▪ Utilizzare il principio di composizione dei movimenti per risolvere problemi relativi al moto parabolico dei proiettili. ▪ Interpretare il movimento dei corpi utilizzando i tre principi della dinamica.
--	--

S2 Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">FISICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Termologia e calorimetria. 	<p style="text-align: center;">FISICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le leggi della termologia e della calorimetria per valutare l'evoluzione di un fenomeno o caratterizzare lo stato termico di un corpo. ▪ Impostare e risolvere bilanci termici che coinvolgono trasferimenti di calore e/o passaggi di stato.

S3 Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Conoscere le potenzialità e i limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>INFORMATICA (solo Scienze applicate)</p> <p>CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Termini di uso comune. ▪ Codifica delle informazioni. ▪ Architettura e componenti di un computer. ▪ Risorse software. ▪ Comunicazione uomo-macchina. ▪ Struttura e funzioni di un sistema operativo. ▪ Tecnologie e architetture di rete. ▪ Rete locale e rete Internet. ▪ Funzioni e caratteristiche di Internet. ▪ Servizi e applicazioni Web. ▪ Software per la produttività del lavoro d'ufficio. ▪ Costruzione e distribuzione di un documento. <p>CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fasi risolutive di un problema e loro rappresentazione ▪ Concetto di algoritmo ▪ Istruzioni che compongono un algoritmo ▪ Principi della programmazione strutturata ▪ Informazione e linguaggi informatici 	<p>INFORMATICA (solo Scienze Applicate)</p> <p>CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti: <ul style="list-style-type: none"> - calcolo - elaborazione - comunicazione - memorizzazione dei dati. ▪ Utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. ▪ Utilizzare il browser per ricercare dati e fonti. ▪ Utilizzare la rete per attività di comunicazione. ▪ Riconoscere i limiti e i rischi dell' uso della rete con particolare riferimento alla tutela della privacy. ▪ Organizzare e rappresentare informazioni di tipo testuale. ▪ Utilizzare un'applicazione per la scrittura di documenti. ▪ Formattare un documento. ▪ Utilizzare le funzionalità del programma per realizzare presentazioni efficaci. ▪ Creare e formattare le diapositive della presentazione. ▪ Inserire testo, disegni, immagini e oggetti all' interno della presentazione. ▪ Applicare effetti di animazione e di transizione alle diapositive. ▪ Raccogliere, organizzare ed elaborare dati di tipo numerico. ▪ Eseguire calcoli e disegnare grafici. ▪ Inserire numeri, testi, formule, funzioni, grafici. ▪ Stampare un foglio di calcolo. <p>CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produrre l' analisi di un problema e formalizzare l'algoritmo risolutivo. ▪ Fornire una rappresentazione chiara e ordinata dell' algoritmo con un linguaggio di progetto e con i diagrammi di flusso. ▪ Organizzare le istruzioni di un algoritmo usando le strutture di controllo: sequenza, selezione e ripetizione.

- Struttura generale di un programma in linguaggio C
- Dati, istruzioni e operatori
- Istruzioni di input/output e codifica delle strutture di controllo
- Struttura generale di un programma in linguaggio C++
- Dati, istruzioni e operatori
- Istruzioni di input/output e codifica delle strutture di controllo
- Organizzazione del programma in funzioni
- Scelta della struttura dati più idonea per ogni situazione problematica.

- Scrivere i programmi utilizzando in modo corretto la sintassi del linguaggio
- Riconoscere le diverse fasi del lavoro di programmazione per codificare e validare gli algoritmi.
- Scomporre il programma in funzioni.
- Riutilizzare più volte le stesse funzioni assegnando diversi valori ai parametri.
- Definire le strutture per dati dello stesso tipo o di tipo diverso.

INDIRIZZO Liceo delle Scienze Umane

COMPETENZE ASSE MATEMATICO - BIENNIO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Applicare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE I	CLASSE I
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli insiemi numerici N, Z, Q: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. ▪ Potenze e loro proprietà. Rapporti e percentuali. ▪ Il linguaggio dell'algebra e il calcolo letterale: monomi, polinomi. ▪ Operazioni con i monomi e con i polinomi. ▪ Scomposizione di polinomi. ▪ Equazioni di primo grado a coefficienti numerici. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire operazioni con le potenze e semplificare espressioni numeriche valutando l'ordine di grandezza dei risultati. ▪ Impostare uguaglianze di rapporto per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale. ▪ Eseguire operazioni con monomi e polinomi e fattorizzare un polinomio. ▪ Risolvere equazioni di primo grado numeriche utilizzando i principi di equivalenza.

M4 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.

DECLINAZIONE BIENNIO	
Saper 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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

MATEMATICA

CLASSE I

- Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.

MATEMATICA

CLASSE I

- Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.
- Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.
- Calcolare i valori medi e le misure di variabilità di una distribuzione di caratteri quantitativi.

INDIRIZZO Istituto Professionale per i Servizi Commerciali (I.P.S.C.)

COMPETENZE ASSE MATEMATICO - TRIENNIO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Applicare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>MATEMATICA</p> <p>CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Equazioni e disequazioni razionali intere e frazionarie. ▪ Equazioni e disequazioni irrazionali. ▪ Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Sistemi di disequazioni. <p>CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ I numeri complessi: definizioni, operazioni, rappresentazioni. 	<p>MATEMATICA</p> <p>CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. ▪ Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali. ▪ Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. <p>CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper applicare le proprietà del calcolo dei numeri complessi, nella forma algebrica, geometrica e trigonometrica.

M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il piano cartesiano: il punto e la retta. ▪ Le coniche: parabola, circonferenza, ellisse, iperbole. ▪ I luoghi geometrici. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rappresentare nel piano cartesiano una conica di data equazione e conoscere il significato dei parametri della sua equazione. ▪ Scrivere l'equazione di una conica, date alcune condizioni. ▪ Risolvere semplici problemi su coniche e rette.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trigonometria. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare i teoremi sui triangoli rettangoli e sui triangoli qualunque.

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper individuare ed applicare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Equazioni e disequazioni razionali intere e frazionarie. ▪ Equazioni e disequazioni irrazionali. ▪ Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Sistemi di disequazioni. ▪ Il piano cartesiano: il punto e la retta. ▪ Le coniche: parabola, circonferenza, ellisse, iperbole. ▪ I luoghi geometrici. ▪ Le funzioni: definizioni, proprietà, rappresentazione grafica. ▪ Funzione esponenziale e logaritmica: il numero e. ▪ Funzioni composte e inverse. ▪ Costruzione di semplici modelli di crescita o decrescita esponenziale, anche in rapporto con lo studio delle altre discipline. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. ▪ Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali. ▪ Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Risolvere semplici problemi su coniche e rette. ▪ Tracciare il grafico di funzioni esponenziali e logaritmiche mediante l'utilizzo di opportune trasformazioni geometriche.
CLASSE IV	CLASSE IV

- Goniometria.
- Funzioni, equazioni e disequazioni goniometriche.

CLASSE V

- Topologia dell'insieme \mathbb{R} dei numeri reali.
- Intorni e punti di accumulazione.
- Punti isolati.
- Maggioranti e minoranti di un insieme.
- Massimo e minimo di un insieme.
- Le funzioni.
- Grafico di una funzione.
- Asintoti.
- Limiti e continuità di una funzione. Forme indeterminate.
- Teoremi sui limiti e sulle funzioni continue.
- Derivata di una funzione e sua interpretazione geometrica.
- Crescenza e decrescenza del grafico di una funzione.
- Massimi e minimi di una funzione.
- Teoremi del calcolo differenziale.
- Teoremi di Rolle, Cauchy e Lagrange.
- Teoremi di De l'Hopital.
- Punti di non derivabilità.
- Convessità e concavità del grafico di una funzione.
- Studio del grafico di una funzione.
- Gli integrali.
- L'integrale definito.
- Funzione primitiva.
- Integrali indefiniti.
- Teorema fondamentale del calcolo integrale.
- Metodi di integrazione.

- Calcolare funzioni goniometriche di un angolo e, viceversa, data la funzione goniometrica ricavare l'angolo.
- Tracciare il grafico di funzioni goniometriche applicando particolari trasformazioni geometriche.
- Semplificare espressioni goniometriche utilizzando le formule goniometriche.
- Risolvere equazioni e disequazioni goniometriche.

CLASSE V

- Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto.
- Calcolare la derivata di una funzione applicandola anche a problemi tratte da altre discipline.
- Applicare i teoremi del calcolo differenziale.
- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico.
- Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni applicandoli anche al calcolo di aree e di volumi.

--	--

M4 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.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper 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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dati, rappresentazioni grafiche, campionamento. ▪ Le funzioni: definizioni, proprietà, rappresentazione grafica. ▪ Funzione esponenziale e logaritmica: il numero e. ▪ Funzioni composte e inverse. ▪ Costruzione di semplici modelli di crescita o decrescita esponenziale, anche in rapporto con lo studio delle altre discipline. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolare valori medi e misure di variabilità di una distribuzione. ▪ Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. ▪ Tracciare il grafico di funzioni esponenziali e logaritmiche mediante l'utilizzo di opportune trasformazioni geometriche.
CLASSE V	CLASSE V
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Topologia dell'insieme R dei numeri reali. ▪ Intorni e punti di accumulazione. ▪ Punti isolati. Maggioranti e minoranti di un insieme. Massimo e minimo di un insieme. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto. ▪ Calcolare la derivata di una funzione applicandola anche a problemi tratte da altre discipline.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le funzioni. ▪ Grafico di una funzione. ▪ Asintoti. ▪ Limiti e continuità di una funzione. ▪ Forme indeterminate. ▪ Teoremi sui limiti e sulle funzioni continue. ▪ Derivata di una funzione e sua interpretazione geometrica. ▪ Crescenza e decrescenza del grafico di una funzione. ▪ Massimi e minimi di una funzione. ▪ Teoremi del calcolo differenziale. ▪ Teoremi di Rolle, Cauchy e Lagrange. ▪ Teoremi di De l'Hopital. ▪ Punti di non derivabilità. ▪ Convessità e concavità del grafico di una funzione. ▪ Studio del grafico di una funzione. ▪ Gli integrali. ▪ L'integrale definito ▪ Funzione primitiva. ▪ Integrali indefiniti. ▪ Teorema fondamentale del calcolo integrale. ▪ Metodi di integrazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare i teoremi del calcolo differenziale. ▪ Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico. ▪ Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni applicandoli anche al calcolo di aree e di volumi.
---	---

M5 Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

MATEMATICA

CLASSE V

- Topologia dell'insieme \mathbb{R} dei numeri reali.
- Intorni e punti di accumulazione.
- Punti isolati. Maggioranti e minoranti di un insieme. Massimo e minimo di un insieme.
- Le funzioni.
- Grafico di una funzione.
- Asintoti.
- Limiti e continuità di una funzione.
- Forme indeterminate.
- Teoremi sui limiti e sulle funzioni continue.
- Derivata di una funzione e sua interpretazione geometrica.
- Crescenza e decrescenza del grafico di una funzione.
- Massimi e minimi di una funzione.
- Teoremi del calcolo differenziale.
- Teoremi di Rolle, Cauchy e Lagrange.
- Teoremi di De l'Hopital.
- Punti di non derivabilità.
- Convessità e concavità del grafico di una funzione.
- Studio del grafico di una funzione.
- Gli integrali.
- L'integrale definito
- Funzione primitiva.
- Integrali indefiniti.
- Teorema fondamentale del calcolo integrale.
- Metodi di integrazione.

MATEMATICA

CLASSE V

- Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto.
- Calcolare la derivata di una funzione applicandola anche a problemi tratte da altre discipline.
- Applicare i teoremi del calcolo differenziale.
- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico.
- Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni applicandoli anche al calcolo di aree e di volumi.

INDIRIZZO Liceo Musicale

COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO - TRIENNIO

S1 Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>FISICA</p> <p>CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le grandezze fisiche. ▪ Il Sistema Internazionale. ▪ La misura di spazi, tempi e massa. ▪ La densità di una sostanza. ▪ Il metodo sperimentale: modelli e teoria. ▪ Analisi degli errori. ▪ I vettori. ▪ Coordinate spazio-temporali. La velocità. ▪ Moto rettilineo uniforme. ▪ L'accelerazione. ▪ Moto uniformemente accelerato. ▪ Moti nel piano. ▪ Calcolo vettoriale. ▪ Moto circolare uniforme. ▪ Le forze. ▪ L'equilibrio. ▪ Il piano inclinato. ▪ I principi della dinamica. ▪ Baricentro e momento. 	<p>FISICA</p> <p>CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le variabili rilevanti in un evento fisico e ricavare relazioni tra le grandezze fisiche. ▪ Effettuare misure, calcolare gli errori e valutare l'accettabilità del risultato. ▪ Stimare ordini di grandezze. ▪ Eseguire operazioni con i vettori. Scomporre un vettore. ▪ Rappresentare in grafici spazio-tempo e velocità-tempo diversi tipi di moto osservati. ▪ Applicare le proprietà vettoriali delle grandezze fisiche allo studio dei moti in due e in tre dimensioni. ▪ Misurare, sommare e scomporre forze. ▪ Disegnare il diagramma di corpo libero e applicare le tre leggi della dinamica. ▪ Saper determinare le forze di attrito statico e di attrito dinamico. ▪ Applicare coppie di forze e determinare il momento risultante in situazioni di equilibrio.

CLASSE IV

- La pressione e la densità di un fluido.
- La spinta di Archimede e il principio di Pascal.
- La pressione atmosferica.
- Legge di Stevino.
- Attrito nei fluidi.
- Caduta nell'aria.
- Temperatura e scale termometriche.
- Dilatazione termica.
- Equilibrio termico.
- Fenomeni periodici.
- Caratteristiche delle onde.
- Onde meccaniche.
- Onde sonore.
- Caratteristiche del suono.
- Effetto Doppler.

CLASSE V

- La carica elettrica.
- Metodi di elettrizzazione.
- Conduttori e isolanti.
- Legge di Coulomb.
- Esperimento di Coulomb.
- L'energia potenziale elettrica.
- Il potenziale elettrico.
- La circuitazione del campo elettrostatico.
- La distribuzione della carica nei conduttori in equilibrio elettrostatico; relativo campo elettrico e potenziale.
- La capacità di un conduttore.
- Il condensatore piano.
- L'intensità della corrente elettrica.
- I circuiti elettrici.
- La prima legge di Ohm.
- I resistori.
- Le leggi di Kirchhoff.
- La trasformazione dell'energia elettrica.
- La forza elettromotrice.
- I conduttori metallici.
- La seconda legge di Ohm.
- Resistività e temperatura.

CLASSE IV

- Applicare in più ambiti la legge di Stevino, il principio di Pascal e quello di Archimede.
- Risolvere semplici problemi sull'equilibrio termico.
- Riconoscere e determinare le grandezze che caratterizzano un'onda.
- Applicare le condizioni di interferenza costruttiva e distruttiva.
- Saper analizzare i principali fenomeni ondulatori.
- Riconoscere le caratteristiche fondamentali del suono.
- Descrivere l'andamento spaziale e temporale di un'onda.
- Calcolare l'energia trasportata da un'onda.
- Spiegare come nasce e come si propaga un'onda sonora e una stazionaria.
- Calcolare la frequenza dei moti fondamentali e delle armoniche nelle onde stazionarie.
- Spiegare l'effetto Doppler.
- Riconoscere la natura ondulatoria della luce nei fenomeni di interferenza e diffrazione.
- Riconoscere le zone di interferenza costruttiva e distruttiva.
- Formalizzare problemi reali nel linguaggio matematico.

CLASSE V

- Interpretare l'origine dell'elettricità a livello microscopico.
- Interpretare con un modello microscopico la differenza tra conduttori ed isolanti.
- Saper distinguere i metodi di elettrizzazione.
- Determinare la forza che agisce tra corpi carichi, applicando la legge di Coulomb e il principio di sovrapposizione.
- Calcolare il potenziale elettrico determinato da una o più cariche.
- Calcolare l'energia immagazzinata in un condensatore.
- Calcolare il campo elettrico di un conduttore in equilibrio elettrostatico.
- Calcolare capacità, campo elettrico ed energia di un condensatore.
- Esaminare circuiti elettrici applicando le leggi di Ohm e di Kirchhoff.
- Calcolare il flusso di un campo magnetico.
- Conoscere le proprietà magnetiche dei materiali.
- Analizzare e applicare le equazioni di Maxwell.
- Conoscere e definire un'onda elettromagnetica.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'estrazione degli elettroni da un metallo. ▪ I semiconduttori. ▪ Le soluzioni elettrolitiche. ▪ La forza magnetica e l'intensità del campo magnetico. ▪ Il campo magnetico di un filo percorso da corrente, di una spira e di un solenoide. ▪ Il motore elettrico. ▪ Il flusso del campo magnetico. ▪ Le proprietà magnetiche dei materiali. ▪ Le onde elettromagnetiche. 	
--	--

S2 Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">FISICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definizione di lavoro. ▪ Il concetto di energia. ▪ Energia cinetica. ▪ Energia potenziale. ▪ Conservazione energia. <p style="text-align: center;">CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Energia termica e calore. ▪ Equivalente meccanico del calore. ▪ Calore specifico. ▪ Propagazione del calore. 	<p style="text-align: center;">FISICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolare il lavoro per una forza costante e per una forza elastica. ▪ Disegnare il diagramma di corpo libero e applicare le tre leggi della dinamica ▪ Riconoscere forze conservative e non conservative. <p style="text-align: center;">CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere semplici problemi sul calore specifico di un corpo.

INDIRIZZO Liceo Musicale

COMPETENZE ASSE MATEMATICO - TRIENNIO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Applicare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Divisione fra polinomi ▪ Regola di Ruffini ▪ Fattorizzazione di un polinomio. ▪ Operazioni con frazioni algebriche. ▪ Equazioni numeriche fratte. ▪ Disequazioni di primo grado. ▪ Disequazioni di primo grado fratte. ▪ Equazioni di secondo grado:pura,spuria,completa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper eseguire la divisione tra polinomi. ▪ Saper scomporre i polinomi. ▪ Saper risolvere le equazioni numeriche fratte. ▪ Saper risolvere le disequazioni di primo grado. ▪ Saper risolvere le disequazioni fratte. ▪ Saper risolvere le equazioni di secondo grado.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenze ad esponente reale. ▪ Logaritmi e loro proprietà. ▪ Funzioni esponenziali e logaritmiche. Grafici. ▪ Semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Funzioni goniometriche. Grafici. ▪ Relazioni tra le funzioni goniometriche di particolari coppie di angoli. ▪ Dominio di una funzione ad una variabile. ▪ Funzioni iniettive, suriettive, biettive. ▪ Zeri di una funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tracciare i grafici di semplici funzioni esponenziali e logaritmiche, mediante trasformazioni. ▪ Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Risolvere problemi vari utilizzando equazioni e disequazioni logaritmiche ed esponenziali. ▪ Semplificare espressioni contenenti funzioni goniometriche. ▪ Calcolare il dominio di una funzione ad una variabile. ▪ Riconoscere le funzioni iniettive e suriettive. ▪ Calcolare gli zeri di una funzione.

CLASSE V	CLASSE V
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione inversa. ▪ Funzione composta. ▪ Funzione pari. ▪ Funzione dispari. ▪ Funzione periodica. ▪ Limite finito per "x" tendente ad un valore finito. ▪ Limite destro e limite sinistro. ▪ Limite infinito per "x" tendente ad un valore finito: asintoti verticali. ▪ Limiti per "x" tendente all'infinito: asintoti orizzontali. ▪ Operazioni sui limiti: somma algebrica, prodotto, potenza, reciproco, quoziente. ▪ Forme indeterminate. ▪ Limiti notevoli. ▪ Cenni ad infiniti e infinitesimi. Continuità delle funzioni; teoremi sulle funzioni continue. ▪ Ricerca di asintoti; asintoti obliqui. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere di quale tipo di funzione si tratta. ▪ Saper applicare semplici regole. ▪ Saper risolvere semplici limiti. ▪ Saper disegnare gli asintoti sul piano cartesiano. ▪ Saper riconoscere le forme indeterminate di limiti e risolverle. ▪ Saper applicare il concetto di continuità di una funzione.

M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parabola con asse parallelo all'asse y. ▪ Retta tangente ad una parabola. ▪ Circonferenza nel piano cartesiano. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper rappresentare la parabola nel piano cartesiano. ▪ Saper rappresentare la circonferenza nel piano cartesiano.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seno, coseno e tangente di un angolo. ▪ Proprietà fondamentali delle funzioni goniometriche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ritrovare e usare, in contesti diversi, semplici relazioni goniometriche.

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper individuare ed applicare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Problemi con la parabola. ▪ Problemi sulla retta tangente ad una parabola. ▪ Problem sulla circonferenza nel piano cartesiano. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper risolvere problemi con la parabola nel piano cartesiano. ▪ Saper risolvere problemi con la circonferenza nel piano cartesiano.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenze ad esponente reale. ▪ Logaritmi e loro proprietà. ▪ Funzioni esponenziali e logaritmiche. Grafici. ▪ Semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Funzioni goniometriche. Grafici. ▪ Relazioni tra le funzioni goniometriche di particolari coppie di angoli. ▪ Dominio di una funzione ad una variabile. ▪ Funzioni iniettive, suriettive, biettive. ▪ Zeri di una funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tracciare i grafici di semplici funzioni esponenziali e logaritmiche, mediante trasformazioni. ▪ Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Risolvere problemi vari utilizzando equazioni e disequazioni logaritmiche ed esponenziali. ▪ Semplificare espressioni contenenti funzioni goniometriche. ▪ Calcolare il dominio di una funzione ad una variabile. ▪ Riconoscere le funzioni iniettive e suriettive. ▪ Calcolare gli zeri di una funzione.
CLASSE V	CLASSE V
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione inversa. ▪ Funzione composta. ▪ Funzione pari. ▪ Funzione dispari. ▪ Funzione periodica. ▪ Intervalli e intorni. ▪ Limite finito per "x" tendente ad un valore finito. ▪ Limite destro e limite sinistro. ▪ Limite infinito per "x" tendente ad un valore finito: asintoti verticali. ▪ Limiti per "x" tendente all'infinito: asintoti orizzontali. Teoremi sui limiti. ▪ Operazioni sui limiti: somma algebrica, prodotto, potenza, reciproco, quoziente. ▪ Forme indeterminate. ▪ Limiti notevoli. ▪ Cenni ad infiniti e infinitesimi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper stabilire di quale tipo di funzione si tratta. ▪ Saper applicare semplici regole. ▪ Saper risolvere semplici limiti. ▪ Saper disegnare gli asintoti sul piano cartesiano. ▪ Saper riconoscere le forme indeterminate di limiti e risolverle. ▪ Saper applicare il concetto di continuità di una funzione.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Continuità delle funzioni. ▪ Teoremi sulle funzioni continue. ▪ Ricerca di asintoti; asintoti obliqui. 	
--	--

M5 Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Problema della tangente. ▪ Rapporto incrementale. ▪ Derivata di una funzione. ▪ Calcolo della derivata. ▪ Punti stazionari. ▪ Punti di non derivabilità. ▪ Continuità e derivabilità. 	<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper calcolare semplici derivate di funzioni. ▪ Saper collegare il concetto di derivabilità a quello di continuità.

INDIRIZZO Liceo Musicale

COMPETENZE ASSE MATEMATICO - TRIENNIO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Applicare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Divisione fra polinomi ▪ Regola di Ruffini ▪ Fattorizzazione di un polinomio. ▪ Operazioni con frazioni algebriche. ▪ Equazioni numeriche fratte. ▪ Disequazioni di primo grado. ▪ Disequazioni di primo grado fratte. ▪ Equazioni di secondo grado:pura,spuria,completa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper eseguire la divisione tra polinomi. ▪ Saper scomporre i polinomi. ▪ Saper risolvere le equazioni numeriche fratte. ▪ Saper risolvere le disequazioni di primo grado. ▪ Saper risolvere le disequazioni fratte. ▪ Saper risolvere le equazioni di secondo grado.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenze ad esponente reale. ▪ Logaritmi e loro proprietà. ▪ Funzioni esponenziali e logaritmiche. Grafici. ▪ Semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Funzioni goniometriche. Grafici. ▪ Relazioni tra le funzioni goniometriche di particolari coppie di angoli. ▪ Dominio di una funzione ad una variabile. ▪ Funzioni iniettive, suriettive, biettive. ▪ Zeri di una funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tracciare i grafici di semplici funzioni esponenziali e logaritmiche, mediante trasformazioni. ▪ Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Risolvere problemi vari utilizzando equazioni e disequazioni logaritmiche ed esponenziali. ▪ Semplificare espressioni contenenti funzioni goniometriche. ▪ Calcolare il dominio di una funzione ad una variabile. ▪ Riconoscere le funzioni iniettive e suriettive. ▪ Calcolare gli zeri di una funzione.

CLASSE V	CLASSE V
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione inversa. ▪ Funzione composta. ▪ Funzione pari. ▪ Funzione dispari. ▪ Funzione periodica. ▪ Limite finito per "x" tendente ad un valore finito. ▪ Limite destro e limite sinistro. ▪ Limite infinito per "x" tendente ad un valore finito: asintoti verticali. ▪ Limiti per "x" tendente all'infinito: asintoti orizzontali. ▪ Operazioni sui limiti: somma algebrica, prodotto, potenza, reciproco, quoziente. ▪ Forme indeterminate. ▪ Limiti notevoli. ▪ Cenni ad infiniti e infinitesimi. Continuità delle funzioni; teoremi sulle funzioni continue. ▪ Ricerca di asintoti; asintoti obliqui. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere di quale tipo di funzione si tratta. ▪ Saper applicare semplici regole. ▪ Saper risolvere semplici limiti. ▪ Saper disegnare gli asintoti sul piano cartesiano. ▪ Saper riconoscere le forme indeterminate di limiti e risolverle. ▪ Saper applicare il concetto di continuità di una funzione.

