



## *Ministero dell'Istruzione e del Merito*

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"**  
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA, SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA  
SOCIALE, MODA E MADE IN ITALY  
Via Berlino n.2 – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026  
C. M. FRIS007004 e-mail: [fris007004@istruzione.it](mailto:fris007004@istruzione.it) C.F. 90012980604

### **IL PERCORSO QUADRIENNALE DELL'“IIS SAN BENEDETTO”**

Il progetto nasce all'interno dell'I.I.S. “SAN BENEDETTO” ed è in una prima fase di sperimentazione, incentrata sull'innovazione metodologico-didattica che propone un percorso quadriennale strutturato in base ai diversi stili di apprendimento dello studente e orientato all'inserimento nel mondo universitario, nei percorsi degli I.T.S. Academy, ma anche direttamente nel mondo lavorativo.

L'idea di rimodulare e ripresentare il percorso quadriennale alberghiero, indirizzo di enogastronomia, nasce dalla costante richiesta dei genitori e degli studenti di ottenere il Diploma di Stato in tempi più celeri rispetto al quinquennio. Tutto ciò in considerazione di due fattori importanti: il primo è il tasso di abbandono e/o dispersione che spesso riscontriamo dopo il biennio, mentre il secondo è la richiesta da parte delle aziende ristorative alberghiere che hanno la necessità di introdurre giovani nelle loro brigate di lavoro.

Dopo una serie di interlocuzioni con il MIM e le scuole della rete di cui il Sulpicio è parte integrante, si è maturata la consapevolezza che si può optare alla riduzione di un anno di studio senza un particolare aumento del monte orario settimanale, da n. 32 ore settimanali; infatti, si è arrivati a n.35 ore settimanali per il primo anno, inserendo ore aggiuntive di codocenza soprattutto con le materie tecnico-pratiche; scelta maturata proprio sulla scorta di una osservazione dedicata alle esigenze formative degli studenti i quali necessitano di una didattica immersiva e non strutturata meramente per discipline. Pertanto una didattica fortemente innovativa ed una innovazione pedagogico-didattica e organizzativa, rispondono a tali esigenze. Si intende quindi avviare la Didattica per Ambienti di Apprendimento (Dada) con gli studenti che si sposteranno nelle aule laboratoriali per favorire quel processo di insegnamento – apprendimento attivo in cui sono gli stessi studenti a diventare gli attori principali e motivati nella costruzione dei saperi.

La didattica laboratoriale sarà possibile grazie all'utilizzo dei seguenti ambienti:

- n°1 laboratorio di cucina interno
- n°1 laboratorio di bar
- n°1 laboratori di sala
- n°1 laboratorio di reception e informatica

Visto quanto previsto a livello normativo dal Decreto Dipartimentale del 7 dicembre 2021, n. 2451 per i **percorsi quadriennali sperimentali**, il corso di studi sperimentale quadriennale deve garantire – attraverso il ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa consentita dall'autonomia delle istituzioni scolastiche, alla didattica laboratoriale e all'utilizzo delle risorse professionali e strumentali disponibili, senza nuovi oneri per la finanza pubblica – l'insegnamento di ciascuna disciplina prevista dall'indirizzo di studi di riferimento, entro il termine del quarto anno, in modo da assicurare agli studenti il raggiungimento delle competenze e degli obiettivi specifici di apprendimento previsti per il quinto anno di corso, nel rispetto delle Indicazioni Nazionali e delle Linee Guida.

Per adeguarsi agli standard europei il progetto prevede:

- il conseguimento del diploma in 4 anni;
- insegnamento basato sull'interdisciplinarietà, in cui si affronta in classe ogni singola tematica osservandola dal punto di vista di discipline diverse;
- una didattica per ambienti di apprendimento attiva in cui i singoli studenti diventano, per certi aspetti, protagonisti delle lezioni attraverso interventi, esposizioni e giochi di ruolo;
- un insegnamento trasversale tra le materie per fare sì che la lezione frontale non sia più al centro del percorso formativo;
- l'Esame di Stato finale al termine del quarto anno che renderà possibile l'accesso all'Università, agli Istituti Tecnici Superiori, al mondo del lavoro.

## **FINALITA'**

Secondo quanto previsto dal Processo di Lisbona ed in seguito dal programma UE2020 e dal "Programma di Istruzione e formazione 2020" le finalità che ci si pone sono:

1. Formare la persona
2. Preparare alle competenze di base
3. Preparare alla professione
4. Collaborare propositivamente con il territorio
5. Innovare la didattica
6. Innovare i modelli formativi ed organizzativi

## **STRUMENTI**

1. Elaborazione di progetti volti a formare persone e cittadini responsabili con una propria identità nazionale ed europea, aperti alle trasformazioni del mondo culturale, economico, sociale e sensibili alla tutela ambientale.
2. Elaborazione di curricoli verticali e orizzontali destinati al raggiungimento delle seguenti competenze: comunicazione nella madre lingua, comunicazione nelle lingue straniere, competenza matematica, competenza di base in scienza e tecnologia, competenza digitale, competenze professionali, competenze sociali.
3. Elaborazione di progetti volti a: realizzare stages all'estero, realizzare tirocini e viaggi d'istruzione finalizzati all'apprendimento professionale, ampliare le pratiche laboratoriali, promuovere la partecipazione a concorsi turistico-gastronomici.
4. Elaborazione di progetti volti a: partecipare agli eventi professionali e/o culturali proposti dagli Enti del territorio, stipulare convenzioni con enti e associazioni.
5. Elaborazione di progetti interdisciplinari volti a: recuperare l'utenza scolastica più debole, consentire uno svolgimento motivante delle programmazioni attraverso il supporto delle metodologie innovative e digitali capaci di stimolare l'impegno dello studente, potenziare le

- competenze linguistiche anche con il supporto della multimedialità e con la presenza di lettori di madrelingua per alcune classi,
6. L'Istituto si impegna a: condividere il riferimento al Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche, strutturato secondo Competenze, Abilità e Conoscenze.

## ASSI DI SVILUPPO DEL PERCORSO QUADRIENNALE

Gli assi portanti su cui insiste il Nuovo Corso sono:

1. accesso ai percorsi ITS
2. preparazione allo studio universitario;
3. funzione del docente;
4. innovazione didattica e organizzativa.

### L'articolazione prevista per il quadriennale è unica: "Enogastronomia"

Lo studente, al termine del quadriennale, sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione, e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

## CURRICOLO IIS SAN BENEDETTO QUADRIENNALE

### INSEGNAMENTI AREA GENERALE

#### CURRICOLO DI ITALIANO

#### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Elementi di narratologia            Brani di autori italiani e stranieri di varie epoche.</p> <p>Caratteri del testo epico.            Scelta di opere e brani da Gilgamesh all'Eneide.</p> <p>Introduzione all'autore, all'opera, al contesto storico            Lettura antologica.</p> <p>Elementi di analisi del testo poetico.            Testi di autori italiani e stranieri di varie epoche.</p> <p>Caratteri e forme del testo espositivo/informativo, regolativo, narrativo e</p>	<p>Saper ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi.</p> <p>Saper utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe.</p> <p>Saper applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi.</p> <p>Sapere riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo. Nell'ambito della produzione e dell'interazione orale, attraverso l'ascolto</p>	<p>Saper comprendere un testo narrativo in maniera autonoma</p> <p>Principali generi letterari e differenti tipologie testuali nel loro contesto storico</p> <p>Saper comprendere un testo poetico in maniera autonoma</p> <p>Esprimersi in forma scritta e orale, con chiarezza e proprietà, a seconda dei diversi contesti e scopi</p> <p>Analizzare le nove parti del discorso e la sintassi della frase semplice e complessa</p>