M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parabola con asse parallelo all'asse y. ▪ Retta tangente ad una parabola. ▪ Circonferenza nel piano cartesiano. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper rappresentare la parabola nel piano cartesiano. ▪ Saper rappresentare la circonferenza nel piano cartesiano.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seno, coseno e tangente di un angolo. ▪ Proprietà fondamentali delle funzioni goniometriche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ritrovare e usare, in contesti diversi, semplici relazioni goniometriche.

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper individuare ed applicare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Problemi con la parabola. ▪ Problemi sulla retta tangente ad una parabola. ▪ Problem sulla circonferenza nel piano cartesiano. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper risolvere problemi con la parabola nel piano cartesiano. ▪ Saper risolvere problemi con la circonferenza nel piano cartesiano.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Potenze ad esponente reale. ▪ Logaritmi e loro proprietà. ▪ Funzioni esponenziali e logaritmiche. Grafici. ▪ Semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Funzioni goniometriche. Grafici. ▪ Relazioni tra le funzioni goniometriche di particolari coppie di angoli. ▪ Dominio di una funzione ad una variabile. ▪ Funzioni iniettive, suriettive, biettive. ▪ Zeri di una funzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tracciare i grafici di semplici funzioni esponenziali e logaritmiche, mediante trasformazioni. ▪ Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Risolvere problemi vari utilizzando equazioni e disequazioni logaritmiche ed esponenziali. ▪ Semplificare espressioni contenenti funzioni goniometriche. ▪ Calcolare il dominio di una funzione ad una variabile. ▪ Riconoscere le funzioni iniettive e suriettive. ▪ Calcolare gli zeri di una funzione.
CLASSE V	CLASSE V
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione inversa. ▪ Funzione composta. ▪ Funzione pari. ▪ Funzione dispari. ▪ Funzione periodica. ▪ Intervalli e intorni. ▪ Limite finito per "x" tendente ad un valore finito. ▪ Limite destro e limite sinistro. ▪ Limite infinito per "x" tendente ad un valore finito: asintoti verticali. ▪ Limiti per "x" tendente all'infinito: asintoti orizzontali. Teoremi sui limiti. ▪ Operazioni sui limiti: somma algebrica, prodotto, potenza, reciproco, quoziente. ▪ Forme indeterminate. ▪ Limiti notevoli. ▪ Cenni ad infiniti e infinitesimi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper stabilire di quale tipo di funzione si tratta. ▪ Saper applicare semplici regole. ▪ Saper risolvere semplici limiti. ▪ Saper disegnare gli asintoti sul piano cartesiano. ▪ Saper riconoscere le forme indeterminate di limiti e risolverle. ▪ Saper applicare il concetto di continuità di una funzione.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Continuità delle funzioni. ▪ Teoremi sulle funzioni continue. ▪ Ricerca di asintoti; asintoti obliqui. 	
--	--

M5 Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Problema della tangente. ▪ Rapporto incrementale. ▪ Derivata di una funzione. ▪ Calcolo della derivata. ▪ Punti stazionari. ▪ Punti di non derivabilità. ▪ Continuità e derivabilità. 	<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper calcolare semplici derivate di funzioni. ▪ Saper collegare il concetto di derivabilità a quello di continuità.

INDIRIZZO Liceo Scientifico tradizionale/opzione scienze applicate

COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO - TRIENNIO

S1 Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>FISICA</p> <p>CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Studio del moto di un corpo rigido. ▪ Grandezze fisiche lineari ed angolari. ▪ Velocità e accelerazione angolari. ▪ Momento angolare e momento di una forza. ▪ Principi di conservazione. ▪ La gravitazione. ▪ Fenomeni termici e termodinamica. <p>CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fenomeni oscillatori. ▪ Il moto armonico. ▪ Il moto di un corpo sotto l'azione di una forza elastica e il moto del pendolo semplice. ▪ Le onde. ▪ Il suono e la luce. ▪ Forza e campo elettrico. ▪ Flusso del campo elettrico e teorema di Gauss. ▪ Corrente elettrica. ▪ Energia potenziale e potenziale elettrico. ▪ Circuiti elettrici. ▪ Condensatori e loro capacità. ▪ Condensatori collegati in serie e in parallelo. 	<p>FISICA</p> <p>CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere problemi passando dalle grandezze cinematiche lineari a quelle angolari e viceversa. ▪ Utilizzare i principi di conservazione della quantità di moto e del momento angolare per ricavare i parametri incogniti nell'evoluzione di un sistema isolato. ▪ Saper applicare la legge di gravitazione universale alla soluzione dei problemi relativi al moto dei pianeti e dei satelliti. ▪ Saper scegliere ed applicare correttamente le leggi dei gas nei casi più comuni di trasformazioni termodinamiche. <p>CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Classificare i diversi fenomeni ondulatori in base ai meccanismi di generazione e propagazione. ▪ Descrivere l'evoluzione di un fenomeno ondulatorio, nel tempo e nello spazio, con gli adeguati strumenti matematici e grafici. ▪ Utilizzare il principio di sovrapposizione delle onde per analizzare alcuni fenomeni tipici (interferenza, battimenti, formazione di onde stazionarie). ▪ Descrivere in chiave ondulatoria i principali fenomeni che riguardano il suono e la luce. ▪ Saper calcolare i valori della forza e del campo elettrico in casi di distribuzioni semplici o standard di cariche elettriche. ▪ Valutare le trasformazioni di energia che avvengono in seguito allo spostamento di cariche elettriche immerse in un campo di potenziale.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ La resistenza. ▪ Leggi di Ohm. ▪ Effetto Joule. ▪ Leggi di Kirchhoff. ▪ Resistori in serie e in parallelo. ▪ Circuiti RC. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricavare i parametri significativi di un condensatore. ▪ Descrivere il meccanismo di generazione e mantenimento di una corrente elettrica ed il ruolo degli elementi significativi in un circuito elettrico. ▪ Risolvere semplici circuiti e descrivere la variazione di carica e corrente nei circuiti RC. ▪ Valutare la potenza erogata da un generatore o dissipata in un carico per effetto Joule.
<p>CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il magnetismo. ▪ L'induzione elettromagnetica. ▪ Legge di Faraday-Neumann-Lenz. ▪ L'induttanza. ▪ L'elettromagnetismo. ▪ Le equazioni di Maxwell. ▪ Le onde elettromagnetiche. ▪ Lo spettro elettromagnetico. ▪ La relatività. 	<p>CLASSE V</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper rappresentare il campo magnetico, in termini di intensità, direzione e verso. ▪ Interpretare, dal punto di vista qualitativo e quantitativo, le interazioni dinamiche e cinematiche che coinvolgono cariche elettriche immerse in campo magnetico. ▪ Descrivere il fenomeno di generazione delle correnti indotte ed utilizzare la legge di Faraday-Neumann-Lenz per ricavare i principali parametri del fenomeno dell'induzione. ▪ Saper muoversi ed operare sullo spettro elettromagnetico. ▪ Distinguere l'ambito di validità delle trasformazioni galileiane e le situazioni in cui è necessario utilizzare le trasformazioni di Lorentz. ▪ Saper descrivere, in termini qualitativi e quantitativi, gli effetti delle trasformazioni di Lorentz e le implicazioni delle leggi della dinamica relativistica.

S2 Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

FISICA

CLASSE III

- Energia e lavoro.
- Energia cinetica.
- Forze conservative ed energia potenziale.
- Teorema di conservazione dell'energia meccanica.
- Fenomeni termici e termodinamica.

CLASSE IV

- Energia potenziale e potenziale elettrico.
- Effetto Joule.

CLASSE V

- Energia trasportata da un'onda elettromagnetica.
- Densità di energia di un'onda elettromagnetica.

FISICA

CLASSE III

- Saper calcolare il lavoro di una forza e comprenderne il significato fisico.
- Saper applicare il principio di conservazione dell'energia all'analisi di sistemi particolari, valutando gli effetti della dissipazione di energia in presenza di attrito.

CLASSE IV

- Valutare le trasformazioni di energia che avvengono in seguito allo spostamento di cariche elettriche immerse in un campo di potenziale.
- Valutare la potenza erogata da un generatore o dissipata in un carico per effetto Joule.

CLASSE V

- Saper calcolare l'energia trasportata da un'onda elettromagnetica e la sua densità, sia in termini di campo elettrico che in termini di campo magnetico.

S3 Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Conoscere le potenzialità e i limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
INFORMATICA (solo Scienze applicate)	INFORMATICA (solo Scienze Applicate)
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli array. ▪ Le stringhe. ▪ I record. ▪ I file. ▪ La programmazione ad oggetti. ▪ Concetto di astrazione. ▪ Costruttore e distruttore ▪ Overloading e Overriding. ▪ Diagrammi UML. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scrivere, leggere e ricercare dati da un vettore. ▪ Utilizzare array a due dimensioni. ▪ Manipolare record di tipi semplici. ▪ Operare con stringhe e sottostringhe. ▪ Scrivere leggere e ricercare dati da un file. ▪ Applicare il concetto di astrazione per modellare le classi. ▪ Individuare la specializzazione e la generalizzazione di una classe. ▪ Applicare i concetti di ereditarietà e polimorfismo. ▪ Realizzare progetti con componenti grafici.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali elementi di una pagina Web. ▪ Comandi HTML. ▪ Protocolli necessari alla comunicazione in rete. ▪ Il ruolo dei CMS nella creazione di siti web. ▪ Self hosting e Wordpress.com. ▪ Il database. ▪ Vantaggi di un DBMS. ▪ Aspetti funzionali e organizzativi di una base di dati. ▪ Concetto di dipendenza funzionale. ▪ Normalizzazione. ▪ Tabelle e query. ▪ Comandi SQL. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper progettare la struttura di un sito. ▪ Individuare l'accessibilità e l'usabilità di un sito Web. ▪ Progettare il layout grafico di un sito web. ▪ Realizzare un sito Web con HTML. ▪ Realizzare un sito Web con un CMS. ▪ Utilizzare modelli per descrivere processi aziendali ▪ Applicare le gerarchie di generalizzazione ▪ Utilizzare le potenzialità di una base di dati relazionale ▪ Applicare le regole di normalizzazione ▪ Progettare basi di dati relazionali ▪ Applicare i comandi SQL
CLASSE V	CLASSE V
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le basi del calcolo numerico. ▪ Calcolo della radice quadrata. ▪ Polinomi di MacLaurin e di Taylor. ▪ Concetto di complessità asintotica. ▪ Notazione O-grande. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper implementare il metodo di bisezione. ▪ Saper implementare il metodo dei rettangoli. ▪ Saper implementare il metodo dei trapezi. ▪ Saper implementare il metodo di Cavalieri-Simpson ▪ Saper implementare il metodo di Eulero e del punto centrale

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">▪ Saper utilizzare un simulatore di macchina di Turing.▪ Saper calcolare la complessità temporale di un algoritmo.▪ Saper classificare gli algoritmi in base alle classi di complessità▪ Imparare a confrontare gli algoritmi▪ Saper determinare la complessità mediante l'istruzione dominante▪ Saper individuare problemi non computabili |
|--|--|

INDIRIZZO Liceo Scientifico tradizionale/opzione scienze applicate

COMPETENZE ASSE MATEMATICO - TRIENNIO

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

<i>DECLINAZIONE TRIENNIO</i>	
Applicare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Equazioni e disequazioni razionali intere e frazionarie. ▪ Equazioni e disequazioni con valore assoluto. ▪ Equazioni e disequazioni irrazionali. ▪ Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. ▪ Sistemi di disequazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado e di grado superiore. ▪ Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali. ▪ Risolvere equazioni e disequazioni con valori assoluti. ▪ Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ I numeri complessi: definizioni, operazioni, rappresentazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper applicare le proprietà del calcolo dei numeri complessi, nella forma algebrica, geometrica e trigonometrica. ▪ Risolvere equazioni nel campo C dei numeri complessi.

M2 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

<i>DECLINAZIONE TRIENNIO</i>	
Saper confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il piano cartesiano: il punto e la retta. ▪ Le coniche: parabola, circonferenza, ellisse, iperbole. ▪ I luoghi geometrici. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rappresentare nel piano cartesiano una conica di data equazione e conoscere il significato dei parametri della sua equazione. ▪ Scrivere l'equazione di una conica, date alcune condizioni. ▪ Risolvere semplici problemi su coniche e rette. ▪ Determinare l'equazione di un luogo geometrico nel piano cartesiano.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trigonometria. ▪ Trasformazioni geometriche: affinità, similitudini, isometrie. ▪ Rette e piani nello spazio. ▪ Misura della superficie e del volume di un solido. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare i teoremi sui triangoli rettangoli e sui triangoli qualunque. ▪ Classificare un'affinità e individuarne le proprietà invarianti. ▪ Riconoscere nello spazio la posizione di due rette di due piani di rette e piani. ▪ Risolvere problemi riguardanti misure di superfici e volumi dei principali solidi.

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper individuare ed applicare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le funzioni: definizioni, proprietà, rappresentazione grafica. ▪ Funzione esponenziale e logaritmica: il numero e. ▪ Funzioni composte e inverse ▪ Costruzione di semplici modelli di crescita o decrescita esponenziale, anche in rapporto con lo studio delle altre discipline. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tracciare il grafico di funzioni esponenziali e logaritmiche mediante l'utilizzo di opportune trasformazioni geometriche.
CLASSE IV	CLASSE IV

- Goniometria.
- Funzioni, equazioni e disequazioni goniometriche.

CLASSE V

- Topologia dell'insieme \mathbb{R} dei numeri reali.
- Intorni e punti di accumulazione.
- Punti isolati. Maggioranti e minoranti di un insieme. Massimo e minimo di un insieme.
- Le funzioni.
- Grafico di una funzione.
- Asintoti.
- Limiti e continuità di una funzione. Forme indeterminate.
- Teoremi sui limiti e sulle funzioni continue.
- Derivata di una funzione e sua interpretazione geometrica.
- Crescenza e decrescenza del grafico di una funzione.
- Massimi e minimi di una funzione.
- Teoremi del calcolo differenziale.
- Teoremi di Rolle, Cauchy e Lagrange.
- Teoremi di De l'Hopital.
- Punti di non derivabilità.
- Convessità e concavità del grafico di una funzione.
- Studio del grafico di una funzione.
- Gli integrali.
- L'integrale definito
- Funzione primitiva.
- Integrali indefiniti.
- Teorema fondamentale del calcolo integrale.
- Metodi di integrazione.

- Calcolare funzioni goniometriche di un angolo e, viceversa, data la funzione goniometrica ricavare l'angolo.
- Tracciare il grafico di funzioni goniometriche applicando particolari trasformazioni geometriche.
- Semplificare espressioni goniometriche utilizzando le formule goniometriche.
- Risolvere equazioni e disequazioni goniometriche.

CLASSE V

- Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto.
- Calcolare la derivata di una funzione applicandola anche a problemi tratte da altre discipline.
- Applicare i teoremi del calcolo differenziale.
- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico.
- Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni applicandoli anche al calcolo di aree e di volumi.
- Utilizzare i metodi numerici per trovare la soluzione di un'equazione.
- Applicare i metodi di integrazione numerica.

M4 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.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper 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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
MATEMATICA	MATEMATICA
CLASSE III	CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dati, rappresentazioni grafiche, campionamento, indici di posizione, indici di variabilità. ▪ Distribuzioni doppie e marginali. ▪ Deviazione standard, dipendenza, correlazione, regressione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolare valori medi e misure di variabilità di una distribuzione. ▪ Analizzare distribuzioni doppie di frequenze, individuando distribuzioni condizionate e marginali. ▪ Riconoscere se due caratteri sono dipendenti o indipendenti. ▪ Scrivere l'equazione della retta di regressione e valutare il grado di correlazione.
CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolo combinatorio. ▪ Definizioni di probabilità. ▪ Teoremi sulla probabilità dell'evento contrario, dell'unione e intersezione di due eventi. ▪ Probabilità composta e condizionata Teorema della probabilità totale e Teorema di Bayes. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolare permutazioni, disposizioni, combinazioni semplici e con ripetizione. Calcolare la probabilità di un evento secondo la definizione classica, utilizzando anche le regole del calcolo combinatorio. ▪ Calcolare la probabilità dell'evento contrario dell'evento unione e intersezione di due eventi dati. ▪ Stabilire se due eventi sono compatibili o incompatibili. ▪ Utilizzare i teoremi della probabilità composta, delle probabilità totali e il teorema di Bayes.
CLASSE V	CLASSE V
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Topologia dell'insieme R dei numeri reali. ▪ Intorni e punti di accumulazione. ▪ Punti isolati. Maggioranti e minoranti di un insieme. Massimo e minimo di un insieme. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto. ▪ Calcolare la derivata di una funzione applicandola anche a problemi tratte da altre discipline. ▪ Applicare i teoremi del calcolo differenziale. ▪ Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico.

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le funzioni. ▪ Grafico di una funzione. ▪ Asintoti. ▪ Limiti e continuità di una funzione. Forme indeterminate. ▪ Teoremi sui limiti e sulle funzioni continue. ▪ Derivata di una funzione e sua interpretazione geometrica. ▪ Crescenza e decrescenza del grafico di una funzione. ▪ Massimi e minimi di una funzione. ▪ Teoremi del calcolo differenziale. ▪ Teoremi di Rolle, Cauchy e Lagrange. ▪ Teoremi di De l'Hopital. ▪ Punti di non derivabilità. ▪ Convessità e concavità del grafico di una funzione. ▪ Studio del grafico di una funzione. ▪ Gli integrali. ▪ L'integrale definito ▪ Funzione primitiva. ▪ Integrali indefiniti. ▪ Teorema fondamentale del calcolo integrale. ▪ Metodi di integrazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni applicandoli anche al calcolo di aree e di volumi. ▪ Utilizzare i metodi numerici per trovare la soluzione di un'equazione. ▪ Applicare i metodi di integrazione numerica.
--	--

M5 Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

DECLINAZIONE TRIENNIO	
Saper utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

MATEMATICA

CLASSE V

- Topologia dell'insieme \mathbb{R} dei numeri reali.
- Intorni e punti di accumulazione.
- Punti isolati. Maggioranti e minoranti di un insieme. Massimo e minimo di un insieme.
- Le funzioni.
- Grafico di una funzione.
- Asintoti.
- Limiti e continuità di una funzione. Forme indeterminate.
- Teoremi sui limiti e sulle funzioni continue.
- Derivata di una funzione e sua interpretazione geometrica.
- Crescenza e decrescenza del grafico di una funzione.
- Massimi e minimi di una funzione.
- Teoremi del calcolo differenziale.
- Teoremi di Rolle, Cauchy e Lagrange.
- Teoremi di De l'Hopital.
- Punti di non derivabilità.
- Convessità e concavità del grafico di una funzione.
- Studio del grafico di una funzione.
- Gli integrali.
- L'integrale definito
- Funzione primitiva.
- Integrali indefiniti.
- Teorema fondamentale del calcolo integrale.
- Metodi di integrazione.

MATEMATICA

CLASSE V

- Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto.
- Calcolare la derivata di una funzione applicandola anche a problemi tratte da altre discipline.
- Applicare i teoremi del calcolo differenziale.
- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico.
- Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni applicandoli anche al calcolo di aree e di volumi.

INDIRIZZO Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

COMPETENZE AREA PROFESSIONALE- BIENNIO COMUNE

P1 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.

DECLINAZIONE BIENNIO	
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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento ▪ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali ▪ L'organizzazione di un'impresa alberghiera ▪ Il Front e Back Office: struttura del reparto, attrezzature e tecnologia, organigramma e mansioni del personale ▪ Il coordinamento tra aree di lavoro e flussi di attività Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare i rapporti che intercorrono tra gli intermediari di viaggio e le imprese alberghiere. ▪ Riconoscere l'organizzazione di una Room Division ed analizzare le caratteristiche delle unità abitative. <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Laboratorio di sala: le zone di lavoro ▪ Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizi ▪ L'office ▪ La cantina ▪ Gli arredi di sala : caratteristiche e funzioni di sedie , tavoli , consolle , gueridon e carrelli di servizio ▪ La dotazione di sala: composizione, caratteristiche e funzioni ▪ Il tovagliato: caratteristiche e funzioni ▪ La posteria, la cristalleria e la coltelleria <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti ▪ Tecniche di sala: mise en place e stili di servizi (livello intermedio) 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere e descrivere le differenze tra i diversi tipi di strutture ricettive ▪ Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ▪ Descrivere l'organizzazione dell'azienda alberghiera con riferimento a diverse realtà operative e alle esigenze di coordinamento tra settori / reparti ▪ Riconoscere le caratteristiche, l'organizzazione e le funzioni del settore F.&B.O. alberghiero in relazione alle esigenze di comunicazione e di gestione dell'impresa ▪ Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività svolte dalle diverse tipologie di imprese di viaggio ▪ I rapporti tra imprese di viaggio e strutture ricettive ▪ La room division <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I -II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare attrezzature e utensili di uso comune ▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento delle attrezzature ▪ Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici ▪ Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative ▪ Individuare la disposizione dei tavoli più adeguate ▪ Valorizzare i punti di forza strutturali ▪ Controllare attrezzature e utensili ▪ Trasportare piatti e vassoi in modo professionale ▪ Fare la suite <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proporre abbinamenti di vini locali e servire il vino ▪ Utilizzare le forme di comunicazione per relazionarsi con il cliente

P2 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.

BIENNIO	
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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beni e bisogni turistici; mercato turistico. ▪ Il turismo. ▪ Impatto ambientale, economico e sociale del turismo. ▪ Strutture ricettive <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico: operatori pubblici e privati. La normativa sul turismo ▪ Indicatori turistici e fonti di informazione <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I -II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni ▪ Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar ▪ Elementi di deontologia professionale <p style="text-align: center;">LAB.ENOGASTRONOMIA CLASSE I - II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. ▪ Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. ▪ Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/ servizio 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica ▪ Riconoscere le principali tipologie di turismo ▪ Individuare gli impatti economici e non del turismo <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere l'industria turistica come sistema ed individuarne le componenti, i soggetti e le relative funzioni anche facendo riferimento alle principali norme di settore ▪ Individuare ed utilizzare gli indicatori turistici di base per analizzare il livello di turisticità del proprio territorio <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSI I-II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale <p style="text-align: center;">LAB.ENOGASTRONOMIA CLASSE I – II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare criteri di pianificazioni del proprio lavoro, operando in equipe interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. ▪ Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. ▪ Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio di merci/prodotti/servizi.

P3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

BIENNIO	
Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il Front e Back Office: struttura del reparto, attrezzature e tecnologia, organigramma e mansioni del personale ▪ Il coordinamento tra aree di lavoro e flussi di attività <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I -II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La progettazione delle strutture ristorative, igiene personale dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. ▪ Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso ▪ FACCP: obiettivi delle applicazioni e fasi ▪ L'igiene dei locali: sanificazione, gestione dei rifiuti e lotta agli infestanti ▪ Il ripasso delle attrezzature ▪ Il lavaggio di utensili, macchinari e attrezzature di sala <p style="text-align: center;">LAB.ENOGASTRONOMIA CLASSE I – II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente. ▪ Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. ▪ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. ▪ Fattori di rischio professionale e ambientale. 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare le postazioni di lavoro degli addetti e saper applicare corretti comportamenti professionali anche in relazione alla sicurezza <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I-II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. ▪ Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio ▪ Mantenere pulito il luogo di lavoro ▪ Mantenere pulita la propria postazione di lavoro ▪ Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale ▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature ▪ Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico <p style="text-align: center;">LAB.ENOGASTRONOMIA CLASSE I – II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. ▪ Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

P4 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

BIENNIO	
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il turismo sostenibile nei documenti nazionali / internazionali. La carta italiana del turismo responsabile. <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I-II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La mise en place: obiettivi e fasi ▪ La stesura del tovagliato: piegare, stendere e sostituire tovaglia e coprimalta ▪ L'allestimento del coperto: la disposizione di piatto segnaposto, tovagliolo, piatti, postate, piatto da pane e bicchieri ▪ L'aggiunta e rimozione di coperti ▪ Il rimpiazzo delle postate <p style="text-align: center;">LAB.ENOGASTRONOMIA CLASSE I - II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di eco-gastronomia ▪ Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità ▪ Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere nei principi e nelle forme del turismo sostenibile e del turismo responsabile gli strumenti per una fruizione consapevole del patrimonio del proprio territorio <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I-II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar ▪ Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative ▪ Stendere, rimuovere e sostituire il tovagliato ▪ Individuare piatti, posate e bicchieri adeguati al servizio ▪ Controllare attrezzature e utensili ▪ Trasportare le attrezzature in modo professionale ▪ Aggiungere o rimuovere coperti completi, posate e bicchieri <p style="text-align: center;">LAB.ENOGASTRONOMIA CLASSE I - II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborare un'offerta di prodotti e servizi gastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. ▪ Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. ▪ Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.

P5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

BIENNIO

Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE**LAB.ENOGASTRONOMIA**

CLASSE I – II

- Principi di scienze e tecnologie alimentari
- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.
- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.
- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.
- Tecniche di presentazione e decorazione.
- Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.

DECLINAZIONE PTOF ABILITA'**LAB.ENOGASTRONOMIA**

CLASSE I – II

- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o dell'esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione.
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

P6 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

BIENNIO

Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE**LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA****CLASSE I**

- Le forme, le funzioni e gli elementi della comunicazione
- La comunicazione verbale e non verbale
- Tecniche della comunicazione telefonica
- Il linguaggio tecnico alberghiero
- Elementi di base di vendita dei servizi alberghieri
- Elementi base di corrispondenza alberghiera.

CLASSE II

- Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti
- Le tecniche di accoglienza e di vendita
- Questionario di gradimento dei servizi alberghieri

LAB.SALA VENDITA**CLASSE I**

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni
- Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar
- Elementi di deontologia professionale
- Il menù che cosa è chi lo redige e che cosa valuta
- I momenti ristorativi
- La successione delle portate
- I principali tipi di menu

CLASSE II

- Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi
- Principali tipi di menu e successione dei piatti
- La carta del bar

DECLINAZIONE PTOF ABILITA'**LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA****CLASSE I**

- Comprendere ed interpretare istruzioni e informazioni espresse nel linguaggio tecnico della disciplina
- Sintetizzare le informazioni ricavate
- Chiedere e fornire istruzioni e informazioni.
- Scegliere le modalità di comunicazione più adatte al contesto
- Riconoscere e utilizzare i principali elementi paralinguistici, cinesici e prossemici di un messaggio orale (con riferimento alle regole di comportamento professionale con colleghi/clienti)
- Individuare il ruolo, il punto di vista dell'emittente e il suo scopo in diverse situazioni comunicative legate alla propria sfera di competenza
- Adattare la scrittura alle caratteristiche della situazione comunicativa in relazione a scopo e destinatario, adeguandovi registro linguistico (formale/informale), qualità e quantità dell'informazione.
- Produrre messaggi chiari, senza errori morfosintattici che ne compromettano la comprensione.
- Utilizza il lessico appropriato allo scopo

CLASSE II

- Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente
- Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.
- Presentare i prodotti / servizi offerti

LAB.SALA VENDITA**CLASSE I**

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale
- Distinguere il menù dalla carta
- Descrivere i principali tipi di menù
- Pianificare menù adeguati a momenti ristorativi, alle occasioni e all'utenza
- Descrivere e applicare l'ordine classico delle portate

CLASSE II

- Utilizzare di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti / servizi offerti
- Distinguere il menù della carta
- Descrivere e redigere la carta del bar

P7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

BIENNIO	
Eeguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecnologie digitali ▪ La richiesta di informazioni ▪ La brochure <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi base per la composizione grafica di un menu ▪ I listini prezzi in base alla tipologia di camere / alla stagionalità ▪ La modulistica elementare alberghiera e la sua compilazione ▪ Il conto cliente <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di enogastronomia locale e regionale ▪ I prodotti tipici ▪ Le eccellenze del territorio ▪ Slow food 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Decodificare ed utilizzare, in un contesto strutturato relativo all'ambito di interesse professionale, le informazioni/istruzioni contenute in supporti telematici sull'erogazione dei servizi (orari e prezzi, mezzi, ecc.) e sulle loro opportunità territoriali. ▪ Elaborare semplici prodotti multimediali di presentazione del territorio locale funzionali ai diversi interlocutori. <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare / elaborare in forma multimediale documenti connessi alle operazioni del ciclo cliente <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari ▪ Conoscere le caratteristiche dei principali vini doc e docg della regione

P8. 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.

BIENNIO

Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attività svolte dalle diverse tipologie di imprese di viaggio ▪ I rapporti tra imprese di viaggio e strutture ricettive 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare i rapporti che intercorrono tra gli intermediari di viaggio e le imprese alberghiere.

P9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

BIENNIO	
Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La comunicazione verbale, scritta e non verbale ▪ La fase ante del ciclo cliente <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La fase di check in ▪ La fase di live-in ▪ La fase di check out <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I -II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili ▪ Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche ▪ La mise en place: obiettivi e fasi ▪ La stesura del tovagliato: piegare, stendere e sostituire tovaglia e coprimacchia ▪ L'allestimento del coperto: la disposizione di piatto segnaposto, tovagliolo, piatti, postate, piatto da pane e bicchieri ▪ L'aggiunta e rimozione di coperti ▪ Il rimpiazzo delle postate 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente ▪ Eseguire le operazioni relative alla fase ante del ciclo cliente <p style="text-align: center;">CLASSE II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire le operazioni relative alla fase di check in ▪ Esegue le operazioni relative alla fase di live-in ▪ Eseguire le operazioni relative alle fasi di check out <p style="text-align: center;">LAB.SALA VENDITA CLASSE I-II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare attrezzature e utensili di uso comune ▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario dell'attrezzature ▪ Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar ▪ Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative ▪ Stendere, rimuovere e sostituire il tovagliato ▪ Individuare piatti, posate e bicchieri adeguati al servizio ▪ Controllare attrezzature e utensili ▪ Trasportare le attrezzature in modo professionale ▪ Aggiungere o rimuovere coperti completi, posate e bicchieri

P11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine

BIENNIO

Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE**DECLINAZIONE PTOF ABILITA'****LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA**

CLASSE I-II

Laboratori Accoglienza e territorio

LAB.SALA VENDITA

CLASSE II

- Menù a filiera locale con prodotti DOP e IGP e STG

LAB.ENOGASTRONOMIA

CLASSE II

- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE I-II

- Elaborare semplici prodotti multimediali di presentazione del territorio locale funzionali ai diversi interlocutori.

LAB.SALA VENDITA

CLASSE II

- progettare il layout del menù in collaborazione con gli altri reparti

LAB.ENOGASTRONOMIA

CLASSE II

- Progettare attività/ iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

CURRICOLO D' ISTITUTO
RIORDINO PROFESSIONALI

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

TERZO- QUARTO ANNO

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA TERZO- QUARTO ANNO

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

P1 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La struttura ricettiva. La tipologia prevalente della clientela e i servizi offerti. ▪ Le imprese di viaggi e le strutture di accoglienza e di ospitalità. ▪ La domanda e l'offerta ristorativa in ambito turistico ▪ Le mansioni degli addetti al F.O. Il listino tariffe. Le richieste e le prenotazioni. ▪ Le prenotazioni web: rapporti con le OTA e con i portali. ▪ I canali di distribuzione del prodotto turistico ed iniziative promozionali delle strutture turistico-ricettive ▪ Tecniche di gestione del cliente abituale, dei gruppi e del cliente walk-in ▪ Utilizzo del software di settore <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ I contratti dell'azienda turistica: il contratto di compravendita, il contratto di locazione, il contratto di affitto, il contratto di albergo ▪ Il contratto di compravendita: i documenti della compravendita, aspetti contabili e fiscali della compravendita, la contabilità Iva, l'Iva nelle agenzie di viaggi, la liquidazione periodica Iva ▪ I mezzi di pagamento: i titoli di credito, cambiale tratta e vaglia cambiario, i mezzi di pagamento bancario (assegno bancario, assegno circolare, carta di credito, carta di debito) <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti. Risorse enogastronomiche del territorio. 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare e descrivere le caratteristiche delle diverse imprese turistiche, con particolare riferimento a quelle di accoglienza e di ospitalità ▪ Saper distinguere le diverse tipologie di offerta ristorativa e la loro capacità di cogliere i nuovi aspetti della domanda di ristorazione. ▪ Simulare la gestione di richieste e prenotazioni sia tradizionali sia online applicando le disposizioni impartite dall'azienda. ▪ Leggere e commentare al cliente il listino delle tariffe nelle sue articolazioni. ▪ Gestire tutte le fasi del ciclo cliente <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. ▪ Interpretare schemi contrattuali al fine di individuare correttamente diritti e obblighi dei soggetti coinvolti <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti. ▪ Individuare i prodotti tipici di un territorio.
DECLINAZIONE QUARTO ANNO	
Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento	
LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV	LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i>. ▪ Tecniche per la gestione dei reclami. ▪ Tipologia di clientela ▪ Il ruolo del front office e la cultura “ospite-centrica” ▪ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. ▪ Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. ▪ La gestione della diversità culturale ▪ Le nuove formule dell’ospitalità <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestione patrimoniale: la composizione del capitale • La classificazione degli elementi del patrimonio sia nell’aspetto qualitativo sia quantitativo-monetario • La valutazione degli elementi del capitale • Lo schema del patrimonio • L’inventario: caratteri e classificazione degli inventari <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza ▪ Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. ▪ Partecipare alla gestione dell’intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. ▪ Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, ▪ Individuare e descrivere le caratteristiche delle diverse imprese turistiche, con particolare riferimento a quelle di accoglienza e di ospitalità <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e classificare gli elementi che compongono il patrimonio dell’impresa turistico - ricettiva dal punto di vista qualitativo e quantitativo-monetario • Valutare gli elementi del patrimonio • Redigere lo Stato patrimoniale di un’impresa turistico-ricettiva di piccola/ media dimensione • Redigere l’inventario di un’impresa turistica <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera ▪ Contribuire all’elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio
---	--

P2 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA’
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il questionario customer satisfaction. ▪ Le relazioni tecniche ▪ I documenti fiscali. ▪ Il calcolo dell’I.V.A. ▪ I mezzi di pagamento. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il sistema azienda: attività economica dell’azienda, concetto di azienda e relative classificazioni, soggetto giuridico ed economico, le imprese individuali, le società di persone, le società di capitali, le società cooperative. 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impostare soluzioni customer care. ▪ Redigere relazioni sulle attività di rilevazione delle performance alberghiere e documentare i risultati ottenuti ▪ Eseguire procedure connesse alla fase check-out, utilizzando strumenti digitali ed un software di gestione alberghiera. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera

<p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. ▪ Qualità e etichettatura dei prodotti enogastronomici. ▪ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. 	<p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere la qualità di alimenti dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. ▪ Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. ▪ Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti.
QUARTO ANNO	
<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 style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. ▪ Analizzare i servizi e le operazioni tipiche del settore amministrativo e degli altri reparti nelle strutture ricettive, con particolare riferimento ad imprese di medio – grandi dimensioni ▪ Individuare e descrivere il flusso della documentazione nelle procedure di acquisto vendita (contabilità fornitori/clienti/banche) all'interno del sistema informativo aziendale ▪ Analizzare / utilizzare i principali documenti relativi alle diverse operazioni di contabilità elementare nei rapporti con le banche ▪ Riconoscere il livello di classificazione del personale all'interno delle strutture turistico-ricettive in relazione alle diverse figure previste ed alle relative mansioni ▪ Analizzare le singole fasi di pianificazione del personale ▪ Individuare le procedure relative all'assunzione di personale nelle aziende turistiche ▪ Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le risorse umane: l'azienda come organizzazione • Le teorie dell'organizzazione • La struttura organizzativa • I modelli di strutture organizzative • L'organigramma • La pianificazione del personale • Il contratto di lavoro e le tipologie di contratti di lavoro • Gli elementi della retribuzione • Il calcolo della retribuzione e il trattamento di fine rapporto • La gestione finanziaria: Fonti di finanziamento, Fabbisogno finanziario • La correlazione tra investimenti e finanziamenti • Le risorse finanziarie: risorse interne ed esterne 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ▪ Gli altri reparti: il F&B nell'impresa alberghiera; funzioni; F&B manager; menu e sua programmazione ▪ La pianificazione del personale. Le fasi: fabbisogno, ricerca, selezione, assunzione, formazione, valutazione. ▪ Il CCNL turismo; classificazione del personale; mansionari. Tecniche di gestione del personale nei vari settori ▪ Il settore amministrativo. Il servizio amministrativo; la gestione dei fornitori; la gestione dei crediti (factoring); rapporti con le banche. C/c di corrispondenza, Pos e plastic card ▪ L'economato. Il servizio economato; servizio ufficio acquisti; mansioni economo. Scelta dei fornitori; ricevimento e controllo delle merci. Distribuzione ai reparti ▪ Contabilità elementare clienti/fornitori/banche. Flusso dei documenti e sistema informativo <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare il contratto di lavoro più adeguato alle varie situazioni lavorative • Riconoscere modelli organizzativi delle aziende turistiche • Individuare il ruolo del personale nelle aziende turistiche • Interpretare schemi contrattuali individuati al fine di individuare correttamente diritti e obblighi dei soggetti coinvolti • Gestire i dati fondamentali per la liquidazione della retribuzione • Individuare le diverse fonti del finanziamento aziendale • Correlare le fonti di finanziamento agli investimenti tipici delle imprese turistiche • Individuare le diverse forme di finanziamento bancario e del finanziamento pubblico • Individuare le esigenze finanziarie iniziali e gestionali dell'impresa ricettiva/ristorativa e collegare le relative operazioni di finanziamento provenienti dal sistema creditizio, dallo Stato e dall'UE

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV ▪ Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto
---	---

P3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III	LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. ▪ Fattori di rischio professionale e ambientale. ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. •
QUARTO ANNO	
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.	
LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV	LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. ▪ Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili ▪ Orientarsi sulla normativa nazionale e comunitaria di settore relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale
DTA CLASSE IV	DTA CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente ▪ La sicurezza sociale ▪ La tutela del lavoro femminile e minorile ▪ Normativa sulla sicurezza sul lavoro ▪ La prevenzione degli infortuni e degli incendi ▪ Sistema Qualità e tutela ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alla tutela ambientale • Riconoscere e definire: struttura e funzioni della sicurezza sociale in Italia; competenze degli enti preposti alla vigilanza • Individuare le principali prestazioni previdenziali e assistenziali • Riconoscere le tutele del lavoro femminile e minorile • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con riferimento alle certificazioni obbligatorie e volontarie • Individuare i fattori che determinano la qualità del servizio e/o che influiscono sulla percezione della qualità di un servizio; distinguere le fasi necessarie all'implementazione di un sistema di gestione della qualità
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto

--	--

P4 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

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III.	LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il ruolo del menu, sue caratteristiche e funzione come strumento di vendita. ▪ Tecniche per la determinazione del food cost. ▪ Turismo sostenibile, l'ecoturismo e il turismo responsabile. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Simulare la creazione di menu per eventi ed in contesti diversi ▪ Simulare la verifica periodica dei prezzi di mercato e l'incidenza che i costi hanno nella realizzazione dei piatti. ▪ Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico sostenibile.
QUARTO ANNO	
Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	
LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV	LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. ▪ Gli stili alimentari e le diete moderne. ▪ Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. ▪ Analizzare ed applicare le fasi di organizzazione e gestione di meeting e convegni all'interno di una struttura ricettiva 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. ▪ Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. ▪ Meeting e congressi. Tipologie di eventi. Rapporti interni all'impresa alberghiera per l'organizzazione e la gestione di meeting e congressi

AT-P6 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

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il ruolo e le funzioni del receptionist. ▪ Il regolamento di settore. ▪ Il linguaggio professionale e tecnico. ▪ Le principali procedure delle diverse fasi operative. ▪ Il transfer semplice e complesso. ▪ Le visite guidate e le escursioni. ▪ I servizi extra che si possono effettuare in hotel. ▪ Tecniche di gestione delle varie tipologie di clienti e dei gruppi nella fase check-in. ▪ Le disposizioni di legge sul servizio alloggio. ▪ Tecniche di gestione delle varie tipologie di clienti durante la fase live-in. ▪ La navigazione su web ▪ Tecniche di gestione delle varie tipologie di clienti durante la fase check-out. ▪ Utilizzo del software di settore. <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale. 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sapersi presentare in servizio in modo adeguato. ▪ Applicare le principali tecniche di comunicazione con le diverse tipologie di clientela. ▪ Essere in grado di compilare correttamente la modulistica di settore. ▪ Identificare i principali elementi di un pacchetto turistico. ▪ Simulare le principali operazioni della fase ante con l'impiego di un software di gestione alberghiera. ▪ Simulare le procedure connesse alla fase del check-in, utilizzando strumenti digitali ed un software di gestione alberghiera. ▪ Simulare le procedure connesse alla fase del live-in, utilizzando strumenti digitali ed un software di gestione alberghiera. ▪ Effettuare ricerche sul web. ▪ Simulare le procedure connesse alla fase check-out, utilizzando strumenti digitali ed un software di gestione alberghiera <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.
QUARTO ANNO	
Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela	
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di antropologia culturale. ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. ▪ Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. ▪ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. ▪ Destinazioni turistiche: nazionali ed internazionali ▪ Turismo e territorio ▪ Turismo e risorse enogastronomiche <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <p>Caratteristiche alimentari e culturali del cibo</p>	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali ▪ Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. ▪ Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica

AT-P7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le diverse tipologie di eventi congressuali e la loro organizzazione ▪ I servizi alberghieri per il benessere ▪ I nuovi trend del turismo e l'importanza delle risorse territoriali ▪ Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore ▪ I prodotti tipici del territorio ▪ Turismo sostenibile, l'ecoturismo e il turismo responsabile. ▪ Le diverse attività legate all'ecoturismo. <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria e dell'ospitalità. Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere le diverse tipologie di eventi congressuali ▪ Organizzazione degli eventi ▪ Promuovere e valorizzare le risorse territoriali nell'ottica di un turismo sostenibile ▪ Individuare i prodotti tipici di una località, identificandone le principali caratteristiche ▪ Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio ▪ Consigliare gli eventi e i prodotti più rilevanti legati alle tradizioni della zona in base ai diversi gusti ed interessi ▪ Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico sostenibile <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio.
QUARTO ANNO	
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 style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. ▪ Tecniche di analisi commerciale ▪ Le diverse tipologie di eventi congressuali e la loro organizzazione ▪ I servizi alberghieri per il benessere ▪ Eventi sostenibili 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. ▪ Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.

AT-P8. 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica. ▪ Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore. ▪ I prodotti tipici del proprio territorio. ▪ Gli attori del mercato turistico. ▪ I canali di distribuzione. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il turismo: il fenomeno turismo, il turismo nella storia, evoluzione del turismo, la legislazione turistica, l'impatto economico del turismo ▪ Il mercato turistico: la domanda e l'offerta turistica, il prodotto turistico <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica</p>	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i prodotti tipici di una località identificandone le principali caratteristiche. ▪ Classificare i canali di distribuzione. ▪ Classificare gli attori del turismo. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <p>Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerta turistica integrata</p> <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contribuire all'elaborazione dei pacchetti turistici in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.
QUARTO ANNO	
Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale	
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mercato turistico e sue tendenze. ▪ Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. ▪ Tecniche di redazione del budget del prodotto/servizio/ offerta turistica da realizzare. ▪ Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. ▪ Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. ▪ Il pacchetto enogastronomico ▪ Il ruolo degli uffici di accoglienza ed informazione turistica ▪ I canali di promozione e distribuzione di un prodotto turistico (tradizionali; web 2.0...) ▪ Destinazioni turistiche: nazionali ed internazionali 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. ▪ Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. ▪ Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. ▪ Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità. ▪ Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio ▪ Riconoscere gli attuali canali di promozione e distribuzione di un prodotto turistico, anche in rete

AT-P9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli ordini di servizio ▪ Tipologie di voucher ▪ Calcolo commissione agenzia. ▪ Comunicazione per e-mail, sms, sito web ▪ La corrispondenza alberghiera, in arrivo ed in partenza. ▪ La comunicazione nelle strutture ricettive: interna (fra reparti) ed esterna (con il cliente e i fornitori di servizi) – applicazione. ▪ Le caratteristiche essenziali dei viaggi di gruppo ▪ Le diverse tipologie di gruppi ▪ Il ruolo e le funzioni di un tour leader <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le imprese ricettive: la classificazione delle imprese ricettive, il servizio di ospitalità. ▪ Le imprese di viaggi e turismo: l'attività delle imprese di viaggi e turismo, la classificazione delle imprese di viaggi, le agenzie di viaggi o dettaglianti, i tour operator ▪ Forme associative delle imprese turistiche: le aggregazioni aziendali, i gruppi aziendali, il contratto di joint venture, il contratto di franchising, il contratto di consorzio, le catene di marchio, il management contract ▪ Aspetti normativi e legislativi dell'impresa turistica: l'abilitazione all'esercizio dell'attività, l'avvio di un'agenzia di viaggi, l'avvio di un'azienda ricettiva, gli adempimenti costitutivi e amministrativi, gli obblighi previsti dalla normativa sulla sicurezza nelle imprese turistiche 	<p style="text-align: center;">LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborare ordini di servizio e comunicazione ai reparti ▪ Compilare correttamente un voucher ▪ Calcolare la commissione al lordo e al netto ▪ Usare correttamente le formule espressive e le procedure di comunicazione in rete per attività di servizio del ciclo cliente e nei rapporti con le altre imprese ▪ Simulare lo scambio di comunicazioni con i clienti tramite appositi software. ▪ Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. ▪ Collaborare con i reparti della struttura ricettiva. ▪ Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo. ▪ Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda. ▪ Identificare i bisogni di ogni tipologia di target ▪ Predisporre l'accoglienza delle diverse tipologie di gruppo <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare gli elementi caratterizzanti le diverse tipologie di imprese Turistico-ricettive ▪ Distinguere i caratteri delle diverse forme contrattuali utilizzate nella gestione delle imprese del settore turistico
QUARTO ANNO	
Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	
LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV	LAB.ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE IV

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. ▪ Metodologie e tecniche di promozione territoriale. ▪ Terminologia di settore, anche in lingua straniera. ▪ Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. ▪ I social per la promozione di eventi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. ▪ Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. ▪ Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti ▪ Tradurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato
---	---

AT-P11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. ACC.TUR. CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore. ▪ I prodotti tipici del proprio territorio. ▪ Turismo sostenibile, l'ecoturismo e il turismo responsabile. ▪ Le diverse attività legate all'ecoturismo. <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risorse enogastronomiche regionali e nazionali. <p>Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria e dell'ospitalità</p>	<p style="text-align: center;">LAB. ACC.TUR. CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico sostenibile. ▪ Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza ▪ Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <p>Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio riconoscendo la qualità di filiera.</p>
QUARTO ANNO	
Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
<p style="text-align: center;">LAB. ACC.TUR. CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di promozione e vendita: itinerari enogastronomici, culturali, misti ▪ Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. ▪ Ruolo degli enti pubblici e privati nel settore turistico ▪ Indici statistici (cenni) ▪ I social per la promozione di eventi 	<p style="text-align: center;">LAB. ACC.TUR. CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione ▪ Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media

- Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio

Articolazione ENOGASTRONOMIA – TERZO - QUARTO ANNO

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

P1 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Terminologia tecnica specifica di settore. ▪ Software applicativi di settore. ▪ Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi ▪ dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli strumenti operativi: i sistemi di misura, le equivalenze, il peso lordo, il peso netto e la tara, gli arrotondamenti, i rapporti e le proporzioni, la proporzionalità diretta e inversa, il calcolo percentuale, i calcoli sopra cento e sotto cento, i riparti proporzionali; I principali calcoli finanziari: l'interesse semplice, il montante, lo sconto commerciale e il valore attuale commerciale, le rappresentazioni grafiche: le tipologie di grafici, i diagrammi cartesiani, gli aerogrammi, i cartogrammi e gli ideogrammi. 	<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze ▪ Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. ▪ Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative ▪ Applicare la normativa nei contesti di riferimento

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contratto di compravendita: gli elementi essenziali del contratto, gli obblighi del venditore e del compratore, la consegna, l'imballaggio e pagamento. ▪ IVA (Imposta sul Valore Aggiunto): il prezzo di vendita e l'Iva, l'Iva e le operazioni di acquisto e di vendita, presupposti per l'applicazione dell'Iva, i documenti fiscali (la fattura, la ricevuta fiscale e lo scontrino), lo scorporo dell'Iva, gli adempimenti ai fini Iva dei soggetti passivi, la liquidazione e il versamento Iva. <p>I mezzi di pagamento: i rapporti creditizi, la banca, il conto corrente bancario, il bonifico bancario, i titoli di credito, smobilizzo dei crediti, assegno bancario, assegno circolare, cambiale, cambiale pagherò, cambiale tratta, scadenza e avallo di una cambiale, la girata di una cambiale, il pagamento di una cambiale, le procedure elettroniche di incasso, le carte di pagamento.</p> <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti. ▪ Risorse enogastronomiche del territorio. 	<p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti. ▪ Individuare i prodotti tipici di un territorio.
QUARTO ANNO	
<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p>	
<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. ▪ Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi di viticoltura ed enologia. ▪ Classificazione dei vini e peculiarità dell'enografia regionale e nazionale. ▪ Caratteristiche organolettiche e metodi di analisi sensoriale del vino. ▪ Principi di alimentazione, criteri di abbinamento cibo-vino e accostamenti enogastronomici. ▪ Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestione patrimoniale: la composizione del capitale • La classificazione degli elementi del patrimonio sia nell'aspetto qualitativo sia quantitativo-monetario • La valutazione degli elementi del capitale • Lo schema del patrimonio • L'inventario: caratteri e classificazione degli inventari <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p>	<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. ▪ Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. ▪ Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. ▪ Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e classificare gli elementi che compongono il patrimonio dell'impresa turistico - ricettiva dal punto di vista qualitativo e quantitativo-monetario • Valutare gli elementi del patrimonio • Redigere lo Stato patrimoniale di un'impresa turistico-ricettiva di piccola/ media dimensione • Redigere l'inventario di un'impresa turistica <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ L' alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale ▪ Tecniche di conservazione degli alimenti ▪ Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti 	<p style="text-align: center;">CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Confrontare epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari <p>Applicare di cottura e di conservazione degli alimenti idonei alla prevenzione di tossinfezioni alimentari, comprese quelle innovative.</p>
---	--

P2 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. ▪ Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. ▪ Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'impresa e le società: impresa e ambiente, la classificazione delle imprese, soggetto giuridico ed economico, le imprese individuali, le società di persone, le società di capitali, le società cooperative. ▪ I modelli di organizzazione aziendale: l'organizzazione dell'azienda; i modelli monofunzionale e polifunzionale, i modelli divisionale e per matrice. <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. ▪ Qualità e etichettatura dei prodotti enogastronomici. ▪ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza 	<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ▪ Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p> <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere la qualità di alimenti dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. ▪ Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti.
QUARTO ANNO	
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.	
LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV	LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. ▪ Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. ▪ Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. ▪ Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le risorse umane: l'azienda come organizzazione • La pianificazione del personale • Il contratto di lavoro e le tipologie di contratti di lavoro • Gli elementi della retribuzione • Il calcolo della retribuzione e il trattamento di fine rapporto • La gestione finanziaria: Fonti di finanziamento, Fabbisogno finanziario • La correlazione tra investimenti e finanziamenti <p style="text-align: center;">Le risorse finanziarie: risorse interne ed esterne</p> <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risorse enogastronomiche del territorio ▪ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. ▪ Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. ▪ Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi ▪ Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva ▪ Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. ▪ Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i prodotti tipici di un territorio ▪ Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale
---	--