<p>descrittivo.</p> <p>Caratteri e struttura del testo argomentativo.</p> <p>Analisi grammaticale e primi elementi di analisi logica. Caratteri e forme del testo espositivo/informativo, regolativo, narrativo e descrittivo.</p> <p>Caratteri e struttura del testo argomentativo.</p> <p>Analisi grammaticale e primi elementi di analisi logica. Soggetto, predicato, complementi.</p> <p>Proposizioni principale, subordinate, coordinata</p>	<p>attivo e consapevole, saper padroneggiare situazioni di comunicazione tenendo conto dello scopo, del contesto, dei destinatari.</p> <p>Saper esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui.</p> <p>Nell'ambito della produzione scritta, saper ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti.</p> <p>Saper leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letteratura italiana e straniera.</p> <p>Saper applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema.</p> <p>Saper riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico.</p>	
--	---	--

#### OBIETTIVI MINIMI:

Competenze	Abilità
<p>Padroneggiare in modo essenziale ma corretto gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare in modo sufficientemente autonomo testi scritti di vario tipo .</p> <p>Produrre semplici testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Saper comprendere un testo narrativo in maniera sostanzialmente autonoma.</p> <p>Saper comprendere un testo poetico in maniera sostanzialmente autonoma.</p> <p>Esprimersi in forma scritta e orale, con</p>	<p>Saper ascoltare e comprendere in modo essenziale ma sostanzialmente autonomo testi di vario genere, articolati e complessi.</p> <p>Saper utilizzare in modo essenziale metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi.</p> <p>Saper riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo.</p> <p>Nell'ambito della produzione e dell'interazione orale, attraverso l'ascolto attivo e consapevole,</p>

<p>sufficiente chiarezza e proprietà, a seconda dei diversi contesti e scopi.</p> <p>Analizzare in modo essenziale le nove parti del discorso e la sintassi della frase semplice e complessa.</p>	<p>saper padroneggiare semplici situazioni di comunicazione tenendo conto dello scopo, del contesto, dei destinatari.</p> <p>Nell'ambito della produzione scritta, saper ideare e strutturare semplici testi di varia tipologia, utilizzando in modo quanto più possibile corretto il lessico, le regole sintattiche e grammaticali.</p> <p>Saper leggere e commentare in modo essenziale testi significativi in prosa e in versi tratti dalla letteratura italiana e straniera.</p> <p>Saper applicare in modo essenziale la conoscenza ordinata delle strutture della frase.</p>
---	--

## CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Dalla cultura classica alla cultura cristiana. La laicizzazione della cultura.</p> <p>La poesia religiosa e didascalica. La scuola siciliana. La poesia siculo toscana. Lo stilnovo. La poesia comico realistica. Testi scelti.</p> <p>Vita, opere, poetica. Divina Commedia: Inferno, struttura e canti scelti.</p> <p>Vita, opere, poetica. Canzoniere: poesie scelte.</p> <p>Vita, opere, poetica. Decameron: testi scelti.</p> <p>Caratteristiche storico-culturali. Antologia di testi significativi. Caratteristiche di genere.</p> <p>Vita, opere e poetica. Orlando Furioso: passi scelti.</p> <p>Vita, opere e poetica. Il Principe: passi scelti</p>	<p>Saper riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana.</p> <p>Saper riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.</p> <p>Saper utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici</p> <p>Saper consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento.</p> <p>Saper riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico.</p> <p>Saper riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana.</p> <p>Saper identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'età contemporanea.</p> <p>Saper riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica,</p>	<p>Usare i principali strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.</p> <p>Esporre analiticamente e criticamente e operare autonomi collegamenti all'interno della produzione letteraria affrontata.</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</p> <p>Usare tecniche compositive per le tipologie di produzione scritta dell'esame di Stato</p>

	scientifica e tecnologica contemporanea.	
--	--	--

### CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Caratteri della letteratura barocca. Torquato Tasso, vita, opere e poetica. Gerusalemme Liberata: passi scelti</p> <p>Caratteri della letteratura scientifica. Galileo Galilei, vita, opere e passi scelti.</p> <p>Il teatro barocco: Shakespeare Contenuto e scelta di passi da opere significative. Il "Don Chisciotte" di Cervantes: passi scelti. La nascita del romanzo in Europa Antologia di testi L'Illuminismo Caratteri generali. G. Parini; la riforma teatrale di Goldoni. Antologia di testi. Le poetiche preromantiche Antologia di testi. Ugo Foscolo Vita, opere, poetica, antologia di testi. Il Romanticismo Caratteri generali, antologia di testi. Giacomo Leopardi Vita, opere, poetica, antologia di testi Alessandro Manzoni Vita, opere, poetica, antologia di testi</p>	<p>Saper individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico. Saper contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli. Sapere formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. Sapere utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto. Saper produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico.</p>	<p>Usare i principali strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari. Esporre analiticamente e criticamente e operare autonomi collegamenti all'interno della produzione letteraria affrontata.</p>

### CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
------------	----------	------------

<p>Verga: vita, opere (novelle e il ciclo dei Vinti), poetica verista e tecnica narrativa, passi scelti da romanzi e racconti La visione del mondo decadente, la poetica del decadentismo, il Simbolismo francese: selezione di testi antologici. Giovanni Pascoli: vita e opere, la poetica del Fanciullino; selezione di testi antologici. Gabriele D'Annunzio: vita, estetismo; selezione di testi antologici da Il Piacere e Alcione. La stagione delle avanguardie storiche. Concetto di avanguardia e contestualizzazione storico-culturale. Marinetti: Il manifesto del futurismo Italo Svevo: vita e opere, il tema dell'inetto. Selezione di passi antologici da "La coscienza di Zeno" Luigi Pirandello: vita e opere; poetica dell'Umorismo; selezione di testi antologici da Il fu Mattia Pascal a Uno, nessuno, centomila. Il concetto di forma e vita nella produzione letteraria pirandelliana La poesia in Italia fra le due guerre mondiali. Giuseppe Ungaretti, vita, opere, poetica; selezione di testi antologici da "Allegria". Eugenio Montale, vita, opere, poetica; selezione di testi antologici. Umberto Saba: vita e opere; selezione di testi antologici da varie opere. L'Ermetismo: caratteri generali. S. Quasimodo: selezione di testi antologici.</p>	<p>Saper contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli. Saper formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. Saper utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto. Saper produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico.</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. Usare tecniche compositive per le tipologie di produzione scritta dell'esame di Stato.</p>
--	--	--

<p>I narratori del secondo dopoguerra.  Percorsi tematici: selezione antologica  Caratteristiche e strategie di produzione della Tipologia A  Caratteristiche e strategie di produzione della Tipologia B  Caratteristiche e strategie di produzione della Tipologia C</p>		
--	--	--

OBIETTIVI MINIMI: (per il 2° - 3° - 4° anno)

Competenze	Abilità
<p>Usare in modo essenziale ma corretto i principali strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.  Esporre analiticamente e operare semplici ma autonomi collegamenti all'interno della produzione letteraria affrontata.  Contestualizzare in modo essenziale ma corretto l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.  Identificare le fondamentali relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali.  Usare in modo semplice ma sostanzialmente corretto e coerente le tecniche compositive per le tipologie di produzione scritta dell'esame di Stato.</p>	<p>Saper riconoscere in modo essenziale ma corretto le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana e i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.  Saper utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.  Saper consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento.  Saper riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana.  Saper identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo all'età contemporanea.  Saper riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea.  Saper individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico.  Saper contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.  Saper produrre semplici relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico.</p>

**CURRICOLO DI INGLESE**

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Saper parlare e scrivere di sé e del mondo intorno a sé.</p> <p>Saper descrivere e confrontare oggetti, fatti e situazioni.</p> <p>Saper riconoscere ed utilizzare i diversi tipi di futuro.</p> <p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di azioni e di situazioni passate.</p> <p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di situazioni ipotetiche e reali.</p> <p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di azioni e di situazioni in corso nel passato.</p>	<p>Aspetti comunicativi in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura (present simple e present continuous; adverbs of frequency, prepositions of place and time, pronouns, adjectives, comparatives and superlatives, past simple and past continuous, present perfect and future tenses).</p> <p>Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, corretto uso dei dizionari anche multimediali.</p> <p>Produzione scritta di testi brevi, semplici e coerenti.</p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale e quotidiano.</p> <p>Ricerca informazioni essenziali in messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana esperienze ed eventi.</p>

### Obiettivi minimi

**Comprensione:** Gli alunni dovranno comprendere frasi isolate ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (ad es. informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti).