P3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ . Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). ▪ Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. 	<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio ▪ Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza ▪ Leggere e interpretare le etichette alimentari. ▪ Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

QUARTO ANNO

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 align="center">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri e strumenti per la sicurezza alimentare. ▪ Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità ▪ Legislazione alimentare: quadro normativo e sistema HACCP <p align="center">. DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente • La sicurezza sociale • La tutela del lavoro femminile e minorile • Normativa sulla sicurezza sul lavoro • La prevenzione degli infortuni e degli incendi • Sistema Qualità e tutela ambientale <p align="center">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <p>Metodi di conservazione e cottura degli alimenti</p>	<p align="center">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza alimentare e la tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro ▪ Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti <p align="center">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alla tutela ambientale • Riconoscere e definire: struttura e funzioni della sicurezza sociale in Italia; competenze degli enti preposti alla vigilanza • Individuare le principali prestazioni previdenziali e assistenziali • Riconoscere le tutele del lavoro femminile e minorile • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con riferimento alle certificazioni obbligatorie e volontarie • Individuare i fattori che determinano la qualità del servizio e/o che influiscono sulla percezione della qualità di un servizio; distinguere le fasi necessarie all'implementazione di un sistema di gestione della qualità <p align="center">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <p>Distinguere le diverse tecniche di cottura e conservazione che garantiscano la sicurezza chimica e microbiologica del cibo</p>
--	--

P4 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

DECLINAZIONE TERZO ANNO

Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p>LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di dietetica e nutrizione. 	<p>LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). ▪ Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. ▪ Tecniche per ridurre lo spreco. ▪ Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione nutrizionale dei nutrienti. <p>Alimentazione, nutrizione e principi di alimentazione equilibrata.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta ▪ Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo.
QUARTO ANNO	
<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	
<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. ▪ Gli stili alimentari e le diete moderne. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di miscelazione e preparazione di <i>cocktail</i> ▪ Tecniche di catering e banqueting ▪ Le procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di un evento speciale ▪ Prodotti di eccellenza del territorio (filiera: aziende vitivinicole, agriturismi, cantine, strade dei vini e dei sapori ...) <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi della redditività • Classificazione dei costi • L'imputazione dei costi indiretti o comuni • I sistemi di calcolo dei costi di produzione: direct costing e full costing • Differenza tra costi fissi e variabili e loro rappresentazione grafica • La Break even analysis • I prezzi di vendita: limiti di manovra nella loro determinazione e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. 	<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. ▪ Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. ▪ Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare le attrezzature del bar per la realizzazione di bevande miscelate ▪ Impiegare le tecniche appropriate per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali ▪ Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. ▪ Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting ▪ Riconoscere il contributo dell' "enoturismo alla sostenibilità economica dei territori di riferimento ▪ Organizzare attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti tipici <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificare e configurare i costi di un'impresa turistica indicandone le diverse esigenze di analisi e controllo gestionale • Calcolare il costo di un servizio turistico e individuare il prezzo di vendita • Analizzare il rapporto tra costi e ricavi nell'azienda turistico-ricettiva • Capacità di individuare il ritorno in termini di redditività di un investimento nel settore biologico-alimentare • Rappresentare graficamente i costi fissi e variabili • Determinare il prezzo di vendita

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV	<ul style="list-style-type: none"> • Determinare il BEP in ipotesi date ed analizzare le informazioni ottenute • Applicare il metodo del costo pieno e del costo variabile di un prodotto/servizio sapendone confrontare le differenti caratteristiche • Procedere all'imputazione dei costi indiretti • Applicare le tecniche di determinazione del prezzo di un servizio ed individuarne punti di forza e limiti
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione nutrizionale dei principi nutritivi ▪ Principi di alimentazione equilibrata ▪ Caratteristiche chimico fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande 	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi ▪ Individuare le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti

P5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III	LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. ▪ Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. ▪ Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. ▪ Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. ▪ Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. ▪ Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. ▪ Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. ▪ Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. ▪ Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione. ▪ Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. ▪ Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.
QUARTO ANNO	
Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	

LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV	LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. ▪ Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. ▪ Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. ▪ Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. ▪ Predisporre preparazioni dolciarie e Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, ▪ bilanciandole in funzione del prodotto finito. ▪ Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità

P6 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

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.
QUARTO ANNO	
Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela	
LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV	LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di antropologia culturale. ▪ Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. ▪ Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. ▪ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali ▪ Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.

P7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale. <p>Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p>
QUARTO ANNO	
<p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p>	
<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. ▪ Tecniche di analisi commerciale. ▪ Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. ▪ Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. ▪ Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di elaborazioni di menu e carte ▪ I diversi tipi di menu ▪ Principi di alimentazione, criteri di abbinamento cibo-vino e accostamenti enogastronomici <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risorse enogastronomiche del territorio 	<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. ▪ Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. ▪ Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisporre menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. ▪ Riconoscere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà lavorative ▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela ▪ Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i prodotti tipici del territorio

P8. 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
<p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p>	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il mercato turistico: il fenomeno turismo, differenti tipologie di turismo, ristorazione e turismo, la domanda e l'offerta turistica, i numeri del turismo e gli operatori del turismo 	<p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere le caratteristiche del mercato turistico ▪ Saper valutare l'andamento della domanda e dell'offerte turistica ▪ Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata

	Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate in funzione della promozione e della valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.
QUARTO ANNO	
Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale	
<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mercato turistico e sue tendenze. ▪ Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. ▪ Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di elaborazioni di menu e carte ▪ I diversi tipi di menu ▪ Principi di alimentazione, criteri di abbinamento cibo-vino e accostamenti enogastronomici 	<p style="text-align: center;">LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. ▪ Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. ▪ Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisporre menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. ▪ Riconoscere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà lavorative ▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela ▪ Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.

P9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le imprese ristorative: l'attività delle imprese ristorative, le caratteristiche delle imprese della ristorazione collettiva, l'organizzazione delle imprese ristorative. ▪ Le imprese ricettive: la classificazione e l'organizzazione delle strutture ricettive, il front office e il back office a ricevimento ▪ Le imprese di viaggi: i servizi forniti, la classificazione delle imprese di viaggi, i viaggi organizzati, il contratto di viaggio e i documenti di viaggio. 	<p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare gli elementi caratterizzanti le diverse tipologie di imprese turistico-ricettive
QUARTO ANNO	
Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	
LAB. ENOGASTRONOMIA	LAB. ENOGASTRONOMIA

CLASSE IV	CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. ▪ Metodologie e tecniche di promozione territoriale. ▪ Terminologia di settore, anche in lingua straniera. ▪ Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. ▪ Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. ▪ Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. ▪ Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti ▪ Tradurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato

P11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III	LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. ▪ Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). ▪ Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. ▪ Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. ▪ Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. ▪ Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti. ▪ Risorse enogastronomiche del territorio. ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti.

	Individuare i prodotti tipici di un territorio.
QUARTO ANNO	
Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV	LAB. ENOGASTRONOMIA CLASSE IV
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Prodotti tipici, cucina regionale e nazionale ▪ Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario. ▪ La ristorazione e i social network 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione ▪ Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media ▪ Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio

Articolazione SALA VENDITA TERZO - QUARTO ANNO

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

P1 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'

LAB. SALA VENDITA

CLASSE III

- Organizzazione della brigata di lavoro.
- Software di settore.
- Lessico professionale.
- Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert.
- Piatti alla lampada e altri piatti.
- La caffetteria.
- Tecniche di produzione e classificazione delle birre
- Gli ingredienti alcolici, analcolici e superalcolici
- Le attrezzature specifiche dell'american bar
- Le unità di misura

DTA

CLASSE III

- Gli strumenti operativi: i sistemi di misura, le equivalenze, il peso lordo, il peso netto e la tara, gli arrotondamenti, i rapporti e le proporzioni, la proporzionalità diretta e inversa, il calcolo percentuale, i calcoli sopra cento e sotto cento, i riparti proporzionali; I principali calcoli finanziari: l'interesse semplice, il montante, lo sconto commerciale e il valore attuale commerciale, le rappresentazioni grafiche: le tipologie di grafici, i diagrammi cartesiani, gli aerogrammi, i cartogrammi e gli ideogrammi.
- Contratto di compravendita: gli elementi essenziali del contratto, gli obblighi del venditore e del compratore, la consegna, l'imballaggio e pagamento.
- IVA (Imposta sul Valore Aggiunto): il prezzo di vendita e l'Iva, l'Iva e le operazioni di acquisto e di vendita, presupposti per l'applicazione dell'Iva, i documenti fiscali (la fattura, la ricevuta fiscale e lo scontrino), lo scorporo dell'Iva, gli adempimenti ai fini Iva dei soggetti passivi, la liquidazione e il versamento Iva.
- I mezzi di pagamento: i rapporti creditizi, la banca, il conto corrente bancario, il bonifico bancario, i titoli di credito, smobilizzo dei crediti, assegno bancario, assegno circolare, cambiale, cambiale pagherò, cambiale tratta, scadenza e avallo di una cambiale, la girata di una cambiale, il pagamento di una cambiale, le procedure elettroniche di incasso, le carte di pagamento.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE III

- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti.
- Risorse enogastronomiche del territorio.

LAB. SALA VENDITA

CLASSE III

- Allestire la sala.
- Utilizzare in modo appropriato l'attrezzatura di servizio..
- Simulare l'uso di procedure informatizzate per la gestione delle attività di sala.
- Utilizzare il lessico e fraseologia di settore
- Eseguire adeguatamente le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada.
- Eseguire con sicurezza tutte le preparazioni di caffetteria.
- Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink.
- Eseguire con sicurezza tutte le preparazioni di caffetteria.
- Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink.
- Saper servire nel modo corretto i diversi stili di birra.

DTA

CLASSE III

- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
- Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative
- Applicare la normativa nei contesti di riferimento

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE III

- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti.
- Individuare i prodotti tipici di un territorio.

QUARTO ANNO

Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento

<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ -Sistemi e prodotti certificati / etichette alimentari ▪ DOP / IGP / STG / PAT / DE.CO ▪ Presidi slow food ▪ Agropirateria ▪ Marchi regione Campania / Italia (tipicità, tecniche di produzione, storytelling) ▪ -Mixology l'arte del bere miscelato ▪ Cocktail IBA ricette internazionali / snack <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Principi di viticoltura ed enologia. ▪ Classificazione dei vini e peculiarità dell'enografia regionale e nazionale. ▪ Caratteristiche organolettiche e metodi di analisi sensoriale del vino. ▪ Principi di alimentazione, criteri di abbinamento cibo-vino e accostamenti enogastronomici. ▪ Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestione patrimoniale: la composizione del capitale • La classificazione degli elementi del patrimonio sia nell'aspetto qualitativo sia quantitativo-monetario • La valutazione degli elementi del capitale • Lo schema del patrimonio • L'inventario: caratteri e classificazione degli inventari <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale ▪ Tecniche di conservazione degli alimenti ▪ Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove 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 style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. ▪ Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. ▪ Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. ▪ Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e classificare gli elementi che compongono il patrimonio dell'impresa turistico - ricettiva dal punto di vista qualitativo e quantitativo-monetario • Valutare gli elementi del patrimonio • Redigere lo Stato patrimoniale di un'impresa turistico-ricettiva di piccola/ media dimensione • Redigere l'inventario di un'impresa turistica <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Confrontare epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari Applicare di cottura e di conservazione degli alimenti idonei alla prevenzione di tossinfezioni alimentari, comprese quelle innovative.
---	--

P2 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di approvvigionamento ▪ Elementi di contrattualistica fornitori 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di selezione dei fornitori ▪ Applicare procedure di gestione degli ordini

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di tecnica commerciale <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'impresa e le società: impresa e ambiente, la classificazione delle imprese, soggetto giuridico ed economico, le imprese individuali, le società di persone, le società di capitali, le società cooperative. ▪ I modelli di organizzazione aziendale: l'organizzazione dell'azienda; i modelli monofunzionale e polifunzionale, i modelli divisionale e per matrice. <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. ▪ Qualità e etichettatura dei prodotti enogastronomici. ▪ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impiegare metodiche e tecniche per aggiornare situazione scorte e giacenze <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. ▪ Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere la qualità di alimenti dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. ▪ Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti. ▪
QUARTO ANNO	
<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 style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evoluzione bisogni / cambiamenti culturali, sociali, economici -Criticità processi pianificazione / approvvigionamento / produzione / vendita prodotti e servizi ▪ - Innovazione processi produzione prodotti / servizi ▪ - Enografia nazionale: vini e vitigni più rappresentativi - Analisi sensoriale del cibo ai fini dell'abbinamento ▪ - Distillati di origine vitivinicola / piante (storia, definizione, produzione, classificazione, miscibilità e servizio) <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le risorse umane: l'azienda come organizzazione • La pianificazione del personale • Il contratto di lavoro e le tipologie di contratti di lavoro • Gli elementi della retribuzione • Il calcolo della retribuzione e il trattamento di fine rapporto • La gestione finanziaria: Fonti di finanziamento, Fabbisogno finanziario • La correlazione tra investimenti e finanziamenti • Le risorse finanziarie: risorse interne ed esterne <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risorse enogastronomiche del territorio 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. ▪ Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. ▪ Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi ▪ Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva ▪ Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare il contratto di lavoro più adeguato alle varie situazioni lavorative • Individuare il ruolo del personale nelle aziende turistiche • Interpretare schemi contrattuali individuati al fine di individuare correttamente diritti e obblighi dei soggetti coinvolti • Gestire i dati fondamentali per la liquidazione della retribuzione • Individuare le diverse fonti del finanziamento aziendale • Correlare le fonti di finanziamento agli investimenti tipici delle imprese turistiche • Individuare le diverse forme di finanziamento bancario e del finanziamento pubblico

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le esigenze finanziarie iniziali e gestionali dell'impresa ricettiva/ristorativa e collegare le relative operazioni di finanziamento provenienti dal sistema creditizio, dallo Stato e dall'UE <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i prodotti tipici di un territorio ▪ Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale
--	---

P3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ .Lsg. 81/2008 ▪ Elementi di ergonomia ▪ Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio ▪ Normativa ambientale e fattori di inquinamento ▪ Strategie di promozione ▪ Tecniche di reporting ▪ Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione ▪ Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità ▪ Prefigurare forme comportamentali di prevenzione ▪ Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p>
QUARTO ANNO	
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 style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualità / sicurezza alimentare ▪ Quadro normativo: principali riferimenti legislativi ▪ Tracciabilità e rintracciabilità <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. ▪ Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità ▪ Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili <p style="text-align: center;">DTA CLASSE IV</p>

<ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza sociale • La tutela del lavoro femminile e minorile • Normativa sulla sicurezza sul lavoro • La prevenzione degli infortuni e degli incendi • Sistema Qualità e tutela ambientale <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <p>Metodi di conservazione e cottura degli alimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alla tutela ambientale • Riconoscere e definire: struttura e funzioni della sicurezza sociale in Italia; competenze degli enti preposti alla vigilanza • Individuare le principali prestazioni previdenziali e assistenziali • Riconoscere le tutele del lavoro femminile e minorile • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con riferimento alle certificazioni obbligatorie e volontari • Individuare i fattori che determinano la qualità del servizio e/o che influiscono sulla percezione della qualità di un servizio; distinguere le fasi necessarie all'implementazione di un sistema di gestione della qualità <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <p>Distinguere le diverse tecniche di cottura e conservazione che garantiscano la sicurezza chimica e microbiologica del cibo</p>
---	---

P4 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

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le carte e i menù. ▪ Criteri di stesura dei menù ▪ Il menù e la corretta nutrizione. ▪ Criteri di abbinamento cibo – vino ▪ Bevande in relazione al tipo di menù. ▪ Fattori che intervengono a determinare la composizione di un menù. Lessico e fraseologia di settore <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione nutrizionale dei nutrienti. Alimentazione, nutrizione e principi di alimentazione equilibrata. 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proporre l'abbinamento di vini e altre bevande ai cibi. ▪ Redigere carta e menù adatti alla tipologia di locale, al target di clientela e all'occasione di servizio. ▪ Simulare la definizione di menu e carte che soddisfano le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità e gestione. ▪ Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche nelle principali SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III ▪ Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo.
QUARTO ANNO	
Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	

LAB. SALA VENDITA

CLASSE IV

- Aspetti particolari del servizio di sala (sfilettatura, trinciatura, cucina di sala)
- - Servizio di antipasti / cereali / prodotti ittici / carni / salumi / salami / formaggi / dessert
- Predisposizione prodotti enogastronomici _ vivande / bevande (calde, fredde, analcoliche, alcoliche) in base a specifiche esigenze e/o disturbi e/o limitazioni alimentari della clientela

LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA

- Criteri di elaborazioni di menu e carte
- I diversi tipi di menu
- Principi di alimentazione, criteri di abbinamento cibo-vino e accostamenti enogastronomici

DTA

CLASSE IV

- Analisi della redditività
- Classificazione dei costi
- L'imputazione dei costi indiretti o comuni
- I sistemi di calcolo dei costi di produzione: direct costing e full costing
- Differenza tra costi fissi e variabili e loro rappresentazione grafica
- La Break even analysis
- I prezzi di vendita: limiti di manovra nella loro determinazione e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE IV

- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi
- Principi di alimentazione equilibrata
- Caratteristiche chimico fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande

LAB. SALA VENDITA

CLASSE IV

- Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
- Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA

- Predisporre menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.
- Riconoscere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà lavorative
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela
- Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.

DTA

CLASSE IV

- Classificare e configurare i costi di un'impresa turistica indicandone le diverse esigenze di analisi e controllo gestionale
- Calcolare il costo di un servizio turistico e individuare il prezzo di vendita
- Analizzare il rapporto tra costi e ricavi nell'azienda turistico-ricettiva
- Capacità di individuare il ritorno in termini di redditività di un investimento nel settore biologico-alimentare
- Rappresentare graficamente i costi fissi e variabili
- Determinare il prezzo di vendita
- Determinare il BEP in ipotesi date ed analizzare le informazioni ottenute
- Applicare il metodo del costo pieno e del costo variabile di un prodotto/servizio sapendone confrontare le differenti caratteristiche
- Procedere all'imputazione dei costi indiretti
- Applicare le tecniche di determinazione del prezzo di un servizio ed individuarne punti di forza e limiti

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE IV

- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi
- Individuare la caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti

P5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

DECLINAZIONE TERZO ANNO

Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE**DECLINAZIONE PTOF ABILITA'****QUARTO ANNO**

Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali

LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA

- Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.
- Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.
- Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA

- Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.
- Predisporre preparazioni dolciarie e Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità

P6 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

DECLINAZIONE TERZO ANNO

Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.

DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE**DECLINAZIONE PTOF ABILITA'****LAB. SALA VENDITA
CLASSE III**

- Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni, e gestione dei reclami.
- La comanda.
- Stili e tecniche di servizio.
- La cucina di sala

**SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE III**

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale.

**LAB. SALA VENDITA
CLASSE III**

- Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente.
- Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita.
- Saper affrontare in modo efficace il processo di vendita e somministrazione sia alla clientela individuale che in occasione di banchetti
- Saper individuare i momenti di consumo ideali per le varie tipologie di cocktail
- Saper svolgere i servizi alla russa, all'italiana, all'inglese e a buffet.
- Realizzare porzionature in sala.
- Saper individuare utensili e attrezzature atti alla lavorazione delle pietanze davanti al cliente.

**SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE III**

Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.

QUARTO ANNO	
Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela	
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di comunicazione, anche in lingua straniera - Personale di contatto / tipologie di clientela ▪ - Galateo a tavola / precedenze di servizio ▪ - Fidelizzazione cliente / gestione reclami <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La progettazione e le regole tecniche di composizione del menu • Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta • Stili alimentari, dieta equilibrata e menu • Menu per le diverse categorie di utenza e per esigenze particolari 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali ▪ Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. ▪ Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu e carte rispettando le regole gastronomiche • Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela • Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela • Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.

P7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il banqueting ed il buffet: ▪ Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un evento. ▪ Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale. <p>Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.</p>	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. ▪ Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p>
QUARTO ANNO	
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 style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologie di evento (formale / informale / associativo - mondano) -Progettazione di eventi enogastronomici (scelta location / logistica / tecniche di produzione / trasporto / allestimento spazi / personale impiegato / modalità di servizio / gestione imprevisti) ▪ Risorse umane (reclutamento / selezione / formazione / inserimento al lavoro) <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di catering e banqueting ▪ Le procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di un evento speciale <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risorse enogastronomiche del territorio 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. ▪ Effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. ▪ Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i prodotti tipici del territorio
---	--

P8. 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.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il mercato turistico: il fenomeno turismo, differenti tipologie di turismo, ristorazione e turismo, la domanda e l'offerta turistica, i numeri del turismo e gli operatori del turismo 	<p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere le caratteristiche del mercato turistico ▪ Saper valutare l'andamento della domanda e dell'offerte turistica ▪ Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata <p>Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate in funzione della promozione e della valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</p>
QUARTO ANNO	
Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale	

<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mercato turistico e sue tendenze. ▪ Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. ▪ Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Criteri di elaborazioni di menu e carte ▪ I diversi tipi di menu ▪ Principi di alimentazione, criteri di abbinamento cibo-vino e accostamenti enogastronomici 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. ▪ Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'ecosostenibilità. <p style="text-align: center;">LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisporre menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. ▪ Riconoscere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà lavorative ▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela ▪ Proporre un corretto abbinamento cibo – vino
---	---

P9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
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.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'accoglienza dell'ospite in sala ▪ Il ruolo del maître ▪ I tipi di servizi <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le imprese ristorative: l'attività delle imprese ristorative, le caratteristiche delle imprese della ristorazione collettiva, l'organizzazione delle imprese ristorative. ▪ Le imprese ricettive: la classificazione e l'organizzazione delle strutture ricettive, il front office e il back office a ricevimento Le imprese di viaggi: i servizi forniti, la classificazione delle imprese di viaggi, i viaggi organizzati, il contratto di viaggio e i documenti di viaggio 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <p style="text-align: center;">Gestire le fasi dell'accoglienza Gestire la presa della comanda Gestire tutte le fasi del servizio</p> <p style="text-align: center;">DTA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare gli elementi caratterizzanti le diverse tipologie di imprese turistico-ricettive
QUARTO ANNO	
Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Food & Beverage Division / Manager (requisiti e mansioni) - Principi di marketing (analisi mercato / target / segmentazione clientela / know-how / aggiornamento professionale) 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. ▪ Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti ▪ Tradurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato
--	--

P11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine

DECLINAZIONE TERZO ANNO	
Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	
DECLINAZIONE PTOF CONOSCENZE	DECLINAZIONE PTOF ABILITA'
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cenni storici sulla vite e sul vino ▪ La vinificazione ▪ Il vino in cantina. ▪ Classificazione e caratteristiche di liquori e distillati <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti. ▪ Risorse enogastronomiche del territorio. 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper servire correttamente i diversi tipi di vino. ▪ Saper predisporre la cantina del giorno in modo funzionale, nel rispetto delle esigenze del prodotto ▪ Saper servire nel modo corretto i superalcolici <p style="text-align: center;">SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti. Individuare i prodotti tipici di un territorio.
QUARTO ANNO	
Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	
<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di promozione e vendita. Il ruolo del FB manager ▪ Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio: enografia regionale nazionale, prodotti tipici e marchi di qualità ▪ Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario: indici della ristorazione. ▪ La ristorazione e i social media: app e siti dedicati al settore 	<p style="text-align: center;">LAB. SALA VENDITA CLASSE IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione ▪ Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media ▪ Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio

CURRICOLO DI SCIENZE UMANE

Dal Decreto n. 211 del 7 ottobre 2010

estratto

“Il percorso del Liceo delle Scienze Umane è indirizzato allo studio delle teorie esplicative dei fenomeni collegati alla costruzione dell’identità personale e delle relazioni umane e sociali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per cogliere la complessità e la specificità dei processi formativi. Assicura la padronanza dei linguaggi, delle metodologie e delle tecniche di indagine nel campo delle scienze umane” (art. 9 comma 1)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

1. aver acquisito le conoscenze dei principali campi d’indagine delle scienze umane mediante gli apporti specifici e interdisciplinari della cultura pedagogica, psicologica e socio-antropologica;
2. aver raggiunto, attraverso la lettura e lo studio diretto di opere e di autori significativi del passato e contemporanei, conoscenza delle principali tipologie educative, relazionali e sociali proprie della cultura occidentale, il ruolo da esse svolto nella costruzione della civiltà europea;
3. saper identificare i modelli teorici e politici di convivenza, le loro ragioni storiche, filosofiche e sociali, e i rapporti che ne scaturiscono sul piano etico-civile e pedagogico-educativo.
4. saper confrontare teorie e strumenti necessari per comprendere la varietà della realtà sociale, con particolare attenzione ai fenomeni educativi e ai processi formativi, ai luoghi e alle pratiche dell’educazione formale e non formale, ai servizi alla persona, al mondo del lavoro, ai fenomeni interculturali;
5. possedere gli strumenti necessari per utilizzare, in maniera consapevole e critica, le principali metodologie relazionali e comunicative, comprese quelle relative alla *media education*.

LINEE GENERALI E COMPETENZE

Al termine del percorso liceale lo studente si orienta con i linguaggi propri delle scienze umane nelle molteplici dimensioni attraverso le quali l’uomo si costituisce in quanto persona e come soggetto di reciprocità e di relazioni: l’esperienza di sé e dell’altro, le relazioni interpersonali, le relazioni educative, le forme di vita sociale e di cura per il bene comune, le forme istituzionali in ambito socio-educativo, le relazioni con il mondo delle idealità e dei valori.

PRIMO BIENNIO

OBIETTIVI FORMATIVI

Riconoscere i modelli comunicativo-relazionali impliciti nei contesti.

Saper stabilire correlazioni significative tra le diverse discipline.

Acquisire competenze metodologiche per comprendere i significati dell’agire nella

dimensione psico-sociale.

Sviluppare una adeguata consapevolezza etico-culturale rispetto alle dinamiche degli affetti. Sviluppare l'intelligenza emotiva e in particolare la capacità di ascolto empatico. Sviluppare la sensibilità alle problematiche sociali.

Sviluppare una mentalità orientata a considerare il dialogo uno strumento di confronto e relazione.

OBIETTIVI DIDATTICI

Comprendere la specificità della psicologia come disciplina scientifica.

Comprendere la complessità dell'essere umano nei suoi aspetti funzionali e relazionali. Comprendere la funzione dell'educazione per l'individuo e per la società.

Comprendere lo stretto rapporto tra l'evoluzione delle civiltà e i modelli educativi dell'antichità.

COMPETENZE

Saper inscrivere fatti e situazioni nei campi delle diverse scienze umane.

Saper interpretare situazioni concrete alla luce dei concetti studiati.

Saper individuare i rapporti tra educazione, valori e norme sociali.

Saper individuare le fondamentali categorie culturali dei modelli educativi e il contesto storico- politico sociale di riferimento.

Saper esporre in forma semplice, chiara e coerente i concetti relativi alle tematiche presentate.

Saper usare un lessico specifico, relativamente ad alcuni termini e definizioni fondamentali. Saper organizzare i contenuti in schemi, mappe e diagrammi.

Saper operare una sintesi scritta dei contenuti studiati

OBIETTIVI DIDATTICI E FORMATIVI MINIMI

Conoscere, almeno nelle linee essenziali, le tematiche e le teorie affrontate.

Saper individuare i concetti chiave dei temi studiati.

Essere in grado di esporre in modo semplice e lineare i contenuti studiati.

Conoscere l'oggetto di studio, le metodologie e gli esponenti più importanti delle discipline psicologia e pedagogia.

Utilizzare un lessico specifico di base.

Comprendere e saper utilizzare mappe concettuali, schemi e diagrammi.

PEDAGOGIA

Lo studente comprende lo stretto rapporto tra l'evoluzione delle forme storiche della civiltà e i modelli educativi, familiari, scolastici e sociali, messi in atto tra l'età antica e il Medioevo. Scopo dell'insegnamento è soprattutto quello di rappresentare i luoghi e le relazioni attraverso le quali nelle età antiche si è compiuto l'evento educativo

CONTENUTI I ANNO

MODULI

UNITA' DIDATTICHE

<p>"Alle origini dell'educazione"</p>	<p>U.D.1 Introduzione alla storia dell'educazione.</p> <p>U.D.2 Il sorgere delle civiltà della scrittura e l'educazione nelle società del mondo antico: Mesopotamia, Egitto; la civiltà ebraica.</p>
<p>"L'educazione nel mondo classico"</p>	<p>U.D.1 Grecia: la <i>paideia</i> greco-ellenistica: l'educazione all'<i>aretè</i> attraverso i poemi omerici.</p> <p>U.D.2 Sparta e Atene: modelli di formazione dell'uomo greco a confronto.</p> <p>U.D.3 Dalla virtù guerriera all'arte della parola. La nascita della filosofia e le ricadute sulla formazione: I Sofisti, Socrate, Platone, Aristotele. Isocrate.</p>
<p>CONTENUTI II ANNO</p>	
<p>"L'educazione nell'età ellenistica"</p>	<p>U.D.1 Caratteristiche storico sociali del periodo e le principali scuole filosofiche ellenistiche (cinismo, stoicismo, epicureismo cenni).</p> <p>U.D.2 Plutarco.</p>
<p>"L'educazione a Roma"</p>	<p>U.D.1 L'educazione nella Roma delle origini, il <i>mos maiorum</i>.</p> <p>U.D.2 Il pensiero di Catone e la difesa della tradizione contro la crisi della Repubblica.</p> <p>U.D.3 L'<i>Humanitas</i> ciceroniana e l'ellenizzazione dell'educazione romana, l'organizzazione scolastica romana.</p> <p>U.D.4 Quintiliano e l'educazione in età imperiale.</p> <p>U.D.5 Seneca e l'auto educazione interiore.</p>
	<p>U.D.1 Cristianesimo ed educazione.</p>

<p align="center">"L'educazione cristiana fino a Sant'Agostino e il fenomeno del Monachesimo"</p>	<p>U.D.2 La Patristica greca e i Padri apologisti latini. U.D.3 Sant'Agostino.</p> <p>U.D.4 Benedetto da Norcia e il monachesimo benedettino: funzioni e particolarità.</p>
<p align="center">"La riforma carolingia e l'educazione cavalleresca"</p>	<p>U.D.1 Carlo Magno e la riforma palatina.</p> <p>U.D.2 Le scuole laiche in Italia e la nascita dell'iniziativa privata.</p> <p>U.D.3 Dall'istituzione del cavalierato in Francia al codice cavalleresco: il percorso formativo del cavaliere.</p>

PSICOLOGIA

Lo studente comprende la specificità della psicologia come disciplina scientifica e conosce gli aspetti principali del funzionamento mentale, sia nelle sue caratteristiche di base, sia nelle sue dimensioni evolutive e sociali. Lo studente coglie la differenza tra la psicologia scientifica e quella del senso comune, sottolineando le esigenze di verificabilità empirica e di sistematicità teorica cui la prima cerca di adeguarsi.

CONTENUTI I ANNO

MODULI	UNITA'DIDATTICHE
<p>"L'importanza di un efficace metodo di studio e della relazione educativa"</p>	<p>U.D.1 Metacognizione e stili cognitivi.</p> <p>U.D.2 Cosa significa educare? I contesti e le figure dell'educazione scuola e famiglia.</p> <p>U.D.3 La relazione insegnante allievo secondo la prospettiva psicoanalitica, in chiave umanistica e in chiave sistemica.</p>

<p>"Introduzione alle Scienze Umane: La psicologia degli esordi"</p>	<p>U.D.1 L'emancipazione delle scienze umane dalla filosofia.</p> <p>U.D.2 Breve storia della psicologia.</p>
<p>"I processi cognitivi e la capacità di apprendere"</p>	<p>U.D.1 La percezione e l'attenzione.</p> <p>U.D.2 La memoria.</p> <p>U.D.3 L'intelligenza.</p> <p>U.D.4 L'apprendimento.</p>

CONTENUTI II ANNO

MODULI	UNITA' DIDATTICHE
<p>"La Comunicazione umana"</p>	<p>U.D.1 Lo sviluppo del linguaggio.</p> <p>U.D.2 Comunicazione come processo dinamico.</p> <p>U.D.3 I sistemi comunicativi.</p> <p>U.D.4 La pragmatica della comunicazione.</p> <p>U.D.5 La componente relazionale della comunicazione.</p> <p>U.D.6 Comunicazione sociale e pubblicitaria.</p>
<p>"Le Spinte ad agire"</p>	<p>U.D.1 I bisogni</p>

	<p>U.D.2 La motivazione</p> <p>U.D.3 Le emozioni</p>
--	--

<p>“La psicologia dell'identità e della personalità”</p>	<p>U.D.1 Le teorie dei tratti e le teorie tipologiche. Allport, Cattell, McCrae e Costa e il modello dei “Big Five”.</p> <p>U.D.2 La scoperta dell'inconscio e la teoria di Freud.</p> <p>U.D.3 Gli sviluppi della psicoanalisi: la psicologia individuale di Adler e la psicologia analitica di Jung.</p> <p>U.D.4 La psicologia del ciclo di vita di Erikson.</p>
<p>"La psicologia sociale"</p>	<p>U.D.1 La cognizione sociale, le attribuzioni di significato e l'influenza sociale.</p> <p>U.D.2 Gli stereotipi sociali e i pregiudizi.</p>

METODI E STRUMENTI

La metodologia didattica che si utilizzerà sarà aperta e attiva al fine di creare un clima comunicativo orizzontale e una circolarità di stimoli. Fondamentale in tale approccio sarà la gestione dei meccanismi di feedback. Sono previsti:

- lezione frontale
- lavoro di gruppo
- discussione e riflessione in classe

Si privilegerà la pluralità, la flessibilità e l'interdipendenza funzionale degli strumenti a disposizione:

- libro di testo, mappe concettuali
- filmati e registrazioni
- navigazione guidata su internet e classi virtuali
- riviste specializzate
- documenti personali e storie di vita
- utilizzo della biblioteca e dei laboratori dell'istituto
- stimoli e suggerimenti degli allievi
- co-docenza (ove previsto)
- partecipazione ad attività extrascolastiche (convegni, volontariato, stage, asl visite d'istruzione.

VERIFICA, VALUTAZIONE E INTERVENTI INTEGRATIVI

In conformità con quanto esplicitato nell'allegato n. 7 del PTOF e nell'ottica che considera la valutazione un atto riflessivo ed auto-riflessivo, essa accompagna lo studente durante il suo percorso

formativo di crescita individuale e sociale, oltre che professionale. Tenendo fede a queste premesse teoriche la valutazione sarà realizzata attraverso una pluralità di strumenti di verifica (formativi e sommativi) che mirano ad accrescere le conoscenze e le competenze degli studenti. L'atto valutativo, perciò, tenderà ad esaltare le peculiarità di ognuno e la pluralità e l'interconnessione dei saperi. Strumenti privilegiati saranno PROVE SCRITTE E ORALI, valutate secondo le griglie di seguito riportate.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ELABORATI SCRITTI SCIENZE UMANE costituiti da *domande a risposta aperta e spazio delimitato*

Alunno: *Classe:* *Data:*

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE SCIENZE UMANE

Nome studente *Classe* *Data*.....

INDICATORI	DESCRITTORI E LIVELLI	PUNTI	1° Parte	2° Parte quesiti
CONOSCERE Conoscere le categorie concettuali delle scienze umane, i riferimenti teorici, i temi e i problemi, le tecniche e gli strumenti della ricerca afferenti agli ambiti disciplinari specifici	A) Individua e sviluppa in modo completo ed approfondito gli argomenti	7		
	B) Conosce gli argomenti fondamentali e li elabora analiticamente con competenza e coerenza	6		
	C) Conosce gli argomenti essenziali e li sviluppa in modo sintetico ma coerente	5		
	D) Possiede conoscenze sufficienti, non sempre logicamente collegate	4 3		
	E) Conosce parzialmente l'argomento e presenta difficoltà nei collegamenti	2		
	F) Mostra difficoltà nella trattazione dell'argomento, le conoscenze sono superficiali e frammentarie			
COMPRENDERE Comprendere il contenuto e il significato delle informazioni fornite dalla traccia e le consegne che la prova prevede	A. Sviluppa la traccia in modo pertinente ed esaustivo	5		
	B. Sviluppa la traccia in modo globalmente organico ed efficace	4		
	C. Sviluppa la traccia in modo pertinente, con una trattazione semplice, non sempre coerente	3		
	D. Sviluppa la traccia in modo limitato e frammentario	2		
	E. Mostra difficoltà nella trattazione, che risulta disorganica e non aderente alle consegne	1		

INTERPRETARE Fornire un'interpretazione coerente ed essenziale delle informazioni apprese attraverso l'analisi delle fonti.	A. Offre un'interpretazione coerente e logica rispetto alle informazioni e tiene conto delle fonti in maniera analitica	4		
	B. Offre un'interpretazione abbastanza aderente e una adeguata sintesi delle informazioni nel rispetto delle fonti	3,25		
	C. Offre un'interpretazione non sempre aderente rispetto alle informazioni tenendo sufficientemente conto delle fonti	2,50		
	D. Offre un'interpretazione parziale con connessioni logiche elementari rispetto alle informazioni	1,75		
	E. Offre una interpretazione frammentaria e incoerente delle informazioni non esplicitando né fonti né metodi di ricerca	1		
ARGOMENTARE Effettuare collegamenti e confronti tra gli ambiti disciplinari afferenti alle scienze umane; leggere i fenomeni in chiave critica riflessiva; rispettare i vincoli logici e linguistici	A. Rielaborazione personale e critica mediante confronti e valutazioni esaustive ed interdisciplinari, espressa in forma chiara e scorrevole con l'uso di terminologia specifica	4		
	B. Rielaborazione personale attraverso giudizi motivati frutto di parziali collegamenti interdisciplinari, espressa in modo appropriato e lineare	3,25		
	C. Rielaborazione sintetica sostenuta da giudizi sufficientemente motivati espressa con linguaggio semplice non sempre specifico	2,50		
	D. Rielaborazione sintetica non supportata da giudizi pienamente motivati espressa con linguaggio non sempre appropriato	1,75		
	E. Rielaborazione difficoltosa e lacunosa con linguaggio involuto e poco specifico	1		

PUNTEGGIO TOTALE /20

NOTA La somma dei punteggi ottenuti per ciascuna parte dell'elaborato viene divisa per due. Il punteggio massimo attribuibile è quindi pari a $(20+20)/2$. Il punteggio ottenuto dalla formula viene approssimato all'unità superiore se la prima cifra dopo la virgola è pari o superiore a 5.

***GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LE VERIFICHE ORALI
DI SCIENZE UMANE***

VOTO	DESCRITTORI
10 eccellente	Ampio e sicuro possesso dei contenuti. Competenza nell'operare collegamenti multidisciplinari. Offerta di contributi significativi alla ricerca e all'approfondimento del lavoro di classe. Brillante capacità nell'espone e nell'argomentare, con l'uso di un lessico sempre puntuale e specifico.
9 ottimo	Sicuro possesso dei contenuti, esposti con lessico puntuale. Offerta di contributi significativi alla ricerca e all'approfondimento del lavoro di classe. Sicura capacità nell'espone e nell'operare in maniera multidisciplinare.

<p>8 buono</p>	<p>Buona conoscenza degli argomenti richiesti. Capacità di spiegare in modo abbastanza preciso eventi, teorie, testi e contesti, con l'uso di un lessico pertinente e chiaro. Capacità di rielaborare le conoscenze con contributi personali e argomentarle in maniera significativa.</p>
<p>7 discreto</p>	<p>Adeguate conoscenza degli argomenti fondamentali del programma. Capacità di comprendere e di spiegare in modo essenziale testi, teorie, eventi e contesti. Esposizione abbastanza chiara, discreto uso del lessico specifico. Parziali tentativi di approfondimento personale.</p>
<p>6 sufficiente</p>	<p>Possesso dei nuclei essenziali e dei contenuti minimi del programma. Capacità di analizzare in modo semplice, e con il sostegno dell'insegnante, eventi e teorie e di ricostruire per sommi capi la trama argomentativa dei testi esaminati. Esposizione sufficientemente chiara, con il solo uso del linguaggio comune.</p>
<p>5 mediocre</p>	<p>Fragile e parziale conoscenza dei nuclei essenziali e dei contenuti minimi del programma. Incertezze diffuse nell'analizzare teorie ed eventi e nell'esprimere osservazioni sugli argomenti trattati. Esposizione frammentaria e talvolta confusa.</p>
<p>4 insufficiente</p>	<p>Gravi lacune sui contenuti ineludibili del programma, per scarso impegno nello studio e per modeste capacità mostrate a livello di analisi, di sintesi e di esposizione.</p>
<p>3 scarso</p>	<p>La preparazione è inesistente accompagnata da un disimpegno diffuso.</p>



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

- Umberto Nobile - Roald Amundsen

Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216- Fax 081/8249216

Codice Fiscale: 92076930640 Posta elettronica: AVIS01800G@istruzione.it - Cod. Meccanografico: AVIS01800

CURRICOLO DI STORIA E FILOSOFIA

NEI LICEI

PREMESSA

Il curriculum formativo dei Licei individua nell'asse disciplinare storico-filosofico uno dei suoi fondamenti essenziali. L'esperienza quotidiana della pratica didattica impone, tuttavia, alla scuola un coraggioso e continuo sforzo di adattamento a una pluralità di sfide teoriche, politiche, sociali, economiche, ambientali ed etiche che non lasciano alcuno spazio a soluzioni preordinate né tantomeno univoche.

Le esigenze formative con cui la Storia e la Filosofia debbono oggi misurarsi richiedono, al contrario, un notevole sforzo teso a costruire progetti educativi che possano contribuire a definire nuove configurazioni del sapere volte ad accompagnare gli studenti per tutto il loro percorso professionale ed esistenziale. La necessità di una programmazione didattica va infatti accompagnata alla consapevolezza che qualsiasi esperienza conoscitiva – nonostante lo sforzo nel prevedere quali possano essere i bisogni formativi dello studente – si dà sempre all'interno di un orizzonte aperto su un presente e su un avvenire che sfuggono a qualsiasi progettazione definitiva. La possibilità alla quale, nonostante tutto, la scuola non deve rinunciare è quella di partecipare – in maniera decisiva – alla definizione e alla realizzazione di un percorso formativo che collochi le esigenze culturali ed educative dei discenti al centro dell'esperienza didattica. Quest'ultima richiede infatti a ogni soggetto coinvolto nella pratica didattica una capacità di governo dello stesso processo che – pur restando sempre aperto alle imprevedibili dinamiche relazionali

del contesto scolastico – non si lasci sfuggire le priorità culturali nella didattica della Storia e della Filosofia.

Le conoscenze storico-filosofiche si configurano, a tal riguardo, non solo come un patrimonio prezioso da scoprire e condividere ma anche come un obiettivo didattico imprescindibile per accedere a qualsiasi esperienza di senso. L'insegnamento delle discipline storico-filosofiche non deve però accontentarsi di modelli didattici finalizzati a una mera riproduzione o trasmissione di saperi nozionistici.

La Storia e la Filosofia devono fornire allo studente un complesso di dati, nozioni, temi, paradigmi teorici che possano consentire di rielaborare in modo critico e personale i contenuti acquisiti; questi potranno così dare corpo a quella capacità analitica e interpretativa che sola può consentire una lettura complessiva della realtà umana. Lo studio dei fenomeni storici e del pensiero va orientato quindi alla creazione di strategie comunicative che possano condurre gli studenti non solo alla conoscenza dei pensieri dei filosofi o degli eventi del passato ma anche a una prassi che possa attuarsi in una capacità di pensare i propri pensieri, di una memoria informata che si faccia storia, di un senso di cittadinanza attiva e solidale che muovendo dalla libera singolarità possa pervenire a un agire politico che si assuma la responsabilità della pluralità come orizzonte condiviso della nostra esistenza.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLE DISCIPLINE DI STORIA E FILOSOFIA

Si ricorda che per quanto concerne le discipline di Storia e Filosofia gli obiettivi generali sono i medesimi per gli indirizzi del Liceo Scientifico Tradizionale/Scienze Applicate, Liceo Musicale sebbene possano essere poi declinati all'interno delle programmazioni didattiche dei singoli docenti dando rilevanza alle specificità di ciascuno indirizzo.

FILOSOFIA

III LICEO

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Protagonisti, temi, concetti e problemi della storia della filosofia antica e medievale occidentale.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere e utilizzare linguaggi specifici che richiedano padronanza del lessico tecnico e conoscenza delle sue relazioni con l'uso comune.• Analizzare i termini chiave e saperne ricostruire la genesi.

COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Evidenziare i nessi sintattici, riformulare concetti e temi secondo codici nuovi e saperli collocare in altri contesti. • Individuare in un argomento gli aspetti più rilevanti, i concetti fondamentali e coglierne i significati impliciti e reconditi.
	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere tematiche filosofiche in modo fluido, corretto e articolato sotto il profilo argomentativo. • Confrontare protagonisti, teorie e concetti elucidandone i nessi con il contesto storico-culturale di appartenenza. • Interpretare i testi degli autori utilizzando apparati e strumenti critici. • Confrontarsi dialetticamente con un interlocutore su un tema.

IV LICEO

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Protagonisti, temi, concetti e problemi della storia della filosofia moderna, dall'Umanesimo all'Idealismo tedesco.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e utilizzare linguaggi specifici che richiedano padronanza del lessico tecnico e conoscenza delle sue relazioni con l'uso comune. • Analizzare i termini chiave e saperne ricostruire la genesi. • Evidenziare i nessi sintattici, riformulare concetti e temi secondo codici nuovi e saperli collocare in altri contesti. • Individuare in un argomento gli aspetti più rilevanti, i concetti fondamentali e coglierne i significati impliciti e reconditi.
	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere tematiche filosofiche in modo fluido, corretto e articolato sotto il profilo argomentativo.

COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare protagonisti, teorie e concetti elucidandone i nessi con il contesto storico-culturale di appartenenza . • Interpretare i testi degli autori utilizzando apparati e strumenti critici. • Confrontarsi dialetticamente con un interlocutore su un tema.
-------------------	--

V LICEO

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Protagonisti, temi, concetti e problemi della storia della filosofia contemporanea, dal Romanticismo al dibattito contemporaneo.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e utilizzare linguaggi specifici che richiedano padronanza del lessico tecnico e conoscenza delle sue relazioni con l'uso comune. • Analizzare i termini chiave e saperne ricostruire la genesi. • Evidenziare i nessi sintattici, riformulare concetti e temi secondo codici nuovi e saperli collocare in altri contesti. • Individuare in un argomento gli aspetti più rilevanti, i concetti fondamentali e coglierne i significati impliciti e reconditi.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere tematiche filosofiche in modo fluido, corretto e articolato sotto il profilo argomentativo. • Confrontare protagonisti, teorie e concetti elucidandone i nessi con il contesto storico-culturale di appartenenza. • Interpretare i testi degli autori utilizzando apparati e strumenti critici • Confrontarsi dialetticamente con un interlocutore su un tema. • Saper pianificare, svolgere ed esporre una ricerca personale in campo filosofico

STORIA

III LICEO

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• I fenomeni storici, i protagonisti, le dinamiche politiche, economiche e religiose dal basso Medioevo all'epoca Moderna.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">• Saper collocare i principali eventi storici secondo le coordinate spaziotempo.• Saper riconoscere e utilizzare il lessico specifico della disciplina.• Saper individuare le idee chiave di un testo o di un documento storico.• Esprimere i vari argomenti in modo lineare, corretto e convincente sotto il profilo espositivo.• Sapersi orientare nei fenomeni storici e operare collegamenti seguendo registri storici e logici.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere e utilizzare le terminologie di base delle discipline geografiche, sociali, economiche, giuridiche e politiche indispensabili allo studio dei fenomeni storici.• Elucidare i nessi sintattici, riformulare concetti e temi secondo diversi codici e saperli collocare in contesti più vasti di senso anche a partire dal contesto storico attuale.• Cogliere gli aspetti più rilevanti di un fenomeno storico e memorizzarli.• Operare collegamenti seguendo ordini storici, logici e suggestioni associative.• Comprendere e utilizzare forme di cittadinanza attiva e democratica.

IV LICEO

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• I fenomeni storici, i protagonisti, le dinamiche politiche, economiche e religiose dal XVIII secolo alla fine del XIX secolo.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">• Saper collocare i principali eventi storici secondo le coordinate spaziotempo.• Saper riconoscere e utilizzare il lessico specifico della disciplina.• Saper individuare le idee chiave di un testo o di un documento storico.• Esprimere i vari argomenti in modo lineare, corretto e convincente sotto il profilo espositivo.• Sapersi orientare nei fenomeni storici e operare collegamenti seguendo registri storici e logici.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere e utilizzare le terminologie di base delle discipline geografiche, sociali, economiche, giuridiche e politiche indispensabili allo studio dei fenomeni storici.• Elucidare i nessi sintattici, riformulare concetti e temi secondo diversi codici e saperli collocare in contesti più vasti di senso anche a partire dal contesto storico attuale.•Cogliere gli aspetti più rilevanti di un fenomeno storico e memorizzarli.• Operare collegamenti seguendo ordini storici, logici e suggestioni associative.• Comprendere e utilizzare forme di cittadinanza attiva e democratica.

V LICEO

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• I fenomeni storici, i protagonisti, le dinamiche politiche, economiche e culturali del Novecento.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">• Saper collocare i principali eventi storici secondo le coordinate spaziotempo.• Saper riconoscere e utilizzare il lessico specifico della disciplina.• Saper individuare le idee chiave di un testo o di un documento storico.• Esprimere i vari argomenti in modo lineare, corretto e convincente sotto il profilo espositivo.• Sapersi orientare nei fenomeni storici e operare collegamenti seguendo registri storici e logici.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere e utilizzare le terminologie di base delle discipline geografiche, sociali, economiche, giuridiche e politiche indispensabili allo studio dei fenomeni storici.• Elucidare i nessi sintattici, riformulare concetti e temi secondo diversi codici e saperli collocare in contesti più vasti di senso anche a partire dal contesto storico attuale.• Cogliere gli aspetti più rilevanti di un fenomeno storico e memorizzarli.• Operare collegamenti seguendo ordini storici, logici e suggestioni associative.• Comprendere e utilizzare forme di cittadinanza attiva e democratica.• Saper pianificare, svolgere ed esporre una ricerca personale in campo storico.