**Produzione:** gli alunni dovranno interagire in una conversazione utilizzando un linguaggio essenziale, che richiede solo uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali. Gli alunni dovranno inoltre saper produrre brevi testi su esperienze personali ed eventi familiari.

### CLASSE SECONDA INGLESE, E.S.P. (English for Specific Purposes)

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di azioni e situazioni al presente, al passato e al futuro.</p> <p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di salute, consigli, obblighi e permessi.</p> <p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di luoghi</p>	<p>Aspetti comunicativi in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strutture grammaticali di livello avanzato della lingua, sistema fonologico, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura (May-might, previsioni future, zero e 1st conditional; composti di some, any, no,</p>	<p>Interagire con una certa scioltezza e spontaneità, che rendono possibile un'interazione naturale con i parlanti nativi senza sforzo per l'interlocutore.</p> <p>Comprendere argomenti chiave di un testo complesso su argomenti sia concreti che astratti, comprese le</p>

<p>geografici, situazioni ipotetiche, desideri.</p> <p>Saper descrivere persone, luoghi e cose.</p> <p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di paure, fobie, abitudini nel passato, deduzioni, aspetto fisico.</p> <p>Discutere di film.</p> <p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di notizie ed eventi, condizioni passate, rimpianti e rimorsi.</p> <p>Saper descrivere oggetti di uso quotidiano.</p>	<p>every – too, enough; make vs do, get; present perfect continuous , duration form; make, let, be allowed; infinito di scopo, passivo tempo presente e passato; i pronomi relativi soggetto e complemento, i modali : should-should have, had better, must, can't , may, might; used to, be used to, get used to; 2 nd conditional ,wish + past simple; past perfect, could, managed to, be able to; The passive form: present simple, past simple, present continuous, past continuous, will and the other modal verbs, to be going to, present perfect); Third conditional; Wish + past perfect; Should/shouldn't have done; Indirect speech: statements with say/tell; indirect speech: questions with if/whether and with question words; indirect speech: ask, tell, want).</p> <p>Repertorio lessicale sufficiente per riuscire a produrre descrizioni chiare ed esprimere punti di vista su argomenti molto generali.</p> <p>Produzione scritta di testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti di proprio interesse, con informazioni e ragioni pro o contro una certa opinione.</p> <p>Lessico di base relativo al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Categories of catering Services Types of catering outlets Kitchen staff Kitchen areas Kitchen equipment Front-of-house-staff Clothes Hygiene</p>	<p>discussioni tecniche sul suo campo di specializzazione.</p> <p>Produrre un testo chiaro e dettagliato su un'ampia gamma di argomenti e spiegare un punto di vista su un argomento d'attualità, indicando i pro e i contro</p>
--	---	--

## Obiettivi minimi

**Comprensione:** Gli alunni dovranno comprendere globalmente un discorso scritto o orale contenente lessico e strutture coerenti con i testi proposti nel corso dell'anno.

**Produzione:** gli alunni dovranno interagire in una conversazione utilizzando un linguaggio essenziale, adeguato al proprio livello, con una pronuncia e intonazione accettabili. Inoltre, dovranno saper produrre e riassumere testi su argomenti noti ed esporre gli argomenti con sufficiente

### CLASSE TERZA INGLESE, E.S.P. (English for Specific Purposes)

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Saper comprendere, leggere, parlare e scrivere di notizie ed eventi, condizioni passate, rimpianti e rimorsi.</p> <p>Saper descrivere oggetti di uso quotidiano.</p> <p>Saper riconoscere ed utilizzare il discorso diretto ed indiretto</p> <p>Saper utilizzare strategie di supporto nell'interazione orale (uso di mappe concettuali o schemi).</p> <p>Saper distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p>Saper produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</p> <p>Saper comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore di indirizzo.</p> <p>Saper comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radiotelevisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</p> <p>Saper produrre brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, anche con l'ausilio di strumenti multimediali,</p>	<p>Describing everyday objects</p> <p>Talking about news and events</p> <p>Organizing an event</p> <p>Describing past events Talking about past conditions</p> <p>The passive form: present simple, past simple, present continuous, past continuous, will and the other modal verbs, to be going to, present perfect</p> <p>Dimensions Past perfect Third conditional Wish + past perfect Should/shouldn't have done</p> <p>Discussing reading habits</p> <p>Reporting statements and questions</p> <p>Discussing social and world problems</p> <p>Reporting requests and instructions</p> <p>Talking about the past, present and future</p> <p>Indirect speech: other reporting verbs</p> <p>Revision of all verb tenses</p> <p>Question tags</p> <p>Varie tipologie testuali di carattere tecnico professionale su diversi argomenti</p> <p>Lessico relativo al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Food and nutrients</p> <p>Cooking techniques</p> <p>Types of Menus</p> <p>HACCP</p> <p>Different service techniques</p>	<p>Utilizzare strumenti di comunicazione appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua straniera per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale.</p> <p>Utilizzare le funzioni comunicative inerenti il settore professionale.</p> <p>Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo.</p>

<p>utilizzando il lessico appropriato. Saper utilizzare in autonomia le funzioni comunicative del settore professionale.</p>		
--	--	--

### Obiettivi minimi

**Comprensione:** Gli alunni dovranno comprendere globalmente un discorso scritto o orale contenente lessico e strutture coerenti con i testi proposti nel corso dell'anno.

**Produzione:** gli alunni dovranno interagire in una conversazione utilizzando un linguaggio essenziale, adeguato al proprio livello, con una pronuncia e intonazione accettabili. Inoltre, dovranno saper produrre e riassumere testi su argomenti noti ed esporre gli argomenti con sufficiente chiarezza e scorrevolezza.

#### CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Saper esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità, su argomenti generali, di studio e di lavoro. Saper utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione al contesto. Saper comprendere idee principali e/o dettagli in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Saper comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore. Saper produrre, nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti, coerenti e coesi su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo. Saper utilizzare il lessico di settore e trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese, relativi all'ambito di</p>	<p>Lessico relativo al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Types of Bar Cocktails and Drinks A Receptionist Duties and responsibilities Making complaints Apologising Offering solutions</p>	<p>Saper interagire in modo spontaneo e appropriato nelle varie situazioni, anche professionali.</p> <p>Saper comprendere e utilizzare varie tipologie testuali, anche professionali, individuando idee principali e dettagli.</p> <p>Saper esprimere opinioni, intenzioni, ipotesi.</p> <p>Utilizzare le funzioni comunicative inerenti il settore professionale.</p> <p>Saper redigere testi professionali utilizzando il lessico di settore.</p>

studio e di lavoro e viceversa.		
---------------------------------	--	--

### Obiettivi minimi

**Comprensione:** Gli alunni dovranno comprendere globalmente un discorso scritto o orale contenente lessico e strutture coerenti con i testi proposti nel corso dell'anno.