FILOSOFIA
CONTENUTI MINIMI

CLASSE	NUCLEI TEMATICI
III LICEO	<ul style="list-style-type: none">• La nascita della filosofia e i filosofi presofisti• Socrate e Platone• Aristotele• Le filosofie dell'ellenismo• La filosofia cristiana medievale
IV LICEO	<ul style="list-style-type: none">• L'Umanesimo rinascimentale• Descartes e la nascita del razionalismo moderno• La filosofia politica moderna• L'empirismo inglese• L'Illuminismo e Kant
V LICEO	<ul style="list-style-type: none">• Hegel e l'idealismo tedesco• Destra e sinistra hegeliana• Marx• La reazione antihegeliana. Schopenhauer• Nietzsche• Freud e la nascita della psicoanalisi• Il positivismo• L'esistenzialismo• La filosofia politica del Novecento• Filosofia, etica e morale

STORIA
CONTENUTI MINIMI

CLASSI	NUCLEI TEMATICI
III LICEO	<ul style="list-style-type: none">• Papato e Impero tra alto e basso medioevo• La crisi dei poteri universali• La nascita delle monarchie nazionali• Le scoperte geografiche• L'epoca della Riforma e le guerre di religione
IV LICEO	<ul style="list-style-type: none">• L'epoca delle Rivoluzioni• La nascita dello Stato nazione• I processi di unificazione nazionale• Il Risorgimento italiano• La crisi di fine secolo. Nazionalismo, imperialismo e colonialismo
V LICEO	<ul style="list-style-type: none">• Il primo Novecento• La Prima Guerra mondiale e la Rivoluzione russa• L'epoca dei totalitarismi• La Seconda Guerra mondiale e la shoah• La guerra fredda• L'Italia repubblicana• La decolonizzazione e il nuovo ordine mondiale

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

AREE TEMATICHE	
<ul style="list-style-type: none"> • I fondamenti della società democratica. • Diritti e responsabilità del cittadino. • Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali. • Democrazia e partecipazione alla vita politica. • Educazione alla salute, all'affettività e alla costruzione e gestione di rapporti umani. • Libertà, tolleranza e solidarietà. • Le identità e la cultura della differenza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie. • Cittadinanza digitale ed economica. • Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. • Le sfide della globalizzazione e i conflitti nelle società contemporanee. • Ecologia, ambiente e sviluppo sostenibile. • Migrazioni, accoglienza e integrazione. • Educazione alla convivenza civile e la riflessione sul razzismo.

Vengono poi individuati alcuni temi che si raccordano più specificamente alle discipline di Storia e Filosofia e che potranno essere articolati in maniera interdisciplinare nelle programmazioni dei diversi Consigli di classe e delle singole programmazioni disciplinari dei docenti. Vengono proposti così i seguenti nuclei tematici da declinare nei tre anni del liceo:

CLASSI	NUCLEI TEMATICI
III	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita delle autonomie politiche • Cittadini-Sudditi • Tolleranza-Intolleranza
	<ul style="list-style-type: none"> • Lo Stato

IV	<ul style="list-style-type: none"> • Le forme di governo • Identità-Alterità • La tratta degli esseri umani
V	<ul style="list-style-type: none"> • I diritti umani • La Costituzione italiana ed europea • Ambiente e sviluppo sostenibile • Le migrazioni

METODOLOGIA E SUSSIDI

- Lezione frontale e dialogata
- Lettura e analisi di testi differenziati (manuale, documenti, saggi, cartine, grafici, tabelle...)
- Approfondimenti individuali e/o per gruppi
- Utilizzo di strumenti multimediali, di fonti, di giornali e di riviste

STRATEGIE PER STUDENTI CON BES O DSA

Nell'attuazione della legge 170/10 e successive integrazioni in materia di BES i singoli Consigli di Classe elaboreranno i Piani Didattici Personalizzati che conterranno, oltre alle indicazioni didattiche e metodologiche, anche le misure compensative e dispensative previste. Per le discipline di Filosofia e Storia gli obiettivi minimi esposti sopra saranno validi anche per i ragazzi con BES. La didattica in ogni classe terrà conto delle particolarità presenti all'interno del gruppo e utilizzerà lo strumento tecnologico informatico e tecnologico più adatto a facilitare e favorire l'apprendimento dell'alunno.

VERIFICA

- Prove orali: interrogazioni, relazioni e dibattiti.
- Prove scritte: test, eventuali temi e saggi di argomento storico; relazioni su approfondimenti tematici

- Prove strutturate e semi strutturate
- Almeno due voti a quadrimestre.

VERIFICHE ALUNNI BES Le prove scritte in particolare terranno conto delle necessità individuali (utilizzo di prove strutturate, semistrutturate, a completamento, a risposta multipla in sostituzione delle trattazioni sintetiche) e verrà incoraggiata la produzione e l'uso delle mappe concettuali. Per quanto concerne **gli alunni con DSA** si seguiranno per la somministrazione delle prove scritte e orali le linee generali del PDP predisposti dai singoli Consigli di classe.

VALUTAZIONE

Tenendo in considerazione i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, i docenti ritengono elementi utili nella definizione del giudizio e del voto finale:

- La partecipazione al dialogo scolastico e continuità nell'applicazione.
- La conoscenza dei contenuti e dei concetti fondamentali.
- L'esposizione corretta e appropriata, consequenziale e consapevole per un'efficace comunicazione.
- La capacità di valutazione critica delle interpretazioni (solo per il secondo biennio e il quinto anno).
- La capacità di effettuare opportuni collegamenti interdisciplinari.

Votazioni: almeno due voti nel 1° quadrimestre, tre voti nel 2° quadrimestre.

Griglia di valutazione scritte e orali

Nella valutazione delle prove scritte non strutturate (si intende con questo termine qualunque prova scritta non a test) ogni domanda o parte di verifica sarà valutata in base alla sottostante griglia:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: Quesiti a risposta aperta		
Indicatori	Descrittori di livello	Voto
Competenza (padronanza del lessico specifico /correttezza morfosintattica)	Non articola il discorso/ assenza del lessico specifico	0
	Scorrettezza morfosintattica/ improprietà lessicali	1
	Articola il discorso con correttezza	2

	morfosintattica/uso del lessico specifico	
	Articola il discorso in modo adeguato, ricco, organico	3
Conoscenza Dei contenuti	Non conosce I contenuti*	0
	Conoscenza frammentaria e superficiale	1
	Conoscenza dei contenuti principali	2
	Completa e approfondita	3
Capacità di sintesi	Non sintetizza	0
	Effettua sintesi solo parzialmente	1
	Sintetizza gli aspetti principali	2
	Sintetizza e interpreta le conoscenze	3
	Sintetizza, interpreta e organizza in modo autonomo le conoscenze	4

*Se la risposta non dimostra alcuna conoscenza dei contenuti (o non vi è alcuna coerenza domanda-risposta) il punteggio è automaticamente 2 senza consultare la griglia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE STRUTTURATE

Test a risposta chiusa (V/F o modalità a scelte multiple; si prevedono 45 secondi come tempo di risposta medio); tali quesiti avranno per lo più una risposta corretta su –di norma – quattro proposte e sono valutati, come da standard internazionale (per abituare i discenti alle vigenti modalità di selezione dei test d'ingresso per le Università), punti

- 1 per risposta corretta (oppure 0,50...)
- 0 per risposta non data
- 0 oppure $-1/(n-1)$ (dove n indica il numero degli *item*) per risposta errata.

Il voto in decimi è assegnato proporzionalmente al punteggio conseguito, ponendo il livello di sufficienza al 60% del punteggio massimo disponibile.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO DI STORIA						
Livello:	Scarso	Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
Voto:	1-2-3	4-5	6	7	8	9 - 10
Saper comprendere ed utilizzare termini e concetti						
Conoscenza degli eventi e dei processi						
Saper individuare le linee fondamentali di sviluppo delle Dinamiche storiche						

Saper collocare eventi e processi nelle coordinate spazio-temporali						
Saper individuare i rapporti sincronici e diacronici						
Saper compiere operazioni relative all'analisi delle fonti						
Saper individuare e differenziare la diversa natura dei fattori che caratterizzano eventi e processi						
Saper riconoscere la centralità dei soggetti						
Saper comprendere alcune delle principali linee interpretative della storiografia						
Saper problematizzare le conoscenze						

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO DI FILOSOFIA						
Livello:	Scarso	Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
Voto:	1-2-3	4-5	6	7	8	9 - 10
Saper comprendere ed utilizzare termini e concetti						
Saper individuare i principi di una teoria						
Saper analizzare il testo filosofico (definire termini e concetti, enucleare le idee centrali, individuare la struttura delle procedure argomentative)						
Saper comprendere il diverso uso semantico di termini e categorie						
Saper confrontare diverse posizioni teoriche rispetto ad un medesimo problema						
Saper operare autonomamente collegamenti e riferimenti culturali						

CONSOLIDAMENTO/RECUPERO

- Ripasso prima delle verifiche
- Ulteriori spiegazioni, partendo dalle domande degli allievi o dalle difficoltà emerse nelle verifiche
- Consigli di metodo
- Assegnazione e correzione in classe di esercizi per casa
- Lavori di gruppo e forme di tutor learning tra gli studenti

CURRICOLO DI STORIA DELL'ARTE

PRIMO BIENNIO	
COMPETENZE DISEGNO	COMPETENZE STORIA DELL'ARTE
<p>Utilizzo del disegno geometrico come mezzo per ottenere una conoscenza ragionata delle forme, grazie a un adeguato sviluppo delle abilità percettive e manuali nella loro interazione, all'uso corretto degli strumenti del disegno tecnico e alla corretta applicazione delle regole dei diversi metodi di rappresentazione grafica.</p>	<p>Lettura dell'opera d'arte (pittorica, scultorea ed architettonica) mediante le diverse tipologie di analisi (strutturalistica, iconografica, iconologica e sociologica), in concorso allo sviluppo del senso storico e della sensibilità estetica, con conseguente consapevolezza del valore delle forme in ragione del loro significato. Tale processo viene favorito dalle competenze fornite precedentemente dal Disegno ed indicate sopra.</p>
<p><u>Classe prima</u> <u>Disegno</u> - proiezioni ortogonali di figure piane e di solidi (diversamente inclinati ai piani, tangenti tra loro e composti in gruppi, sezionati e compenetrati) - rappresentazione assonometrica degli stessi</p>	<p><u>Classe seconda</u> <u>Storia dell'arte</u> Arte preistorica, egizia, mesopotamica, minoica, greca, ellenistica, etrusca, romana, paleocristiana e architettura romanica.</p>

SECONDO BIENNIO	
COMPETENZE DISEGNO	COMPETENZE STORIA DELL'ARTE
<p>Uso del Disegno geometrico come strumento per ripercorrere le fasi di un procedimento progettuale, oltre che per ottenere una conoscenza ragionata delle forme, conseguente allo sviluppo delle abilità percettive.</p>	<p>Consapevolezza del valore e del ruolo del patrimonio artistico per l'identità culturale italiana e dei suoi caratteri distintivi, anche in relazione ai tratti più evidenti del gusto nelle principali nazioni europee, nei periodi storici fatti oggetto di studio nei due anni. Tale competenza è acquisita grazie al consolidamento di quanto detto a proposito del primo biennio.</p>
<p><u>Classe terza</u> <u>Disegno</u> - prospettiva centrale e accidentale di figure piane, solidi geometrici, volumi architettonici e gruppi di solidi secondo diversi metodi - teoria delle ombre applicata alla rappresentazione</p>	<p><u>Classe quarta</u> <u>Storia dell'arte</u> Mantegna, Botticelli, Bramante, Leonardo, Michelangelo, Raffaello, Giorgione,</p>

<p>assonometrica e prospettica. <u>Storia dell'arte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Architettura gotica - Pittura e scultura dei secoli XIII e XIV - Il Quattrocento nelle opere di Brunelleschi, Donatello, Masaccio, Alberti e Piero della Francesca. 	<p>Tiziano, il Manierismo, Caravaggio, Bernini e Borromini, Vedutismo, Rococò, Neoclassicismo.</p>
---	--

CLASSE QUINTA

COMPETENZE	CONTENUTI
<p>Consapevolezza del valore e del ruolo del patrimonio artistico per l'identità culturale italiana, in relazione ai tratti distintivi del gusto nelle principali nazioni europee, grazie a una fruizione consapevole e critica dell'opera d'arte visiva, sia che rientri nelle tradizionali classificazioni, sia che si tratti di tipologie artistiche inedite o sperimentali.</p>	<p>Romanticismo, Realismo, Post -impressionismo, Art Nouveau, Avanguardie storiche, Architettura e disegno industriale dalla fine dell'Ottocento fino al periodo tra le due guerre.</p>



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



Unione Europea
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" (FSE)
P.O.N. - Ambiente per l'apprendimento (FESR)
D.G. Occupazione, Affari Sociali e pari Opportunità
D.G. Politiche Regionali

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "BAIANESE LAURO"
Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216 - Fax 081/4620032
Sede Centrale Liceo Scientifico Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216
Sede associata Liceo Scientifico Via Maria Montessori 83027 Mugnano del Cardinale (AV) Tel.081.5112203
Sede associata per i Servizi Commerciali Via Pompeo Barba 83021 Avella (AV) Tel. 081.8251419
Sede associata I.P.S.A.R. Viale degli Aranci 83020 Marzano di Nola (AV) Tel 081.8256169
Sede associata I.P.S.A.R. Casa Circondariale di Lauro (AV) Tel. 081.8240444
Codice Fiscale: 92076930640 Posta elettronica: AVIS01800G@istruzione.it Cod.Meccanografico :AVIS01800G

CURRICOLO RELIGIONE CATTOLICA

All'interno di questo quadro, relativo alla natura e alle finalità di questo insegnamento, ed in considerazione di quanto proposto dalle Indicazioni per l'insegnamento della Religione Cattolica nel secondo ciclo di istruzione, tenendo conto delle diverse fasce d'età degli alunni e della realtà globale della scuola, gli insegnanti di questo Istituto hanno cercato di determinare obiettivi comuni da perseguire nelle classi durante il presente anno scolastico. Le tematiche individuate come matrici progettuali sono: la cultura dei valori e la tutela dei diritti

OBIETTIVI EDUCATIVI GENERALI:

Gli alunni saranno particolarmente indirizzati

- ad uno sviluppo responsabile nei confronti dell'impegno scolastico
- al rispetto di se stessi e degli altri
- al rispetto dell'ambiente e delle cose comuni
- allo sviluppo di corrette dinamiche di gruppo
- alla realizzazione di un clima positivo e collaborativo nella scuola.

OBIETTIVI EDUCATIVO FORMATIVI PER L'IRC

Biennio

- superamento dei pregiudizi nei confronti del fatto religioso
- ampliamento dei modelli religiosi elementari
- acquisizione degli atteggiamenti corretti per la ricerca religiosa
- capacità di ascolto e riflessione
- acquisizione degli elementi fondamentali del messaggio cristiano

Triennio

- acquisizione di una sensibilità culturale per affrontare i problemi esistenziali legati al senso della vita e della morte
- acquisizione della capacità critica necessaria per affrontare il dibattito culturale sui temi riguardanti la dottrina sociale della Chiesa Cattolica, il pluralismo religioso, il dialogo interculturale, le diverse forme di ateismo e relativismo contemporaneo
- acquisizione della capacità per comprendere il rapporto tra fede e scienza e tra fede e politica

Per quanto riguarda le competenze, conoscenze e abilità che gli alunni dovranno maturare, si ritiene opportuno fare proprie quelle previste dalle Indicazioni:

COMPETENZE

Al termine del primo biennio, che coincide con la conclusione dell'obbligo di istruzione e quindi assume un valore paradigmatico per la formazione personale e l'esercizio di una cittadinanza consapevole, lo studente sarà in grado di:

- costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa;
- valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose;
- valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.

Al termine dell'intero percorso di studio, l'Irc metterà lo studente in condizione di:

- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.”

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Gli obiettivi specifici di apprendimento, come le stesse competenze, nello spirito delle indicazioni e dell'autonomia delle istituzioni scolastiche, sono essenziali e non esaustivi; sono declinati in conoscenze e abilità, non necessariamente in corrispondenza tra loro, riconducibili in vario modo a tre aree di significato: antropologico-esistenziale; storico-fenomenologica; biblico-teologica.

PRIMO BIENNIO

Conoscenze

Lo studente:

- riconosce gli interrogativi universali dell'uomo: origine e futuro del mondo e dell'uomo, bene e male, senso della vita e della morte, speranze e paure dell'umanità, e le risposte che ne dà il cristianesimo, anche a confronto con altre religioni;
- si rende conto, alla luce della rivelazione cristiana, del valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività: autenticità, onestà, amicizia, fraternità, accoglienza, amore, perdono, aiuto, nel contesto delle istanze della società contemporanea;
- individua la radice ebraica del cristianesimo e coglie la specificità della proposta cristiano-cattolica, nella singolarità della rivelazione di Dio Uno e Trino, distinguendola da quella di altre religioni e sistemi di significato;

- accosta i testi e le categorie più rilevanti dell'Antico e del Nuovo Testamento: creazione, peccato, promessa, esodo, alleanza, popolo di Dio, messia, regno di Dio, amore, mistero pasquale; ne scopre le peculiarità dal punto di vista storico, letterario e religioso;
- approfondisce la conoscenza della persona e del messaggio di salvezza di Gesù Cristo, il suo stile di vita, la sua relazione con Dio e con le persone, l'opzione preferenziale per i piccoli e i poveri, così come documentato nei V angeli e in altre fonti storiche;
- ripercorre gli eventi principali della vita della Chiesa nel primo millennio e coglie l'importanza del cristianesimo per la nascita e lo sviluppo della cultura europea;
- riconosce il valore etico della vita umana come la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo, aprendosi alla ricerca della verità e di un'autentica giustizia sociale e all'impegno per il bene comune e la promozione della pace.

Abilità

Lo studente:

- riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione con gli altri: sentimenti, dubbi, speranze, relazioni, solitudine, incontro, condivisione, ponendo domande di senso nel confronto con le risposte offerte dalla tradizione cristiana;
- riconosce il valore del linguaggio religioso, in particolare quello cristiano-cattolico, nell'interpretazione della realtà e lo usa nella spiegazione dei contenuti specifici del cristianesimo;
- dialoga con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria in un clima di rispetto, confronto e arricchimento reciproco;
- individua criteri per accostare correttamente la Bibbia, distinguendo la componente storica, letteraria e teologica dei principali testi, riferendosi eventualmente anche alle lingue classiche;
- riconosce l'origine e la natura della Chiesa e le forme del suo agire nel mondo quali l'annuncio, i sacramenti, la carità;
- legge, nelle forme di espressione artistica e della tradizione popolare, i segni del cristianesimo distinguendoli da quelli derivanti da altre identità religiose;
- coglie la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana.

SECONDO BIENNIO

Conoscenze

Come approfondimento delle conoscenze e abilità già acquisite, lo studente:

- approfondisce, in una riflessione sistematica, gli interrogativi di senso più rilevanti: finitezza, trascendenza, egoismo, amore, sofferenza, consolazione, morte, vita;

- studia la questione su Dio e il rapporto fede-ragione in riferimento alla storia del pensiero filosofico e al progresso scientifico-tecnologico;
- rileva, nel cristianesimo, la centralità del mistero pasquale e la corrispondenza del Gesù dei Vangeli con la testimonianza delle prime comunità cristiane codificata nella genesi redazionale del Nuovo Testamento;
- conosce il rapporto tra la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;
- arricchisce il proprio lessico religioso, conoscendo origine, significato e attualità di alcuni grandi temi biblici: salvezza, conversione, redenzione, comunione, grazia, vita eterna, riconoscendo il senso proprio che tali categorie ricevono dal messaggio e dall'opera di Gesù Cristo;
- conosce lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo sia il contributo allo sviluppo della cultura, dei valori civili e della fraternità, sia i motivi storici che determinarono divisioni, nonché l'impegno a ricomporre l'unità;
 - conosce, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento a bioetica, lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile.

Abilità

Lo studente:

- confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo;
- collega, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo;
- legge pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri di interpretazione;
- descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali;
- riconosce in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico;
- rintraccia, nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa;
- opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.

Nella fase conclusiva del percorso di studi, lo studente:

- riconosce il ruolo della religione nella società e ne comprende la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
- conosce l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone;
- studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo, ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione;
- conosce le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.

Abilità

Lo studente:

- motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo;
- si confronta con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, e verifica gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura;
- individua, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere;
- distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.”

I docenti ritengono inoltre che debbano essere, nei diversi anni di corso, perseguite le seguenti competenze trasversali:

L'alunno deve essere in grado di

- lavorare sia individualmente che in gruppo
 - sostenere un dibattito aperto in maniera corretta e rispettosa delle opinioni altrui
- utilizzare nello studio anche strumenti multimediali.

STANDARD MINIMI DELLA DISCIPLINA

- la conoscenza almeno a livello generale dei nuclei fondamentali dei contenuti proposti
- la capacità di utilizzazione del linguaggio specifico (vocabolario di base minimo e corretto utilizzo della terminologia della disciplina)
- l'attenzione e la partecipazione in classe.

NUCLEI ESSENZIALI DISCIPLINARI

Primo Biennio

- Elementi di fenomenologia della religione
- Il problema religioso nella realtà umana e le domande esistenziali

- Le componenti basiche del “fatto” religioso
 - Gli elementi comuni alle diverse religioni
 - La Bibbia: cosa è, di cosa parla e criteri di lettura
-
- Differenze tra Antico e Nuovo Testamento
 - La figura di Gesù di Nazareth: dal Gesù storico al Cristo della fede

Secondo Biennio

- La diffusione del cristianesimo e l’organizzazione delle prime comunità cristiane
- Le chiese cristiane (ortodossi, protestanti e cattolici)
- Le altre religioni (divinità-testi sacri-riti- preghiera)
- Le nuove forme di religiosità contemporanea
- La violenza e la cultura della pace
- Il problema escatologico
- Fede e scienza. Cenni ad alcuni problemi di bioeti

Quinto Anno

- La Chiesa: struttura e funzioni secondo il Concilio Vaticano II
- La dottrina sociale della Chiesa
- L’etica cristiana: morale sessuale e teologia morale della vita umana
- L’incontro con l’altro: la diversità e il pluralismo. Lo "straniero" come persona da accettare e valore per la comunità
- Problematiche attinenti al mondo giovanile
- Il dialogo interreligioso ed il suo contributo alla pace tra i popoli

Per quanto riguarda la **metodologia**, ferma restando la libertà di insegnamento propria dei singoli docenti, gli stessi concordano sulla necessità di attivare lezioni frontali, discussioni in classe, lavori di gruppo, utilizzazione degli strumenti audiovisivi e di mezzi informatici, fotocopie, visite guidate, incontri con esperti.

Saranno privilegiate anche tutte le occasioni di approfondimento realizzabili attraverso offerte del territorio.

La scelta delle diverse strategie d’intervento sarà volta a favorire la partecipazione attiva ed il coinvolgimento diretto di ogni alunno, considerando che spesso l’esiguo numero di ore annuali (circa 32) e la complessità della materia costituiscono una difficoltà oggettiva ad un esauriente svolgimento della programmazione.

Le **verifiche** verranno effettuate in base a colloqui, osservazioni sistematiche all’interno delle discussioni, somministrazione di test di tipologia varia, lavori in classe (individuali o di gruppo), lavori a casa, prove scritte.

Per quanto riguarda la **valutazione** i docenti si atterranno ai seguenti criteri per esprimere il loro giudizio:

insufficiente per gli alunni che non dimostreranno interesse per la materia, che non parteciperanno alle attività proposte dall’insegnante e che non avranno in alcun modo raggiunto gli obiettivi

sufficiente per gli alunni che avranno dimostrato impegno e partecipazione, anche in modo discontinuo, e che avranno raggiunto anche solo parzialmente gli obiettivi

discreto per gli alunni che hanno raggiunto una conoscenza essenziale dei contenuti e hanno partecipato all’attività scolastica ed avranno raggiunto in gran parte gli obiettivi generali

buono per gli alunni che avranno partecipato all’attività scolastica con continuità, che avranno dimostrato interesse per la materia ed avranno raggiunto gli obiettivi generali

distinto per gli alunni che si saranno dimostrati interessati e partecipi con puntualità ed assiduità e che avranno pienamente raggiunto gli obiettivi

ottimo per gli alunni che avranno dimostrato particolare entusiasmo per la disciplina, che avranno partecipato in modo costruttivo all'attività didattica, che avranno sviluppato le indicazioni e le proposte dell'insegnante con un lavoro puntuale e sistematico e con approfondimenti personali.

CURRICOLO DI DIPARTIMENTO **Scienze motorie e sportive**

Introduzione

Le Sc. Motorie e Sportive concorrono al conseguimento al termine del percorso quinquennale di risultati di apprendimento, che mettano lo studente in grado di avere consapevolezza dell'importanza rivestita dalla pratica dell'attività motoria e sportiva per il benessere individuale e collettivo e di manifestarla ed esercitarla in modo efficace. È una disciplina unica, capace di unire la pratica delle tecniche di utilizzo del corpo con la conoscenza di norme e principi scientifici e di trovare una giusta collocazione all'interno dell'esame di stato per consentire lo sviluppo di riflessioni e approfondimenti interdisciplinari sia nell'area umanistica che scientifica. La seguente programmazione costituisce il riferimento comune all'intero dipartimento di Scienze Motorie dell'Istituto, al fine di costruire una definizione dei saperi, delle competenze e delle abilità certificabili al momento del superamento del primo biennio e dell'esame di Stato previsto nel quinto anno.

Curricolo Disciplinare

L'insieme delle competenze proposte afferisce a quattro aree di applicazione; all'interno di ogni macro-competenza sono stati considerati i temi ritenuti fondamentali, sono stati poi declinati gli Obiettivi specifici di Apprendimento che coinvolgono l'aspetto cognitivo, affettivo-relazionale e metacognitivo della persona, suddivisi in Conoscenze e Abilità, pensati per il primo biennio, il secondo biennio e il quinto anno.

Competenze.

1. Percezione di sé e sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive
2. Sport, regole e fair play
3. Salute, benessere e prevenzione
4. Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.

Messe a fuoco le competenze essenziali, per la progettazione disciplinare si propongono quattro macrocompetenze:

1. Il movimento: il corpo in movimento nelle variabili spazio e tempo, anche in ambiente naturale, nello sviluppo delle abilità motorie e nelle modificazioni fisiologiche.
2. I linguaggi del corpo : espressività corporea, altri linguaggi, aspetti comunicativi e relazionali.
3. Il gioco e lo sport: aspetti cognitivi, partecipativi e relazionali, sociali, tecnici , tattici, del fair play e del rispetto delle regole.
4. La salute e il benessere: sicurezza e prevenzione (rispetto a sé, agli altri, agli spazi, agli oggetti), conoscenza del primo soccorso, sviluppo di stili di vita attivi per il miglioramento della salute intesa come benessere (alimentazione, igiene, pratica motoria) e conoscenza dei danni derivati dall'uso di sostanze illecite.