**Produzione:** gli alunni dovranno interagire in una conversazione utilizzando un linguaggio essenziale, adeguato al proprio livello, con una pronuncia e intonazione accettabili. Inoltre, dovranno saper produrre e riassumere testi su argomenti noti ed esporre gli argomenti con sufficiente chiarezza e scorrevolezza.

Inoltre gli alunni dovranno essere in grado di analizzare, collegare e rielaborare testi al fine di raggiungere l'autonomia necessaria ad affrontare agevolmente le prove d'esame.

## CURRICOLO DI STORIA

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Introduzione al concetto di storia e delle discipline ausiliarie, le fonti. Preistoria. Civiltà mesopotamiche. Egizi. Fenici ed Ebrei. Persiani. La civiltà greca dalle origini all'ellenismo. La nascita della civiltà romana e i suoi caratteri. Roma dalla Monarchia alla fine della Repubblica. La fine della repubblica, Augusto e gli imperatori fino al 476 dC. I regni romano-germanici Bizantini e Longobardi. Gli Arabi, la nascita e l'espansione dell'Islam. I Franchi e la nascita del Sacro romano Impero. La nascita del feudalesimo	Saper collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Saper discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Saper utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate nel primo biennio. Saper sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica. Saper analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico. Sapere riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro	Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

	interconnessioni.	
--	-------------------	--

### Obiettivi minimi

Comprendere in modo essenziale il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

Saper collocare i principali eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.

Sapere utilizzare in modo essenziale semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate nel primo biennio.

Sapere sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica in modo semplice ma coerente.

### CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Alto Medioevo. Economia e società nell'Alto Medioevo. L'evoluzione del quadro politico. Mentalità e religiosità verso l'anno 1000. La lotta per le investiture e le crociate. I secoli XII e XIII L'evoluzione dell'agricoltura. Rivoluzione commerciale e urbana e la nascita dei comuni. L'evoluzione del quadro politico: la nascita delle monarchie nazionali. La Chiesa nel Basso Medioevo. L'autunno del medioevo: il secolo XIV Crisi del papato e nuova concezione dell'impero. Il collasso demografico dell'Europa. Gli stati europei nel Trecento e Quattrocento. Il passaggio dai comuni alle signorie.</p>	<p>Sapere ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Sapere riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Saper individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme). Saper analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimento ai contesti nazionali e internazionali. Saper leggere ed interpretare</p>	<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p>

<p>I viaggi di esplorazione e la conquista dell'America.  Le nuove scoperte geografiche.  Le conquiste spagnole nel Nuovo Mondo.  Martin Lutero e la Riforma.  La predicazione di Lutero e Calvino e le sue conseguenze.  Le guerre d'Italia nel quadro politico europeo  Le guerre d'Italia fino alla pace di Cateau Cambresis.  La figura di Carlo V.  L'Europa tra XVI e XVII secolo.  La Spagna di Filippo II e l'impero degli Asburgo.  Le guerre di religione in Francia.  La Controriforma.</p>	<p>gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.  Saper analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.  Saper utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.  Saper utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi.  Saper utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre ricerche su tematiche storiche.  Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimento ai contesti nazionali e internazionali.</p>	
--	--	--

### Obiettivi minimi

Comprendere in modo essenziale il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

Saper ricostruire in modo essenziale i principali processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Sapere riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei principali sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.

Saper individuare in modo essenziale i principali cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali. Saper utilizzare il lessico basilare delle scienze storico-sociali. Saper utilizzare in modo semplice ma corretto fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre semplici ricerche su tematiche storiche.

### CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>L'Inghilterra elisabettiana  La guerra dei 30 anni  L'Italia nel '600    L'assolutismo :  Luigi XIV    Le grandi rivoluzioni:  Rivoluzione industriale</p>	<p>Sapere ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.  Saper riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli</p>	<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p>

<p>Rivoluzione americana Rivoluzione francese.</p> <p>L'età napoleonica : Ascesa e caduta di Napoleone, la Francia imperiale.</p> <p>L'età della restaurazione : Congresso di Vienna I moti insurrezionali</p> <p>Risorgimento e unificazione dell'Italia : Teoria e realizzazione dell'unificazione nazionale</p> <p>L'Italia post-unitaria : Destra e sinistra storica</p>	<p>intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Saper individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme).</p> <p>Saper analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p> <p>Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimento ai contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Saper leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Saper analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.</p> <p>Saper utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Saper utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi.</p> <p>Saper utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre ricerche su tematiche storiche.</p> <p>Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimento ai contesti nazionali e internazionali.</p>	
--	---	--

### Obiettivi minimi

Comprendere in modo essenziale il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Saper ricostruire in modo essenziale i principali processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.

Sapere riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei principali sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Saper individuare in modo essenziale i principali cambiamenti culturali, socio- economici e politico istituzionali.

Saper utilizzare il lessico basilare delle scienze storico-sociali.  
Saper utilizzare in modo semplice ma corretto fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre semplici ricerche su tematiche storiche.

CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Le illusioni della Belle Epoque: L'industria dei consumi; le tensioni politiche e sociali di inizio '900. Il nazionalismo, l'espansione di Stati Uniti e Giappone, la crescita della Germania. L'età giolittiana in Italia: Le riforme di Giolitti, colonialismo e guerra di Libia. La Grande Guerra e la rivoluzione russa: La prima guerra mondiale: cause, sviluppo e trattati di pace. La rivoluzione russa: cause e conseguenze. La crisi del dopoguerra e i totalitarismi: I partiti di massa, il declino economico dell'Europa e la situazione socio-economico-politica dei vari Stati. Dalla formazione dei fasci di combattimento alla dittatura di Mussolini. La crisi del 1929 e le sue conseguenze in Europa. Dalla Repubblica di Weimar all'ascesa di Hitler e il terzo Reich. URSS: caratteri economici e politici del regime staliniano. La Seconda Guerra Mondiale: Cause e sviluppo della guerra sui vari fronti. Shoah. La Guerra Fredda : La fine della guerra: Yalta, trattati di pace e divisione in blocchi. Guerra di Corea e del Vietnam. Crollo dei regimi comunisti. L'Italia repubblicana: Il dopoguerra in Italia e la Costituente. Principali avvenimenti socio – politici - economici dal '45</p>	<p>Saper ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Sapere riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Saper individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme). Saper analizzare correnti di pensiero, contesti , fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Saper leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Saper analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico. Saper utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Saper utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi.</p> <p>Saper utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>	<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p>

agli anni di piombo.		
----------------------	--	--

### Obiettivi minimi

Comprendere in modo essenziale il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Saper ricostruire in modo essenziale i principali processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Sapere riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei principali sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Saper individuare in modo essenziale i principali cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali. Saper utilizzare il lessico basilare delle scienze storico-sociali. Saper utilizzare in modo semplice ma corretto fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre semplici ricerche su tematiche storiche.