Le competenze non sono prescrittive, ma indicative, assunte in modo flessibile e trasversale: ogni docente individuerà le competenze da inserire nella propria progettazione tenendo conto della realtà dei propri allievi, del contesto di lavoro a volte limitante (condivisione degli spazi con altri docenti, scarsità di spazi e/o attrezzature), confrontandosi anche col quadro di riferimento che ne indica la progressività in base al criterio della complessità crescente; le competenze sono per loro natura trasversali, perché coinvolgono sempre tutte le dimensioni della persona secondo una logica di integralità e di unitarietà.

Primo Biennio

Scienze motorie e sportive

Curricolo delle competenze

Competenze	Abilità	Conoscenze
Competenza 1 MOVIMENTO	1.1.a. Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive. 1.2.a. Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. 1.3.a. Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente. 1.4.a. Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva, assumere posture corrette	1.1.c. Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità: posture, funzioni fisiologiche, capacità motorie (condizionali e coordinative). 1.2.c. Conoscere il ritmo delle/nelle azioni motorie e sportive. 1.3.c. Conoscere le corrette pratiche motorie e sportive anche in ambiente naturale. 1.4.c. Conoscere le funzioni fisiologiche in relazione al movimento e i principali paramorfismi e dismorfismi.
Competenza 2 LINGUAGGI DEL CORPO	2.1.a. Rappresentare idee, stati d'animo e sequenze con creatività e con tecniche espressive. 2.2.a. Comprendere e produrre consapevolmente i	2.1.c. Conoscere le modalità di utilizzo dei diversi linguaggi non verbali. 2.2.c. Conoscere gli elementi di base relativi alle principali tecniche espressive.

	<p>linguaggi non verbali.</p> <p>2.3.a. Ideare e realizzare sequenze ritmiche di movimento e rappresentazioni con finalità espressive rispettando spazi, tempi e compagni.</p>	<p>2.3.c. Riconoscere la differenza tra movimento biomeccanico ed espressivo; conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento.</p>
<p>Competenza 3</p> <p>GIOCO E SPORT</p>	<p>3.1.a. Adattare le abilità tecniche alle situazioni richieste dai giochi e dagli sport in forma personale.</p> <p>3.2.a. Partecipare in forma propositiva alla scelta e alla realizzazione di strategie e tattiche delle attività sportive.</p> <p>3.3.a. Sperimentare nelle attività sportive i diversi ruoli, il fair play e l'arbitraggio.</p> <p>3.4.a. Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.</p>	<p>3.1.c. Conoscere le abilità tecniche dei giochi e degli sport individuali e di squadra.</p> <p>3.2.c. Conoscere semplici tattiche e strategie dei giochi e degli sport praticati.</p> <p>3.3.c. Conoscere la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.</p> <p>3.4.c. Conoscere l'aspetto educativo, la struttura, l'evoluzione dei giochi e degli sport nella cultura e nella tradizione.</p>
<p>Competenza 4</p> <p>SALUTE E BENESSERE</p>	<p>4.1.a. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza per prevenire i principali infortuni e applicare alcune procedure di primo soccorso.</p> <p>4.2.a. Per migliorare lo stato di salute, scegliere di evitare l'uso di sostanze illecite e adottare principi igienici e alimentari corretti.</p> <p>4.3.a. Scegliere di praticare l'attività motoria e sportiva (tempi, frequenza, carichi ...) per migliorare l'efficienza psico-fisica.</p>	<p>4.1.c. Conoscere i principi fondamentali per la sicurezza e il primo soccorso.</p> <p>4.2.c. Approfondire i principi di una corretta alimentazione e le informazioni sulle dipendenze e sulle sostanze illecite (fumo, doping, droghe, alcool).</p> <p>4.3.c. Conoscere i principi generali di allenamento utilizzati per migliorare lo stato di efficienza psicofisica.</p>

benessere.			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non adotta comportamenti attivi, in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio	Guidato, assume comportamenti attivi e in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere .	adotta comportamenti attivi per la sicurezza e la prevenzione della salute, e conosce l' utilità della pratica motoria riferita al benessere	adotta autonomamente, in sicurezza, comportamenti attivi per migliorare il proprio stato di salute consapevole della loro utilità per il benessere.

Secondo Biennio

Scienze motorie e sportive

Curricolo delle competenze

Competenze	Abilità	Conoscenze
Competenza 1 MOVIMENTO	1.5.a. Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. 1.6.a. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. 1.7.a. Organizzare e applicare attività/percorsi motori e sportivi individuali e in gruppo nel rispetto dell'ambiente. 1.8.a. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi; auto valutare ed elaborare i risultati con l'utilizzo delle tecnologie.	1.5.c. Conoscere le proprie potenzialità e confrontarle con tabelle di riferimento criteriali e standardizzate. 1.6.c. Conoscere il ritmo delle/nelle azioni motorie e sportive complesse. 1.7.c. Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. 1.8.c. Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie.
Competenza 2	2.4.a. Sapere dare significato	2.4.c. Conoscere codici della

LINGUAGGI DEL CORPO	<p>al movimento (prossemica).</p> <p>2.5.a. Esprimere con il movimento le differenti emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio.</p> <p>2.6.a. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni.</p>	<p>comunicazione corporea.</p> <p>2.5.c. Conoscere tecniche mimico gestuali e di espressione corporea e le analogie emotive con diversi linguaggi.</p> <p>2.6.c. Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento.</p>
<p>Competenza 3</p> <p>GIOCO E SPORT</p>	<p>3.5.a. Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni anche proponendo varianti.</p> <p>3.6.a. Trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive.</p> <p>3.7.a. Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio.</p> <p>3.8.a. Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.</p>	<p>3.5.c. Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli sport.</p> <p>3.6.c. Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport.</p> <p>3.7.c. Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.</p> <p>3.8.c. Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport</p>
<p>Competenza 4</p> <p>SALUTE E BENESSERE</p>	<p>4.4.a. Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività; applicare le procedure di primo soccorso.</p> <p>4.5.a. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite.</p> <p>4.6.a. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.</p>	<p>4.4.c. Conoscere le procedure per la sicurezza e il primo soccorso.</p> <p>4.5.c. Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione e i pericoli legati all'uso di sostanze che inducono dipendenza.</p> <p>4.6.c. Conoscere le problematiche legate alla sedentarietà dal punto di vista fisico e sociale.</p>

Rubrica di Valutazione Scienze motorie e sportive

<p>Competenza 1</p> <p>Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli</p>

dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi	esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi.	realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi	pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi.

Competenza 2 Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti.			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti.	riconosce i principali aspetti comunicativi , culturali e relazionali dell'espressività corporea.	comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette.	è consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento
Competenza 3 Pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.	è in grado di praticare autonomamente alcune attività sportive scegliendo semplici tattiche e strategie, con fair play e attenzione all'aspetto sociale, partecipando all'aspetto organizzativo.	pratica autonomamente le attività sportive con fair play scegliendo tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto sociale e organizzativo.	padroneggia le abilità tecnico-tattiche specifiche, con un personale apporto interpretativo del fair play e dei fenomeni sportivi, sviluppa e orienta le attitudini personali, sa assumere ruoli organizzativi.

Competenza 4 Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti.			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti.	guidato, adotta comportamenti orientati a stili di vita attivi, alla prevenzione e alla sicurezza.	adotta stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva.	assume autonomamente stili di vita attivi di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei vari ambienti, migliorando il proprio benessere.

Monoennio

Scienze motorie e sportive

Curricolo delle competenze

Competenze	Abilità	Conoscenze
Competenza 1 MOVIMENTO	1.9.a. Avere consapevolezza delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva. 1.10.a. Padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci. 1.11.a. Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning. 1.12.a. Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione e elaborazione dei risultati testati anche con la strumentazione tecnologica e multimediale.	1.9.c. Riconoscere le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo. 1.10.c. Riconoscere il ritmo personale delle/nelle azioni motorie e sportive. 1.11.c. Conoscere le caratteristiche del territorio e le azioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della vita. 1.12.c. Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici, conoscere e decodificare tabelle di allenamento con strumenti tecnologici e multimediali
Competenza 2 LINGUAGGI DEL CORPO	2.7.a. Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari.	2.7.c. Conoscere le possibili interazioni fra linguaggi espressivi e altri contesti (letterario, artistico, musicale, teatrale, filmico..). 2.8.c. Conoscere gli aspetti

	<p>2.8.a. Individuare tra le diverse tecniche espressive quella più congeniale alla propria modalità espressiva.</p> <p>2.9.a. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, a coppie, in gruppo, in modo fluido e personale.</p>	<p>della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'efficacia delle relazioni interpersonali.</p> <p>2.9.c. Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento e delle sue possibilità di utilizzo.</p>
<p>Competenza 3</p> <p>GIOCO E SPORT</p>	<p>3.9.a. Trasferire autonomamente tecniche sportive proponendo varianti.</p> <p>3.10.a. Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tattiche nelle attività sportive .</p> <p>3.11.a. Svolgere ruoli di direzione, organizzazione e gestione di eventi sportivi.</p> <p>3.12.a. Interpretare con senso critico i fenomeni di massa legati al mondo sportivo (tifo, doping, professionismo, scommesse...)</p>	<p>3.9.c. Approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi e degli sport.</p> <p>3.10.c. Sviluppare le strategie tecnico tattiche dei giochi e degli sport.</p> <p>3.11.c. Padroneggiare la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play e modelli organizzativi (tornei, feste sportive...).</p> <p>3.12.c. Conoscere i fenomeni di massa legati al mondo sportivo</p>
<p>Competenza 4</p> <p>SALUTE E BENESSERE</p>	<p>4.7.a. Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli di primo soccorso.</p> <p>4.8.a. Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita.</p> <p>4.9.a. Adottare autonomamente stili di vita attivi che durino nel tempo: long life learning.</p>	<p>4.7.c. Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni.</p> <p>4.8.c. Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e dell'uso di sostanze illecite.</p> <p>4.9.c. Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio-relazionale della persona.</p>

Rubrica di Valutazione Scienze motorie e sportive

<p>Competenza 1</p> <p>Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli</p>

dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti e percorsi motori e sportivi	esegue azioni motorie in situazioni complesse, utilizzando varie informazioni e adeguandole al contesto e pianifica percorsi motori e sportivi.	realizza risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo in autonomia i diversi ruoli e pianifica percorsi motori e sportivi	pianifica e attua risposte motorie personalizzate in situazioni complesse. Rielabora autonomamente con senso critico percorsi motori e sportivi.

Competenza 2 Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti.			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti.	riconosce i principali aspetti comunicativi , culturali e relazionali dell'espressività corporea.	comunica attraverso un linguaggio specifico e interpreta i messaggi, volontari e involontari, che trasmette.	è consapevole di favorire la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale. Assegna significato e qualità al movimento
Competenza 3 Pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non pratica autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.	è in grado di praticare autonomamente alcune attività sportive scegliendo semplici tattiche e strategie, con fair play e attenzione all'aspetto sociale, partecipando all'aspetto organizzativo.	pratica autonomamente le attività sportive con fair play scegliendo tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto sociale e organizzativo.	padroneggia le abilità tecnico-tattiche specifiche, con un personale apporto interpretativo del fair play e dei fenomeni sportivi, sviluppa e orienta le attitudini personali, sa assumere ruoli organizzativi.

Competenza 4 Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti.			
Non raggiunta	Base	Intermedia	Avanzata
Non assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti.	guidato, adotta comportamenti orientati a stili di vita attivi, alla prevenzione e alla sicurezza.	adotta stili di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e dando valore all'attività fisica e sportiva.	assume autonomamente stili di vita attivi di prevenzione, sicurezza e primo soccorso nei vari ambienti, migliorando il proprio benessere.

VALUTAZIONE

La verifica verrà utilizzata nella duplice funzione di controllo del livello raggiunto dagli allievi e di misurare la programmazione adeguandola alle necessità che possano insorgere, in questo senso ogni lezione potrà avere carattere di verifica, in base ai risultati si potrà regolare la lezione successiva.

I tipi di verifica utilizzati saranno:

osservazione diretta dell'insegnante

test con misurazioni quantitative e qualitative (prove individuali coordinative e condizionali)
verifiche scritte e/o interrogazioni

valutazione di aspetti comportamentali quali impegno adeguato, interesse e partecipazione attiva alle lezioni.

La valutazione terrà conto dei diversi aspetti sopra citati.

Si prevedono 4 valutazioni annuali per ogni disciplina (2 a quadrimestre)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SU

PARTECIPAZIONE ED IMPEGNO

VOTO

Descrittore

- 1 impegno inesistente, non partecipa alle lezioni
- 2 si rifiuta di svolgere l'attività proposta pertanto l'impegno è quasi nullo
- 3 partecipa saltuariamente e con poco interesse
- 4 impegno saltuario e partecipazione incostante
- 5 partecipa in modo superficiale e discontinuo ed è poco disponibile alla collaborazione
- 6 partecipa attivamente e si impegna in modo accettabile collabora solo se viene guidato e seguito
- 7 impegno costante e partecipazione fattiva: partecipa a tutte le attività ed interagisce con gli altri

8 partecipa attivamente e in modo proficuo, collabora con i compagni e si impegna in modo adeguato

9 partecipa all'attività motoria con esecuzione corretta, lineare, apportando anche apprezzabili contributi creativi

10 partecipa costantemente, in modo attivo e con elevato interesse; si impegna con vigore e metodo

ATTIVITÀ PRATICA

VOTO Descrittore

1 Rifiuto ad eseguire attività proposte

2 Mancanza dei pur minimi indicatori

3 Conoscenze molto scarse degli argomenti e inadeguate

4 Conoscenze scarse degli argomenti

5 Non riconosce del tutto la richiesta e non sa adeguare le risposte motorie.

6 Comprende le richieste essenziali e risponde con gesti motori complessivamente corretti.

7 Riconosce correttamente le richieste e sa adeguare in modo pertinente il gesto motorio.

8 Riconosce e comprende velocemente le richieste ed elabora risposte motorie adeguate e personali in quasi tutte le attività proposte.

9 Capacità ed autonomia nella comprensione di quanto richiesto, controlla il proprio corpo adeguando il gesto motorio a stimoli e situazioni variate.

10 Possiede ottime qualità motorie che utilizza in tutte le attività proposte evidenziando completa autonomia nel gestirle e riconoscerle. Costituisce esempio e stimolo per tutta la classe

TEORIA

VOTO Descrittore

1 Consegna del foglio in bianco, non risponde alle domande

2 Mancanza dei pur minimi indicatori di valutazione

3 Possiede scarsissime informazioni e non utilizza il linguaggio specifico della disciplina

4 Possiede informazioni scarse, superficiali e lacunose. Linguaggio non adeguato

5 Possiede conoscenze e competenze superficiali e non utilizza il linguaggio specifico in modo appropriato

6 Conosce concetti ed informazioni essenziali e generali. Utilizza un linguaggio sostanzialmente corretto

7 Dimostra conoscenze non limitate ai concetti fondamentali che esprime in modo preciso con linguaggio chiaro ed appropriato

8 Possiede buone conoscenze ed espone organizzando un discorso organico con linguaggio ricco e variato

9 Possiede conoscenze complete ed approfondite. Utilizza il linguaggio tecnico e specifico della materia

10 Possiede conoscenze complete ed approfondite e dimostra di ampliarle con ricerche e interesse



I.S.I.S. "U. NOBILE - R. AMUNDSEN"

Via Principe Lancellotti, 99 – Lauro (AV)

Dipartimento di Scienze

Programmazione didattico-educativa

A.S. 2022/2023

Premessa

La presente programmazione, condivisa dal Dipartimento di Scienze, intende fornire orientamenti generali e proporre linee-guida sull'attività didattica, nel rispetto della libertà del singolo docente di modificare tale proposta e modularla sulle esigenze della classe, fermo restando il raggiungimento degli obiettivi comuni nei tempi di massima previsti.

Didattica per competenze

Il presente documento è realizzato sulla base dei più recenti orientamenti europei finalizzati alla certificazione delle competenze.

La riforma del curriculum si fonda sul riconosciuto valore formativo delle **competenze** e si ritiene pertanto utile, qui, richiamare le definizioni che il Quadro Europeo delle Qualifiche e dei Titoli (European Qualifications Framework - EQF) stabilisce dei concetti su cui si sviluppa la costruzione delle competenze:

- ✓ **CONOSCENZE:** sono i contenuti appresi, ossia l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio. Nell'EQF le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.
- ✓ **ABILITÀ:** sono le capacità di applicare conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi. Nell'EQF, le abilità sono descritte come cognitive (quando implicano l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (quando implicano abilità fisiche e/o uso di metodi, materiali, strumenti).
- ✓ **COMPETENZE:** sono le strutture mentali in grado di padroneggiare conoscenze personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale. Nell'EQF le "competenze" sono descritte in termini di responsabilità e autonomia. La competenza è in grado di trasferire la propria valenza in campi diversi generando così altre conoscenze e competenze.

La presente programmazione di Dipartimento è stata concordata nel rispetto della normativa europea e di quella nazionale :

[Racc. Parlamento e Consiglio UE \(2006/962/CE\)](#)

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

1. Comunicazione nella madrelingua
2. Comunicazione in lingue straniere
3. Competenza matematica e competenze di base in campo scientifico e tecnologico
4. Competenza digitale
5. Imparare a imparare
6. Competenze sociali e civiche
7. Senso di iniziativa e imprenditorialità
8. Consapevolezza ed espressioni culturali

[Decreto MIUR n. 139 del 2007](#)

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA DA ACQUISIRE AL TERMINE DELL'OBBLIGO:

1. Imparare a imparare;
2. Progettare;
3. Comunicare;
4. Collaborare e partecipare;
5. Agire in modo autonomo e responsabile;
6. Risolvere i problemi;
7. Individuare collegamenti e relazioni;
8. Acquisire ed interpretare l'informazione

Osservazioni preliminari

- Sebbene dettagliata, la Programmazione è suscettibile sia nei contenuti che nei tempi di eventuali modifiche da parte del Dipartimento o del singolo docente nel corso dell'anno scolastico se, alla luce dell'esperienza nelle classi, lo si riterrà opportuno.
- Collegamenti e percorsi interdisciplinari sono da prediligere e andranno programmati all'inizio dell'A.S. in sede di Consiglio di Classe.

LICEO SCIENTIFICO, LICEO SCIENTIFICO DELLE SCIENZE APPLICATE

SCIENZE PRIMO BIENNIO

COMPETENZE DI BASE	
<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare fatti, fenomeni, concetti, procedure utilizzando conoscenze, linguaggi e supporti diversi. • Comprendere messaggi di vario genere (quotidiano, tecnico, scientifico), trasmessi utilizzando linguaggi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc.) e supporti diversi (cartacei, informatici e multimediali) 	
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>CLASSE 1 SCIENZE NATURALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il metodo scientifico • Significato della misura • Grandezze fondamentali e derivate • Unità di misura e Sistema Internazionale • Multipli e sottomultipli della misura • Notazione scientifica grandezza • Ordine di grandezza. <p>CHIMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fenomeni chimici e fenomeni fisici • Stati di aggregazione della materia • Miscugli (omogenei ed eterogenei), composti ed elementi • Leggi ponderali della chimica <p>SCIENZE DELLA TERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Sistema solare. Modelli geocentrico ed eliocentrico. - I corpi del Sistema Solare - Il moto dei pianeti intorno al Sole: leggi di Keplero e legge della gravitazione universale. - Il Sistema Sole-Terra-Luna: - Forma e dimensioni della Terra - Il reticolato geografico - Le coordinate geografiche - I moti della Terra - La Luna ed i suoi moti le eclissi, le maree - La misura del tempo - La struttura dell'atmosfera - La struttura dell'idrosfera. - I serbatoi di acqua - Il ciclo dell'acqua - Le falde acquifere Le sorgenti - I fiumi ed i laghi 	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>Recepire il senso generale di qualunque messaggio trasmesso utilizzando linguaggi e supporti diversi (cartacei, informatici e multimediali)</p> <p>Definire il significato dei termini scientifici</p> <p>Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (chimici, biologici, geologici, ecc.) o mediante la consultazione di testi o manuali o media.</p> <p>Progettare le diverse fasi di un esperimento. Trarre conclusioni</p> <p>Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli</p> <p>Esprimere le misure del sistema internazionale.</p> <p>Usare il corretto numero di cifre significative</p> <p>Distinguere le proprietà e le trasformazioni chimiche da quelle fisiche.</p> <p>Riconoscere miscugli e utilizzare i metodi di separazione.</p> <p>Distinguere composti ed elementi.</p> <p>Spiegare la costanza della composizione dei composti.</p> <p>Spiegare le leggi che regolano la quantità di sostanze coinvolte nelle reazioni chimiche.</p> <p>Individuare e descrivere i processi di trasformazione dell'energia nel sistema Terra.</p> <p>Utilizzare corretta terminologia per enunciare i modello geocentrico ed eliocentrico.</p> <p>Classificare stelle, galassie e pianeti.</p> <p>Descrivere, illustrare le prove sfericità Terra.</p> <p>Determinare coordinate geografiche dei punti sulla Terra.</p> <p>Saper descrivere i moti della Terra e le relative prove sperimentali e conseguenze.</p> <p>Saper rappresentare graficamente le posizioni di Terra e Sole ai solstizi ed equinozi. Fasi lunari ed eclissi.</p> <p>Descrivere ed illustrare la struttura delle diverse sfere geochimiche che compongono la Terra.</p> <p>Descrivere con termini corretti diversi tipi di ghiacciai, sorgenti e falde acquifere.</p> <p>Saper definire il concetto di clima.</p> <p>Saper distinguere i diversi strati dell'atmosfera.</p> <p>Utilizzare le conoscenze acquisite per individuare, analizzare e comprendere i problemi ambientali.</p>

- I ghiacciai
- Atmosfera e climi
- Pericolo e rischio ambientale
- Gestione delle risorse
- Inquinamento ambientale e relativi problemi

CLASSE 2

BIOLOGIA

- Introduzione alla Biologia
- Il metodo scientifico
- Le caratteristiche dei viventi: i livelli di organizzazione.
- L'evoluzione biologica e la teoria di Darwin. La classificazione dei viventi.
- Concetto di specie e di categorie tassonomiche;
- Gli ecosistemi.
- Cenni sui cicli della materia.
- La cellula ed i suoi organuli.
- Meccanismi di trasporto passivo ed attivo.
 - Il microscopio e la teoria cellulare.
 - Gli organismi procarioti ed eucarioti.
 - L'ambiente chimico della cellula: le biomolecole: Reazioni di condensazione ed idrolisi.
 - La struttura e la fisiologia cellulare, cenni sul metabolismo energetico.
 - Il ciclo cellulare (Mitosi e meiosi)
 - Genetica mendeliana.

CHIMICA

- Concetto di calore e di temperatura.
- Fenomeni chimici e fenomeni fisici.
- Elementi e composti.
- Reazioni ed equazioni chimiche.
- La teoria atomica di Dalton
- Massa atomica e molecolare
- Mole (solo per il liceo scientifico e scienze applicate)
- Massa molare (solo per il liceo scientifico e scienze applicate)
- Soluzioni (solo per il Liceo delle scienze applicate)

Sviluppare sensibilità nei confronti delle problematiche ambientali. Acquisire comportamenti e stili di vita rispettosi di sé e dell'ambiente. Valutare le responsabilità dell'intervento umano nei problemi ambientali.

Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda.

Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana ed essere consapevoli della responsabilità di ciascun cittadino.

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico in una visione diacronica.

Saper riconoscere gli esseri viventi.

Selezionare e distinguere in un testo le informazioni principali da quelle accessorie .

Costruire schemi e mappe concettuali.

Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema;

Essere in grado di trasferire le conoscenze apprese in ambito scolastico a situazioni concrete della vita reale.

Saper riconoscere la differenza tra cellula eucariotica e procariotica.

Saper riconoscere la differenza tra una cellula animale e vegetale.

Saper riconoscere i vari organuli cellulari e loro funzioni.

Descrivere le caratteristiche generali della riproduzione cellulare, dei cromosomi, le varie fasi del ciclo cellulare, le fasi e la funzione della mitosi negli organismi uni e pluricellulari.

Descrivere le varie fasi e la funzione della meiosi.

Enunciare e spiegare, con termini corretti, le leggi di Mendel.

Definire i principali termini in uso nella genetica fenotipo, genotipo, omozigote, eterozigote, dominante, recessivo, etc.

Spiegare la costanza della composizione dei composti.

Spiegare le leggi che regolano la quantità di sostanze coinvolte nelle reazioni chimiche.

Interpretare i fenomeni chimici con atomi e molecole.

Bilanciare una reazione chimica.

Saper ricavare la massa molecolare di un composto.

Collegare attraverso la mole il mondo macroscopico dei corpi ponderabili al mondo microscopico delle particelle.

Osservare, descrivere e analizzare fenomeni relativi alle soluzioni (solo per il Liceo delle scienze applicate).

SCIENZE NATURALI SECONDO BIENNIO

COMPETENZE DI BASE

1. Analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale, creando modelli e utilizzando teorie che sono alla base della descrizione scientifica della realtà, formalizzazione delle conoscenze
2. Visione critica della realtà come strumento per l'esercizio effettivo dei diritti e doveri di cittadinanza
3. Capacità analitiche, di sintesi e di connessioni logiche in situazioni complesse; stabilire relazioni
4. Utilizzare dati e gestirli autonomamente per valutarne la pertinenza ad un dato ambito, anche con l'uso dei grafici
5. Individuare problemi, scegliere idonee strategie per la risoluzione di problemi di varia natura, utilizzando le procedure tipiche del pensiero scientifico
6. Padronanza dei linguaggi specifici e dei metodi di indagine proprie delle scienze sperimentali.
7. Leggere ed interpretare criticamente i contenuti nelle diverse forme di comunicazione.