## CURRICOLO DI MATEMATICA

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Gli insiemi numerici <b>N, Z, Q, R</b>: rappresentazione, operazioni, ordinamento.</p> <p>Gli insiemi e le loro rappresentazioni.</p> <p>Operazioni con monomi e polinomi. Scomposizione dei polinomi.</p> <p>Geometria euclidea: enti fondamentali, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà.</p> <p>Equazioni e disequazioni di primo grado.</p> <p>Introduzione alla statistica.</p>	<p>Rappresentare, ordinare e operare in modo corretto e consapevole nei diversi insiemi numerici.</p> <p>Calcolare il valore di espressioni numeriche.</p> <p>Operare in modo corretto e consapevole con monomi e polinomi.</p> <p>Saper applicare le regole di scomposizione dei polinomi.</p> <p>Analizzare e risolvere semplici problemi di geometria euclidea utilizzando le proprietà studiate.</p> <p>Risolvere semplici equazioni e disequazioni di 1° grado intere in un'incognita.</p> <p>Descrivere un problema con un'equazione.</p> <p>Raccogliere, analizzare e rappresentare un insieme di dati.</p>	<p>Padroneggiare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico e saperle applicare in contesti reali.</p> <p>Rappresentare, confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone varianti, invarianti, relazioni, anche a partire da situazioni reali.</p> <p>Rilevare dati significativi in contesti reali, analizzarli, interpretarli, sviluppare deduzioni e ragionamenti sugli stessi, utilizzando, se necessario, rappresentazioni grafiche e strumenti di calcolo.</p> <p>Individuare le strategie più appropriate per la soluzione di problemi di vario tipo, giustificando il procedimento seguito e utilizzando in modo corretto i linguaggi specifici.</p>

### CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
------------	----------	------------

<p>Le frazioni algebriche. Equazioni di primo grado frazionarie. Sistemi lineari. Equazioni e disequazioni di secondo grado. Teoremi di Pitagora e di Talete (cenni). Il piano cartesiano: punti e rette.</p>	<p>Saper semplificare le frazioni algebriche. Risolvere equazioni di primo grado frazionarie. Risolvere sistemi lineari. Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado. Analizzare e risolvere semplici problemi di geometria euclidea utilizzando le proprietà studiate. Saper rappresentare punti e rette sul piano cartesiano.</p>	<p>Padroneggiare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico e saperle applicare in contesti reali. Rappresentare, confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone varianti, invarianti, relazioni, anche a partire da situazioni reali. Rilevare dati significativi in contesti reali, analizzarli, interpretarli, sviluppare deduzioni e ragionamenti sugli stessi, utilizzando, se necessario, rappresentazioni grafiche e strumenti di calcolo. Individuare le strategie più appropriate per la soluzione di problemi di vario tipo, giustificando il procedimento seguito e utilizzando in modo corretto i linguaggi specifici.</p>
---	---	--

### CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Il piano cartesiano: cenni sulle coniche. Le funzioni esponenziale e logaritmica. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. Funzioni goniometriche e trigonometria (cenni).</p>	<p>Risolvere semplici problemi sul piano cartesiano. Conoscere le caratteristiche delle funzioni esponenziale e logaritmica. Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. Conoscere le caratteristiche delle funzioni seno, coseno, tangente</p>	<p>Padroneggiare i concetti, le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, sapendole valorizzare nell'interpretazione di situazioni interne ed esterne alla matematica e nella risoluzione dei problemi. Interpretare situazioni e risolvere problemi valorizzando i concetti ed i metodi affrontati nello studio delle equazioni e nello studio di funzioni. Rappresentare ed esaminare</p>

		figure geometriche del piano, individuandone le principali proprietà.
--	--	---

#### CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Le funzioni reali: dominio e studio del segno. Esempi di funzioni e dei loro grafici. Limiti. Asintoti di funzioni. Derivate. Grafico di funzioni razionali e fratte.</p>	<p>Saper trovare il dominio di funzioni algebriche razionali e irrazionali. Saper calcolare limiti di funzioni. Essere in grado di calcolare le equazioni degli asintoti di una funzione razionale fratta. Saper calcolare le derivate di funzioni algebriche. Saper tracciare il grafico di una funzione algebrica razionale fratta.</p>	<p>Padroneggiare i concetti, le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, sapendole valorizzare nell'interpretazione di situazioni interne ed esterne alla matematica e nella risoluzione dei problemi. Interpretare situazioni e risolvere problemi valorizzando i concetti ed i metodi affrontati nello studio delle equazioni e nello studio di funzioni. Rappresentare ed esaminare figure geometriche del piano, individuandone le principali proprietà.</p>

#### Obiettivi minimi

Classe	
<b>I</b>	<p>Conoscere ed applicare le proprietà delle operazioni negli insiemi numerici <b>N, Z, Q, R</b>; Eeguire calcoli letterali con applicazione diretta delle regole; Risolvere semplici equazioni e disequazioni di primo grado intere; Risolvere semplici problemi di geometria euclidea utilizzando le proprietà studiate; Rappresentare dati sotto forma di tabelle e di grafici; Comprendere ed utilizzare un linguaggio disciplinare semplice, ma corretto.</p>
<b>II</b>	<p>Risolvere semplici equazioni di primo grado, frazionarie; Risolvere sistemi lineari di due equazioni in due incognite; Risolvere semplici problemi su rette e segmenti nel piano cartesiano; Saper risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado</p>

Classe	
III	Risolvere semplici problemi sul piano cartesiano; Saper risolvere semplici equazioni esponenziali e logaritmiche
IV	Saper determinare il dominio di semplici funzioni razionali Acquisire il concetto di limite e di derivata Saper rappresentare graficamente funzioni semplici

### **CURRICOLO DI SCIENZE MOTORIE**

#### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità</p> <p>Conoscere il concetto di corporeità come unità psicosomatica</p> <p>Conoscere le attività relative al potenziamento fisiologico</p> <p>Conoscere codici gestuali e tecniche di comunicazione</p>	<p>Accrescere le capacità coordinative e condizionali.</p> <p>Rielaborare gli schemi motori eseguendo correttamente le azioni richieste.</p> <p>Sviluppare la consuetudine alla pratica dell'attività motoria e sportiva.</p> <p>Percepire, interpretare le sensazioni relative al proprio corpo.</p>	<p>Padroneggiare schemi motori complessi.</p> <p>Saper praticare i giochi sportivi di squadra e individuali.</p>

#### CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Conoscere i regolamenti e i ruoli delle varie discipline sportive.</p> <p>Conoscere i comportamenti e norme di socialità e di convivenza civile.</p> <p>Conoscere la valenza educativa dello sport nella crescita dei rapporti sociali.</p>	<p>Sperimentare nello sport i diversi ruoli e le relative responsabilità.</p> <p>Saper applicare strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche.</p> <p>Collaborare con i compagni all'interno del gruppo e favorire il confronto.</p>	<p>Agire in conformità alle norme di prevenzione e sicurezza.</p> <p>Relazionarsi con l'ambiente naturale e tecnologico.</p>

#### CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE

<p>Conoscere le principali strategie di programmazione degli allenamenti.</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici di sport individuali e di squadra.</p> <p>Conoscere i regolamenti e i ruoli delle varie discipline sportive.</p> <p>Conoscere i comportamenti e norme di socialità e di convivenza civile.</p> <p>Conoscere la valenza educativa dello sport nella crescita dei rapporti sociali.</p>	<p>Saper eseguire i fondamentali individuali e di squadra delle varie discipline sportive</p> <p>Saper gestire gli spazi e i tempi di gioco.</p> <p>Saper applicare strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche.</p> <p>Saper arbitrare una gara e assumere ruoli di giuria in semplici situazioni di competizioni scolastiche.</p>	<p>Potenziamento delle capacità coordinative generali e speciali e delle capacità condizionali.</p> <p>Privilegiare il rispetto delle regole e il fair play nella pratica sportiva.</p>
---	---	---

#### CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Conoscere le norme relative alla salute e ad un corretto stile di vita.</p> <p>Conoscere gli effetti benefici dei percorsi di preparazione fisica e gli effetti dannosi dei prodotti farmacologici.</p> <p>Conoscere gli elementi di primo soccorso e di prevenzione degli infortuni.</p> <p>Conoscere la definizione di doping.</p> <p>Correlazione tra sistema nervoso, ghiandole endocrine e sostanze dopanti.</p>	<p>Adottare i principi igienici e scientifici essenziali per mantenere il proprio stato di benessere.</p> <p>Mantenere la propria efficienza fisica rispettando le corrette norme alimentari e sanitarie.</p> <p>Praticare attività motorie e sportive in ambiente naturale.</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati.</p> <p>Recuperare un rapporto corretto con l'ambiente.</p>	<p>Conoscenza del corpo umano.</p> <p>Conoscenza del doping.</p> <p>Conoscenza dei principi nutritivi e concetto di dieta</p>

### **CURRICOLO DI I.R.C.**

#### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>I giovani e le loro domande.</p> <p>Segni e simboli della vita</p>	<p>Riconoscere il contributo della religione e nello specifico di</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi</p>

<p>religiosa le virtù come espressione di buona umanità le tappe della storia di Israele Gerusalemme, esperienza religiosa deli ebrei aspetti fondamentali dell'ebraismo, lo yad vashen La Bibbia. La persona, il messaggio e la storicità di Gesù. La custodia del creato e l'etica ambientale cristiana a confronto con le altre tradizioni culturali e religiose. Il significato della fraternità per la costruzione di un mondo meno violento. La promozione della pace.</p>	<p>quella cristiano-cattolico, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale.</p> <p>Distinguere fra insegnamento scolastico della religione e catechesi.</p>	<p>domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa e valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia.</p> <p>Riconosce l'universalità dell'esperienza religiosa come componente importante nella storia e nelle culture e come possibile risposta alle questioni dell'esistenza.</p>
--	--	---

## CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Area fenomenologico-esistenziale sviluppa 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.</p> <p>Area storico-fenomenologica - coglie la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Area biblico-teologica riconosce caratteristiche, metodi di lettura e messaggi fondamentali della Bibbia; coglie l'universalità del testo biblico in tema di solidarietà, giustizia e pace; individua nel testo biblico gli elementi comuni con altre tradizioni religiose che stanno a fondamento di</p>	<p>motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialoga in modo aperto, libero, costruttivo; 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; si confronta con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio Vaticano II, e ne verifica gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura.</p> <p>Rintraccia nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi il rapporto</p>	<p>Riconosce il ruolo della religione nella società e ne comprende la natura in un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa.</p> <p>Riconoscere i segni del cristianesimo e la sua incidenza nella storia, nell'arte e nella cultura locale, italiana, ed europea; conosce l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone; - conosce lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medioevale e moderna, cogliendo sia il contributo alla sviluppo della cultura, dei valori civili e della fraternità, sia i motivi storici che determinarono divisioni,</p>

<p>un condiviso impegno per lo sviluppo in senso umano della società.</p>	<p>tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa. Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. Rileva in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale.</p>	<p>nonché l'impegno a ricomporre l'unità. Interpella il testo biblico come spunto per uno sguardo critico sul mondo in vista di un personale impegno per il cambiamento e la giustizia.</p>
---	--	---

### CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>La Chiesa: nascita e sviluppo nel I millennio. La posizione della Chiesa circa il dialogo interreligioso e il rapporto con le varie Confessioni Cristiane. Anno Liturgico: - interpretazione delle principali feste cristiane; - distinzione tempo sacro e tempo profano; Il ruolo della religione nella società contemporanea: principali novità del Concilio Ecumenico Vaticano II. Le caratteristiche principali delle religioni. Ora di pace.</p>	<p>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;</p>	<p>padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti . Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Riconosce la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia in dialogo con altre religioni e sistemi di significato.</p>

### CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>La dignità della persona e il valore della vita umana. Genesi. L'uomo nel contesto della creazione. Liberi di scegliere Il Decalogo e le beatitudini.</p>	<p>Individuare, sul piano etico-religioso, sia le potenzialità sia gli eventuali rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla</p>	<p>Interpreta alcune esperienze umane fondamentali a partire dal linguaggio religioso e cristiano in particolare. Comprendere e riconoscere gli elementi universali della</p>

<p>La legge ci aiuta a prenderci cura di noi Affettività, sessualità, matrimonio e famiglia Ora di pace</p>	<p>multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Sa sviluppare un senso critico e un personale progetto di vita; Si confronta con la visione cristiana del mondo aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà.</p>	<p>persona umana, assumendo come valore universale l'uguaglianza nella differenza. Comprendere il valore assoluto della persona e il concetto di rispetto di sé, dell'altro, della natura/ambiente</p>
---	--	--

## CURRICOLO DI GEOGRAFIA

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Caratteristiche fisico-ambientali della Terra. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali. Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo (cambiamenti climatici).</p> <p>Valore identitario del patrimonio culturale. Processo e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo. Tendenze demografiche. Flussi di persone. Sviluppo umano. Caratteristiche geopolitiche internazionali.</p> <p>Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo: Caratteristiche delle risorse. Innovazione tecnologica</p> <p>Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo: Innovazione tecnologica. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi</p>	<p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo. Riconoscere gli aspetti culturali, sociali, e geopolitici internazionali. Individuare la distribuzione spaziale degli insediamenti. Identificare le risorse di un territorio. Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale, la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità. Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo. Individuare la distribuzione spaziale delle attività economiche e identificare le risorse di un territorio. Saper descrivere le principali caratteristiche dei settori dell'economia. Saper individuare gli attori dell'economia globale, gli effetti positivi e negativi della globalizzazione. Conoscere le caratteristiche</p>	<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Analizzare e descrivere l'organizzazione sociale per acquisire una nozione profonda ed estesa dei diritti di cittadinanza ed educazione civica.</p>

<p>naturali antropici.</p> <p>Storia e contenuto dell'Agenda 2030.</p> <p>Sviluppo sostenibile: ambiente, economia.</p> <p>Flussi di prodotti; innovazione tecnologica.</p> <p>Attori della globalizzazione, effetti positivi ed effetti negativi.</p> <p>Le città globali (metropoli e megalopoli)</p>	<p>principali di una città globale.</p> <p>Riconoscere l'importanza delle diverse fonti energetiche e il cambiamento climatico in corso e relative conseguenze</p> <p>Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale, della salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità.</p> <p>Riconoscere gli aspetti economici delle grandi aree del mondo.</p> <p>Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo.</p> <p>Riconoscere gli aspetti fisico-ambientali, socio-culturali, economici e geopolitici degli Stati trattati.</p> <p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici e tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p>	
---	---	--

### Obiettivi minimi

Utilizzare le parole chiave della materia

Comprendere le relazioni uomo-ambiente

Comprendere il collegamento tra clima e sviluppo economico e le conseguenze relative al cambiamento climatico

Comprendere il confronto tra diverse aree geografiche e culturali in Italia e in Europa

Riconoscere alcuni aspetti geografici, territoriali, ecologici, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni nel corso del tempo, in Italia, in Europa e nel mondo.

Coordinate geografiche e carte geografiche

Saper leggere il paesaggio attraverso elementi naturali ed antropici del territorio.

Saper descrivere il territorio italiano, la popolazione e l'economia.

Conoscere il clima in Italia e in Europa

Saper parlare dell'Europa e dell'Unione Europea.

Conoscere il significato di migrazione e crescita demografica.

Conoscere alcuni indicatori demografici.

Saper parlare dei tre settori dell'economia mondiale.

Riconoscere l'importanza delle diverse fonti energetiche e il cambiamento climatico

Saper le principali caratteristiche della globalizzazione.

Saper spiegare alcuni contenuti dell'Agenda 2030.