**CONOSCENZE
CHIMICA e BIOLOGIA**

Contenuti di base**TERZO ANNO****CHIMICA**

- Preparazione di una soluzione (liceo sc. app. preparazione di una soluzione in laboratorio) per pesata, mescolamento e diluizione
- pH (esperimenti di laboratorio) [scienze app]
- Modelli atomici.
- Il sistema periodico degli elementi. Configurazione elettronica
- I legami chimici
- Geometria molecolare e forze intermolecolari
- Classificazione e nomenclatura dei composti chimici

BIOLOGIA

- Anatomia e fisiologia.
- Tessuti ed apparati.
- Sintesi proteica. Codice genetico (Liceo Sc. Applicate)
- Alimentazione sana ed equilibrata

ABILITA'**TERZO ANNO**

- Saper utilizzare un lessico scientifico essenziale.
- Determinare la concentrazione delle soluzioni e saper preparare soluzioni a diversa concentrazione.
- Acquisire il concetto di dimensione degli atomi e delle loro masse
- Riconoscere ed applicare il criterio della periodicità di comportamento degli elementi
- Dimostrare di aver compreso il significato qualitativo e quantitativo delle formule chimiche, sapendole interpretare sia dal punto di vista particellare, sia dal punto di vista macroscopico.
- Stabilire il numero di legami che un atomo può formare
- Stabilire la struttura delle molecole in base alla teoria VSEPR (Liceo Scienze Applicate)
- Stabilire la polarità di una sostanza in base alla struttura della sua molecola
- Essere in grado di costruire, leggere e interpretare grafici rappresentativi della funzionalità dei diversi organi.
- Descrivere struttura e funzione di alcuni apparati.
- Utilizzare le conoscenze relative alla anatomia e fisiologia per sviluppare una adeguata educazione alla salute.
- Comprendere il concetto di salute e malattia saper adottare le misure per un corretto stile di vita.

<p>QUARTO ANNO</p> <p>SCIENZE DELLA TERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> • I minerali • Le rocce e i processi litogenetici • Vulcani e terremoti <p>CHIMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La stechiometria • Calcoli stechiometrici • Gli acidi e le basi • pH e pOH • Le reazioni chimiche • Le ossidoriduzioni • Elettrochimica 	<p style="text-align: center;">QUARTO ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere i minerali. • Saper riconoscere i diversi tipi di rocce ed i processi litogenetici. • Saper descrivere i fenomeni sismici, vulcanici e orogenetici e i loro possibili effetti sul territorio. • Saper risolvere calcoli stechiometrici • Saper descrivere la composizione e la struttura delle sostanze, le trasformazioni e gli scambi di energia che le accompagnano. • Riconoscere e bilanciare le reazioni ossidoriduttive. • Rappresentare i processi che si verificano agli elettrodi in una cella elettrolitica.
---	--

<p>LICEO SCIENTIFICO, LICEO SCIENTIFICO DELLE SCIENZE APPLICATE</p> <p>SCIENZE NATURALI QUINTO ANNO</p> <p>COMPETENZE DI BASE</p> <p>1.Capacità analitiche, di sintesi e di connessioni logiche in situazioni complesse; stabilire relazioni 2.Utilizzare dati e gestirli autonomamente per valutarne la pertinenza ad un dato ambito, anche con l'uso dei grafici 3.. Individuare problemi, scegliere idonee strategie per la risoluzione di problemi di varia natura, utilizzando le procedure tipiche del pensiero scientifico 4. Padronanza dei linguaggi specifici e dei metodi di indagine proprie delle scienze sperimentali. 5. Leggere ed interpretare criticamente i contenuti nelle diverse forme di comunicazione 6. Avere la consapevolezza delle potenzialità e dei limiti delle nuove tecnologie informatiche e telematiche nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 7. Saper cogliere i rapporti tra il pensiero scientifico e la riflessione filosofica 8. Acquisire una visione storico critica delle diverse tematiche e cogliere rapporti con il contesto filosofico-scientifico.</p>
--

<p>CONOSCENZE</p> <p>SCIENZE DELLA TERRA</p> <p>QUINTO ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tettonica a placche. • Orogenesi. • L'atmosfera, il clima e i cambiamenti climatici a livello globale. <p>CHIMICA ORGANICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ibridizzazioni del carbonio • Idrocarburi 	<p>ABILITA'</p> <p>QUINTO ANNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale, creando modelli e utilizzando teorie che sono alla base della descrizione scientifica della realtà. • Comprendere e saper esporre la teoria della tettonica delle placche • Riflettere sui percorsi seguiti dagli scienziati per arrivare alle conoscenze attuali sulla dinamica terrestre. • Individuare le cause del movimento delle placche e dell'orogenesi. • Sapere mettere in evidenza come l'elaborazione di alcune teorie, come la "tettonica delle placche" aiuti ad unificare e comprendere meglio fenomeni appartenenti a campi diversi; -saper correlare tettonica delle placche e sismi e vulcanismo. • Individuare i fattori che influenzano le caratteristiche chimiche e fisiche dell'atmosfera e la circolazione globale. • Saper distinguere tutte le problematiche inerenti al dissesto idrogeologico ed
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • Gruppi funzionali <p>BIOCHIMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biomolecole • Metabolismo autotrofo ed eterotrofo <p>BIOLOGIA MOLECOLARE E BIOTECNOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Struttura e duplicazione del DNA • Sintesi proteica • Biotecnologie 	<p>ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padronanza dei linguaggi specifici e dei metodi di indagine proprie delle scienze sperimentali • Identificare le diverse ibridazioni del carbonio -Riconoscere i vari tipi di isomeri • Saper classificare le reazioni organiche • Identificare i composti organici a partire dai gruppi funzionali presenti. • Descrivere le principali caratteristiche degli idrocarburi • Comprendere l'importanza dello studio dei composti organici in base alle loro caratteristiche fisiche e chimiche e saperli classificare • Dedurre il ruolo delle biomolecole dalla loro struttura. • Saper descrivere il meccanismo della duplicazione del DNA. • Riconoscere gli enzimi che intervengono nel processo della duplicazione • Comprendere e interpretare le implicazioni sociali, etiche ed economiche delle più recenti applicazioni biotecnologiche.
---	---

LICEO MUSICALE

SCIENZE NATURALI PRIMO BIENNO

COMPETENZE DI BASE	
<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare fatti, fenomeni, concetti, procedure utilizzando conoscenze, linguaggi e supporti diversi. • Comprendere messaggi di vario genere (quotidiano, tecnico, scientifico), trasmessi utilizzando linguaggi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc.) e supporti diversi (cartacei, informatici e multimediali) 	
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>CLASSE 1 SCIENZE NATURALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il metodo scientifico • Significato della misura • Grandezze fondamentali e derivate • Unità di misura e Sistema Internazionale • Ordine di grandezza. <p>CHIMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fenomeni chimici e fenomeni fisici • Stati di aggregazione della materia • Miscugli (omogenei ed eterogenei), composti ed elementi • Leggi ponderali della chimica <p>SCIENZE DELLA TERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Sistema solare: Modello geocentrico ed eliocentrico. - I corpi del Sistema Solare - Il moto dei pianeti intorno al Sole: leggi di Keplero e legge della gravitazione universale. - Il Sistema Sole-Terra-Luna: - Forma e dimensioni della Terra - Il reticolato geografico - Le coordinate geografiche - I moti della Terra - La Luna ed i suoi moti le eclissi, le maree - La misura del tempo - La struttura dell'atmosfera - Atmosfera e climi - Pericolo e rischio ambientale 	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (chimici, biologici, geologici, ecc.) o mediante la consultazione di testi o manuali o media.</p> <p>Esprimere le misure del sistema internazionale.</p> <p>Usare il corretto numero di cifre significative</p> <p>Distinguere le proprietà e le trasformazioni chimiche da quelle fisiche.</p> <p>Riconoscere miscugli e utilizzare i metodi di separazione.</p> <p>Distinguere composti ed elementi.</p> <p>Spiegare la costanza della composizione dei composti.</p> <p>Spiegare le leggi che regolano la quantità di sostanze coinvolte nelle reazioni chimiche.</p> <p>Classificare stelle, galassie e pianeti.</p> <p>Determinare coordinate geografiche dei punti sulla Terra.</p> <p>Saper descrivere i moti della Terra e le relative prove sperimentali e conseguenze.</p> <p>Descrivere con termini corretti diversi tipi di ghiacciai, sorgenti e falde acquifere.</p> <p>Saper definire il concetto di clima.</p> <p>Saper distinguere i diversi strati dell'atmosfera.</p> <p>Utilizzare le conoscenze acquisite per individuare e comprendere i problemi ambientali.</p> <p>Sviluppare sensibilità nei confronti delle problematiche ambientali.</p> <p>Acquisire comportamenti e stili di vita rispettosi di sé e dell'ambiente.</p>

<p>-Gestione delle risorse -Inquinamento ambientale e relativi problemi</p> <p>CLASSE 2</p> <p>BIOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione alla Biologia - Il metodo scientifico - Le caratteristiche dei viventi: i livelli di organizzazione. - L'evoluzione biologica e la teoria di Darwin. La classificazione dei viventi. - Concetto di specie e di categorie tassonomiche; <ul style="list-style-type: none"> - Gli ecosistemi. - Cenni sui cicli della materia. - La cellula ed i suoi organuli. - Meccanismi di trasporto passivo ed attivo. <ul style="list-style-type: none"> - Il microscopio e la teoria cellulare. - Gli organismi procarioti ed eucarioti. - L'ambiente chimico della cellula: le biomolecole: Reazioni di condensazione ed idrolisi. - La struttura e la fisiologia cellulare, cenni sul metabolismo energetico. - Il ciclo cellulare (Mitosi e meiosi) - Genetica mendeliana. 	<p>Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana ed essere consapevoli della responsabilità di ciascun cittadino. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.</p> <p>Saper riconoscere gli esseri viventi.</p> <p>Selezionare e distinguere in un testo le informazioni principali da quelle accessorie.</p> <p>Costruire schemi e mappe concettuali.</p> <p>Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema; Essere in grado di trasferire le conoscenze apprese in ambito scolastico a situazioni concrete della vita reale.</p> <p>Saper riconoscere la differenza tra cellula eucariotica e procariotica.</p> <p>Saper riconoscere la differenza tra una cellula animale e vegetale. Saper riconoscere i vari organuli cellulari e loro funzioni.</p> <p>Descrivere le caratteristiche generali della riproduzione cellulare, dei cromosomi, le varie fasi del ciclo cellulare, le fasi e la funzione della mitosi negli organismi uni e pluricellulari.</p> <p>Descrivere le varie fasi e la funzione della meiosi.</p> <p>Enunciare e spiegare, con termini corretti, le leggi di Mendel.</p> <p>Definire i principali termini in uso nella genetica fenotipo, genotipo, omozigote, eterozigote, dominante, recessivo, etc.</p>
--	---

LICEO SCIENZE UMANE

SCIENZE NATURALI PRIMO BIENNIO

COMPETENZE DI BASE

- Rappresentare fatti, fenomeni, concetti, procedure utilizzando conoscenze, linguaggi e supporti diversi.
- Comprendere messaggi di vario genere (quotidiano, tecnico, scientifico), trasmessi utilizzando linguaggi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc.) e supporti diversi (cartacei, informatici e multimediali)

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>CLASSE 1</p> <p>SCIENZE NATURALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il metodo scientifico • Significato della misura • Grandezze fondamentali e derivate • Unità di misura e Sistema Internazionale • Multipli e sottomultipli della misura • Notazione scientifica grandezza • Ordine di grandezza. <p>CHIMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fenomeni chimici e fenomeni fisici • Stati di aggregazione della materia • Miscugli (omogenei ed eterogenei), composti ed elementi • Leggi ponderali della chimica <p>SCIENZE DELLA TERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Sistema solare: Modello geocentrico ed eliocentrico. - I corpi del Sistema Solare - Il moto dei pianeti intorno al Sole: leggi di Keplero e legge della gravitazione universale. - Il Sistema Sole-Terra-Luna: - Forma e dimensioni della Terra - Il reticolato geografico - Le coordinate geografiche - I moti della Terra - La Luna ed i suoi moti le eclissi, le maree - La misura del tempo - La struttura dell'atmosfera - - Atmosfera e climi - Pericolo e rischio ambientale -Gestione delle risorse -Inquinamento ambientale e relativi problemi <p>CLASSE 2</p> <p>BIOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione alla Biologia - Il metodo scientifico - Le caratteristiche dei viventi: i livelli di organizzazione. - L'evoluzione biologica e la teoria di Darwin. La classificazione dei viventi. - Concetto di specie e di categorie tassonomiche; - Gli ecosistemi. - Cenni sui cicli della materia. - La cellula ed i suoi organuli. - Meccanismi di trasporto passivo ed attivo. <ul style="list-style-type: none"> - Il microscopio e la teoria cellulare. - Gli organismi procarioti ed eucarioti. - L'ambiente chimico della cellula: le biomolecole: Reazioni di condensazione ed idrolisi. - La struttura e la fisiologia cellulare, cenni sul metabolismo energetico. - Il ciclo cellulare (Mitosi e meiosi) - Genetica mendeliana. 	<p>Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (chimici, biologici, geologici, ecc.) o mediante la consultazione di testi o manuali o media.</p> <p>Esprimere le misure del sistema internazionale.</p> <p>Usare il corretto numero di cifre significative</p> <p>Distinguere le proprietà e le trasformazioni chimiche da quelle fisiche.</p> <p>Riconoscere miscugli e utilizzare i metodi di separazione.</p> <p>Distinguere composti ed elementi.</p> <p>Spiegare la costanza della composizione dei composti.</p> <p>Spiegare le leggi che regolano la quantità di sostanze coinvolte nelle reazioni chimiche.</p> <p>Classificare stelle, galassie e pianeti.</p> <p>Determinare coordinate geografiche dei punti sulla Terra.</p> <p>Saper descrivere i moti della Terra e le relative prove sperimentali e conseguenze.</p> <p>Descrivere con termini corretti diversi tipi di ghiacciai, sorgenti e falde acquifere.</p> <p>Saper definire il concetto di clima.</p> <p>Saper distinguere i diversi strati dell'atmosfera.</p> <p>Utilizzare le conoscenze acquisite per individuare, analizzare e comprendere i problemi ambientali.</p> <p>Sviluppare sensibilità nei confronti delle problematiche ambientali.</p> <p>Acquisire comportamenti e stili di vita rispettosi di sé e dell'ambiente.</p> <p>Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana ed essere consapevoli della responsabilità di ciascun cittadino.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.</p> <p>Saper riconoscere gli esseri viventi.</p> <p>Selezionare e distinguere in un testo le informazioni principali da quelle accessorie.</p> <p>Costruire schemi e mappe concettuali.</p> <p>Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema;</p> <p>Essere in grado di trasferire le conoscenze apprese in ambito scolastico a situazioni concrete della vita reale.</p> <p>Saper riconoscere la differenza tra cellula eucariotica e procariotica.</p> <p>Saper riconoscere la differenza tra una cellula animale e vegetale.</p> <p>Saper riconoscere i vari organuli cellulari e loro funzioni.</p> <p>Descrivere le caratteristiche generali della riproduzione cellulare, dei cromosomi, le varie fasi del ciclo cellulare, le fasi e la funzione della mitosi negli organismi uni e pluricellulari.</p> <p>Descrivere le varie fasi e la funzione della meiosi.</p> <p>Enunciare e spiegare, con termini corretti, le leggi di Mendel.</p> <p>Definire i principali termini in uso nella genetica fenotipo, genotipo, omozigote, eterozigote, dominante, recessivo, etc.</p>

Metodologie utilizzate

Lezioni frontali, dialogiche e partecipate, cercando il più possibile di ottenere un coinvolgimento da parte degli alunni. Si presterà costante attenzione alla correzione dei compiti per casa e alla discussione delle problematiche riscontrate dagli alunni nell'eseguirli.

Nei seguenti schemi vengono riassunti i diversi metodi e strumenti, anche per la valutazione e verifica dell'apprendimento. Lezione frontale

- Dibattito in classe
- Esercitazioni individuali in classe
- Lavori di gruppo
- Flipped Classroom

Strumenti adoperati per favorire l'apprendimento degli studenti:

- Computer e LIM
- Rete internet
- Mappe concettuali

Strumenti utilizzati per la verifica dell'apprendimento degli studenti

- Verifiche orali
- Brevi interventi nel dialogo educativo
- Test a risposta aperta
- Test a scelta multipla

Modalità di recupero e valorizzazione delle eccellenze

- recupero in itinere
- pausa didattica (individuale, collegiale, d'Istituto)
- ulteriori spiegazioni di chiarimento
- peer to peer
- produzione di elaborati multimediali

Verifiche (numero e tipologia) e calendario di massima

Le verifiche saranno almeno due a quadrimestre. La scelta della tipologia sarà a discrezione del docente. L'apprendimento, il recupero e il potenziamento saranno resi possibili anche tramite la correzione dei compiti domestici, gli interventi spontanei e/o richiesti, la regolarità nello svolgimento e nella consegna dei compiti dei compiti.

Criteri e griglie di valutazione

Per la valutazione degli alunni ci si atterrà ai seguenti principi generali: stretta connessione agli obiettivi cognitivi fissati; criteri di equità, efficacia e trasparenza; scelta di prove diversificate come tipologia e come livello di difficoltà, per consentire ad ogni alunno di esprimersi in maniera adeguata alle sue potenzialità.

La valutazione formativa avrà lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui ciascun allievo ha proceduto nell'itinerario di apprendimento. Nel misurare il profitto si terrà conto oltre che delle conoscenze e abilità acquisite anche della frequenza, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, ciascun allievo ha proceduto nell'itinerario di apprendimento. Nel misurare il profitto si terrà conto oltre che delle conoscenze e abilità acquisite anche della frequenza, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, nonché delle abilità e dei livelli di competenza raggiunti, in relazione ai livelli di partenza. Per la valutazione saranno utilizzate le griglie approvate dal Dipartimento.

COMPETENZE DI BASE

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscerne nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

CONOSCENZE

ABILITA'

CLASSE 1

SCIENZE DELLA TERRA:

- Il metodo scientifico
- Sistemi, ordine ed organizzazione:
- *il sistema Terra* nello spazio, le dinamiche della litosfera, l'ecosistema.
- Evoluzione ed equilibrio:
- Fonti di energia, inquinamento e sviluppo sostenibile.
- Evidenza, modelli e spiegazione: classificazione, nomenclature, modelli descrittivi ed interpretativi in astronomia, in geologia ed in ecologia.

- *Possedere conoscenze essenziali relative alle tematiche basilari della disciplina.*
- *Comprendere la terminologia scientifica di base ed utilizzarla per spiegare alcuni processi biologici.*
- *Applicare le conoscenze acquisite per operare confronti e collegamenti semplici in situazioni concrete attraverso esperienze dirette.*
- *Acquisire consapevolezza della necessità di assumere atteggiamenti corretti e utili per la tutela della salute, in vista di una sempre migliore qualità della vita. Saper definire il concetto di clima.*
- *Saper distinguere i diversi strati dell'atmosfera.*
- *Possedere conoscenze essenziali relative alle tematiche basilari della disciplina.*
- *Comprendere la terminologia scientifica di base ed utilizzarla per spiegare alcuni processi biologici.*
- *Applicare le conoscenze acquisite per operare confronti e collegamenti semplici in situazioni concrete attraverso esperienze dirette.*
- *Acquisire consapevolezza della necessità di assumere atteggiamenti corretti e utili per la tutela della salute, in vista di una sempre migliore qualità della vita.*

CLASSE 2

BIOLOGIA

- **BIOLOGIA:**
- Il metodo scientifico
- Sistemi, ordine ed organizzazione
- *-I livelli di organizzazione della natura:* i cinque regni della natura.
- *-I livelli di organizzazione del corpo umano:* biomolecole, cellule, tessuti, sistemi ed apparati.
- Evidenza, modelli e spiegazione: modelli, regole, leggi e teorie sui viventi e sull'uomo.
- Forma e funzione: relazione diretta tra forma di biomolecole, organelli cellulari, organi ed apparati e la loro funzione.
- Evoluzione ed equilibrio: storia evolutiva dell'uomo e dei viventi.

--	--

ISTITUTO PROFESSIONALE PER IL COMMERCIO
SCIENZE NATURALI BIENNO

COMPETENZE DI BASE	
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscerne nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p>	
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>SCIENZE DELLA TERRA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il metodo scientifico ▪ Sistemi, ordine ed organizzazione: ▪ <i>il sistema Terra</i> nello spazio, le dinamiche della litosfera, l'ecosistema. ▪ Evoluzione ed equilibrio: ▪ Fonti di energia, inquinamento e sviluppo sostenibile. ▪ Evidenza, modelli e spiegazione: classificazione, nomenclature, modelli descrittivi ed interpretativi in astronomia, in geologia ed in ecologia. <p>BIOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ BIOLOGIA: ▪ Il metodo scientifico ▪ Sistemi, ordine ed organizzazione ▪ <i>-I livelli di organizzazione della natura:</i> 	<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Possedere conoscenze essenziali relative alle tematiche basilari della disciplina.</i> ▪ <i>Comprendere la terminologia scientifica di base ed utilizzarla per spiegare alcuni processi biologici.</i> ▪ <i>Applicare le conoscenze acquisite per operare confronti e collegamenti semplici in situazioni concrete attraverso esperienze dirette.</i> ▪ <i>Acquisire consapevolezza della necessità di assumere atteggiamenti corretti e utili per la tutela della salute, in vista di una sempre migliore qualità della vita. Saper definire il concetto di clima.</i> ▪ <i>Saper distinguere i diversi strati dell'atmosfera.</i> ▪ <i>Possedere conoscenze essenziali relative alle tematiche basilari della disciplina.</i> ▪ <i>Comprendere la terminologia scientifica di base ed utilizzarla per spiegare alcuni processi biologici.</i>

<p>i cinque regni della natura. <i>-I livelli di organizzazione del corpo umano:</i> biomolecole, cellule, tessuti, sistemi ed apparati.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evidenza, modelli e spiegazione: modelli, regole, leggi e teorie sui viventi e sull'uomo. ▪ Forma e funzione: relazione diretta tra forma di biomolecole, organelli cellulari, organi ed apparati e la loro funzione. ▪ Evoluzione ed equilibrio: storia evolutiva dell'uomo e dei viventi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Applicare le conoscenze acquisite per operare confronti e collegamenti semplici in situazioni concrete attraverso esperienze dirette.</i> ▪ <i>Acquisire consapevolezza della necessità di assumere atteggiamenti corretti e utili per la tutela della salute, in vista di una sempre migliore qualità della vita.</i>
--	--

CHIMICA

COMPETENZE DI BASE

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscerne nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Il metodo scientifico • Gli stati della materia • Sostanze e composti • Atomi e molecole • Struttura atomica • Tavola periodica 	<ul style="list-style-type: none"> • Possedere conoscenze generali ed essenziali del programma svolto • Saper esporre argomenti studiati in modo semplice ma utilizzando termini appropriati • Saper leggere un semplice testo di carattere scientifico e saperne riferire il

Metodologie utilizzate

Lezioni frontali, dialogiche e partecipate, cercando il più possibile di ottenere un coinvolgimento da parte degli alunni. Si presterà costante attenzione alla correzione dei compiti per casa e alla discussione delle problematiche riscontrate dagli alunni nell'eseguirli.

Nei seguenti schemi vengono riassunti i diversi metodi e strumenti, anche per la valutazione e verifica dell'apprendimento.

- Lezione frontale
- Dibattito in classe
- Esercitazioni individuali in classe
- Lavori di gruppo
- Flipped Classroom

Strumenti adoperati per favorire l'apprendimento degli studenti:

- Computer e LIM
- Rete internet
- Mappe concettuali

Strumenti utilizzati per la verifica dell'apprendimento degli studenti

- Verifiche orali
- Brevi interventi nel dialogo educativo
- Test a risposta aperta
- Test a scelta multipla
- Modalità di recupero e valorizzazione delle eccellenze
 - recupero in itinere
 - pausa didattica (individuale, collegiale, d'Istituto)
 - ulteriori spiegazioni di chiarimento
 - peer to peer
 - produzione di elaborati multimediali

Verifiche (numero e tipologia) e calendario di massima

Le verifiche saranno almeno due a quadrimestre. La scelta della tipologia sarà a discrezione del docente. L'apprendimento, il recupero e il potenziamento saranno resi possibili anche tramite la correzione dei compiti domestici, gli interventi spontanei e/o richiesti, la regolarità nello svolgimento e nella consegna dei compiti dei compiti.

Criteri e griglie di valutazione

Per la valutazione degli alunni ci si atterrà ai seguenti principi generali: stretta connessione agli obiettivi cognitivi fissati; criteri di equità, efficacia e trasparenza; scelta di prove diversificate come tipologia e come livello di difficoltà, per consentire ad ogni alunno di esprimersi in maniera adeguata alle sue potenzialità.

La valutazione formativa avrà lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui ciascun allievo ha proceduto nell'itinerario di apprendimento. Nel misurare il profitto si terrà conto oltre che delle conoscenze e abilità acquisite anche della frequenza, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, ciascun allievo ha proceduto nell'itinerario di apprendimento. Nel misurare il profitto si terrà conto oltre che delle conoscenze e abilità acquisite anche della frequenza, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, nonché delle abilità e dei livelli di competenza raggiunti, in relazione ai livelli di partenza. Per la valutazione saranno utilizzate le griglie approvate dal Dipartimento.