Saper parlare degli elementi più importanti di alcuni paesi del mondo (Asia, Africa, Americhe, Oceania) partendo da un'analisi del territorio fisico, della lingua e della cultura, del paesaggio naturale ed urbanizzato e dell'economia

## CURRICOLO DI DIRITTO ED ECONOMIA

CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
------------	----------	------------

<p><b>Economia:</b> conoscere i fondamentali elementi teorici costitutivi dell'economia politica e comprendere la natura dell'economia come scienza delle decisioni di soggetti razionali che vivono in società. La dinamica delle attività della produzione e dello scambio di beni e di servizi. Le dimensioni etiche, psicologiche e sociali dell'agire umano che influiscono sull'uso delle risorse materiali ed immateriali.</p> <p><b>Diritto:</b> confronto tra il diritto, scienza delle regole giuridiche, con le altre norme, sociali ed etiche. I principi sui quali si fonda la produzione delle norme nel passaggio dalle civiltà antiche a quelle moderne. I principi fondamentali della Costituzione italiana, gli organi costituzionali e l'assetto della forma di governo del nostro paese. I principali istituti del diritto di famiglia. I principali ordinamenti giuridici. L'evoluzione storica e l'assetto istituzionale dell'Unione Europea.</p>	<p>Riconoscere la natura specifica del problema economico, con particolare riguardo ai concetti di ricchezza, reddito, moneta, produzione, consumo, risparmio, investimento, costo, ricavo.</p> <p>Partendo dalle proprie esperienze di vita (famiglia, amici, scuola, esperienze sociali) e dalle questioni economiche più rilevanti presentate dai mass media, cogliere con graduale progressione la natura dei principali problemi di matrice economica che hanno attraversato le società del passato e che caratterizzano quella attuale.</p> <p>Leggere e comprendere, anche attraverso l'ausilio di rappresentazioni grafiche semplificate e di dati statistici e tabelle esplicative, le linee guida dell'evoluzione dei sistemi economici attraverso la storia: cogliere i legami fra passato e presente e della crescente articolazione delle relazioni di natura economica in formazioni sociali via via più complesse.</p> <p>Individuare le più rilevanti analogie e differenziazioni fra le civiltà antiche e l'attuale società economica globalizzata.</p> <p>Apprendere il significato e la funzione della norma giuridica come fondamento della convivenza civile e la distingue dalle norme prive di rilevanza normativa; imparare ad utilizzare la Costituzione e i codici come</p>	<p>Comprendere l'importanza di rispettare le norme giuridiche</p> <p>Comprendere le conseguenze derivanti dalla capacità di agire</p> <p>Comprendere come viene tutelata la famiglia</p> <p>Comprendere l'organizzazione dello Stato</p> <p>Comprendere i rapporti che intercorrono tra gli organi costituzionali</p> <p>Comprendere il ruolo dei principali organismi internazionali</p> <p>Comprendere il ruolo e le interazioni dei diversi soggetti economici</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di mercato</p>
---	---	--

	<p>fonti per la ricerca e l'applicazione della fattispecie astratta alla fattispecie concreta.</p> <p>Apprendere ruolo e funzioni dell'individuo, della famiglia e delle organizzazioni collettive nella società civile, che analizza e interpreta anche nella loro evoluzione storica.</p> <p>In base al dettato costituzionale riconoscere diritti e doveri fondamentali della persona umana anche in relazione al contesto in cui egli è inserito (scuola, famiglia, società) e alle relazioni sociali che lo vedono coinvolto.</p> <p>Affrontare i nodi centrali del problema dei comportamenti devianti, delle sanzioni e del sistema giudiziario.</p> <p>Comprendere il concetto di cittadinanza (italiana ed europea), in una dimensione di relazioni fra popoli e approfondisce il tema della dignità della persona umana, delle migrazioni e dei crimini contro l'umanità.</p> <p>Riconoscere e distinguere le diverse forme di Stato e di governo e sa descrivere le caratteristiche essenziali e le funzioni dei principali organi dello Stato Italiano e dell'Unione Europea.</p>	
--	---	--

### **Obiettivi minimi**

Comprendere l'importanza di rispettare le norme giuridiche; Comprendere le conseguenze derivanti dalla capacità di agire; Comprendere come viene tutelata la famiglia; Comprendere l'organizzazione dello Stato; Comprendere i rapporti che intercorrono tra gli organi costituzionali; Comprendere il ruolo dei principali organismi internazionali; Comprendere il ruolo e le interazioni dei diversi soggetti economici; Riconoscere le diverse tipologie di mercato. Riconoscere la struttura della Costituzione; Riconoscere in un testo giuridico/ economico semplice le parole chiave;

Riconoscere nella vita quotidiana esempi degli istituti studiati; Acquisire il linguaggio tecnico; Saper costruire con la guida del docente schemi, tabelle e mappe relativamente agli argomenti trattati. Le norme giuridiche e le loro funzioni; Lo status giuridico delle persone fisiche; La famiglia; Lo Stato ed i suoi elementi costitutivi; Le forme di Stato e di Governo; La Costituzione Repubblicana: principi fondamentali; Attività economica, operatori economici; La Costituzione: Le libertà fondamentali: famiglia, diritto di voto, istruzione, lavoro. L'Ordinamento dello Stato: Parlamento, Governo e Magistratura. Il ruolo del Presidente della Repubblica; Significato di moneta e funzionamento dei sistemi e degli operatori economici.

## INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO

### CURRICOLO DI 2° LINGUA STRANIERA (FRANCESE)

#### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Sistemi e Strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>Repertori dei principali termini tecnici e professionali, inclusi il lessico e le funzioni comunicative della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>

	<p>vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche a 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. Utilizzare i testi di studio, di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua straniera.</p>	
--	--	--

### Obiettivi minimi

Riuscire a comprendere i punti essenziali di brevi messaggi chiari in lingua standard su argomenti noti o relativi ad ambiti di immediata rilevanza (ad es. informazioni sulla persona e sulla famiglia, amici, scuola, tempo libero etc.)

Saper prendere parte a semplici scambi comunicativi di routine su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana;

Essere in grado di descrivere brevemente e in termini semplici aspetti del proprio vissuto, esperienze e avvenimenti utilizzando un lessico elementare che sia funzionale alla comunicazione quotidiana;

Saper scrivere brevi e semplici testi utilizzando un lessico elementare sia pure con qualche imperfezione.

La definizione degli obiettivi minimi è necessaria al fine di garantire il successo formativo degli studenti ed in particolare degli alunni con BES.

Per gli studenti che seguono gli **obiettivi minimi** (DSA- BES- DA) riconducibili ai programmi ministeriali è previsto un programma minimo/equipollente, con la ricerca dei contenuti essenziali delle discipline, o comunque ad essi globalmente corrispondenti. Tale programma prevede **prove di verifica uguali o equipollenti** a quelli della classe.

Le prove equipollenti devono permettere l'accertamento di una preparazione globale conforme a quella della classe. Esse devono essere, quindi, necessariamente elaborate tenendo presente i bisogni specifici dell'allievo, avendo allo stesso modo ben chiari gli obiettivi che quella determinata prova si prefigge di verificare. Le prove equipollenti verranno elaborate sulla base delle misure compensative e dispensative, secondo gli obiettivi e i contenuti calibrati dal C.d.C. e previsti nel Piano Didattico Personalizzato di riferimento (PDP).

Per gli alunni DA che seguono una programmazione differenziata, gli obiettivi e i contenuti verranno calibrati dal C.d.C. sulle capacità e potenzialità dell'alunno e non faranno riferimento al conseguimento degli obiettivi minimi ministeriali. Pertanto, le prove di verifica saranno **differenziate**, cioè organizzate nei contenuti e nelle modalità al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel Piano Educativo Individualizzato (PEI).

CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Aspetti interculturali</p> <p>Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza;</p> <p>Ortografia: Lessico, incluso quello specifico della microlingua; dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Fonologia;</p> <p>Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale;</p> <p>Aspetti extralinguistici;</p> <p>Aspetti sociolinguistici.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione, Social network e media come fenomeno comunicativo;</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale,</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	<p>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.</p>

	<p>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.</p>	
	<p>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.</p>	

### Obiettivi minimi

Riuscire a comprendere i punti essenziali di brevi messaggi chiari in lingua standard su argomenti noti o relativi ad ambiti di immediata rilevanza (ad es. informazioni sulla persona e sulla famiglia, amici, scuola, tempo libero etc.)

Saper prendere parte a semplici scambi comunicativi di routine su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana;

Essere in grado di descrivere brevemente e in termini semplici aspetti del proprio vissuto, esperienze e avvenimenti utilizzando un lessico elementare che sia funzionale alla comunicazione quotidiana;

Saper scrivere brevi e semplici testi utilizzando un lessico elementare sia pure con qualche imperfezione.

La definizione degli obiettivi minimi è necessaria al fine di garantire il successo formativo degli studenti ed in particolare degli alunni con BES.

Per gli studenti che seguono gli **obiettivi minimi** (DSA- BES- DA) riconducibili ai programmi ministeriali è previsto un programma minimo/equipollente, con la ricerca dei contenuti essenziali

delle discipline, o comunque ad essi globalmente corrispondenti. Tale programma prevede **prove di verifica uguali o equipollenti** a quelli della classe.

Le prove equipollenti devono permettere l'accertamento di una preparazione globale conforme a quella della classe. Esse devono essere, quindi, necessariamente elaborate tenendo presente i bisogni specifici dell'allievo, avendo allo stesso modo ben chiari gli obiettivi che quella determinata prova si prefigge di verificare. Le prove equipollenti verranno elaborate sulla base delle misure compensative e dispensative, secondo gli obiettivi e i contenuti calibrati dal C.d.C. e previsti nel Piano Didattico Personalizzato di riferimento (PDP).

Per gli alunni DA che seguono una programmazione differenziata, gli obiettivi e i contenuti verranno calibrati dal C.d.C. sulle capacità e potenzialità dell'alunno e non faranno riferimento al conseguimento degli obiettivi minimi ministeriali. Pertanto, le prove di verifica saranno **differenziate**, cioè organizzate nei contenuti e nelle modalità al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel Piano Educativo Individualizzato (PEI).

### CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Strategie per la comprensione globale e dettagliata di testi non complessi, scritti o orali relativi alla vita di tutti i giorni.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti, relativi ad argomenti di vita quotidiana.</p> <p>Strutture grammaticali fondamentali di relativa complessità.</p> <p>Corretta pronuncia del repertorio lessicale e padronanza dell'intonazione delle frasi.</p> <p>Tecniche d'uso del dizionario bilingue.</p> <p>Aspetti comunicativi sociolinguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Caratteristiche delle diverse tipologie di testi brevi, quali lettere personali, descrizioni e narrazioni.</p> <p>Semplici elementi socioculturali relativi al Paese straniero.</p>	<p>Utilizzare appropriate strategie per reperire informazioni e comprendere i punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti di interesse personale o quotidiano.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per descrivere esperienze di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare il dizionario bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale o quotidiano.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale o familiare.</p> <p>Produrre testi non complessi ma coerenti e coesi su tematiche note e di interesse personale.</p> <p>Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura straniera.</p>	<p>Comprensione scritta: capire punti principali di testi di vario tipo (lettere personali, messaggi elettronici, brevi articoli di giornale, dépliant pubblicitari) dal contenuto chiaro e diretto.</p> <p>Comprensione orale: cogliere i punti essenziali di conversazioni semplici, quando viene utilizzato un linguaggio standard e chiaro e si trattano argomenti noti.</p> <p>Produzione orale:</p> <p>Interazione: gestire scambi verbali riguardanti argomenti noti per chiedere/dare informazioni e consigli;</p> <p>Produzione orale: raccontare un fatto accaduto, presentare un progetto, descrivere in modo chiaro e coerente circostanze, luoghi.</p> <p>Produzione scritta: scrivere testi di esigua complessità completi e coerenti su argomenti familiari; scrivere lettere e messaggi per descrivere luoghi, raccontare fatti, chiedere e dare informazioni e consigli.</p>

### Obiettivi minimi

- Comprendere semplici messaggi orali di carattere generale, cogliendone il senso globale, il ruolo e le intenzioni degli interlocutori;
- Usare un lessico di base che sia funzionale alla comunicazione quotidiana su tematiche ricorrenti e/o riguardanti l'ambito professionale;
- Saper prendere parte a scambi comunicativi di routine su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana e l'ambito professionale;
- Produrre semplici testi orali e scritti su argomenti di interesse personale o professionale, sia pure con qualche imperfezione;
- Conoscere i ruoli e le funzioni del personale del settore in cui si opera.

Per gli studenti che seguono gli **obiettivi minimi** (DSA- BES- DA) riconducibili ai programmi ministeriali è previsto un programma minimo/equipollente, con la ricerca dei contenuti essenziali delle discipline, o comunque ad essi globalmente corrispondenti. Tale programma prevede **prove di verifica uguali o equipollenti** a quelli della classe.

Le prove equipollenti devono permettere l'accertamento di una preparazione globale conforme a quella della classe. Esse devono essere, quindi, necessariamente elaborate tenendo presente i bisogni specifici dell'allievo, avendo allo stesso modo ben chiari gli obiettivi che quella determinata prova si prefigge di verificare. Le prove equipollenti verranno elaborate sulla base delle misure compensative e dispensative, secondo gli obiettivi e i contenuti calibrati dal C.d.C. e previsti nel Piano Didattico Personalizzato di riferimento (PDP).

Per gli alunni DA che seguono una programmazione differenziata, gli obiettivi e i contenuti verranno calibrati dal C.d.C. sulle capacità e potenzialità dell'alunno e non faranno riferimento al conseguimento degli obiettivi minimi ministeriali. Pertanto, le prove di verifica saranno **differenziate**, cioè organizzate nei contenuti e nelle modalità al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel Piano Educativo Individualizzato (PEI).

### CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Strategie per la comprensione globale e dettagliata di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti, relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro. Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi, alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Tecniche d'uso del dizionario bilingue. Aspetti comunicativi sociolinguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in	Utilizzare appropriate strategie per reperire informazioni e comprendere i punti essenziali in testi scritti e orali, inerenti la sfera personale o professionale. Utilizzare la microlingua del settore di indirizzo. Utilizzare il dizionario bilingue, compresi quelli multimediali. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base. Interagire con scioltezza e spontaneità in conversazioni su argomenti di interesse personale o professionale. Descrivere esperienze ed eventi relativi all'ambito	Comprensione scritta: comprendere idee principali e specifici dettagli in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità e il settore di indirizzo. Comprensione orale: comprendere globalmente testi orali relativamente complessi in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro. Produzione orale: gestire con scioltezza e spontaneità scambi verbali riguardanti argomenti generali, di studio e di lavoro; esprimere e argomentare le proprie opinioni

relazione al contesto e agli interlocutori. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, in particolare quelle tecnico-professionali di settore. Aspetti socioculturali relativi al Paese straniero.	professionale e personale. Produrre testi coerenti e coesi su tematiche note e di interesse personale. Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura straniera.	produrre brevi relazioni e sintesi sugli argomenti relativi al proprio settore di indirizzo. Produzione scritta: scrivere testi chiari e coerenti su argomenti familiari; esprimere la propria opinione su argomenti di attualità e settoriali; scrivere brevi relazioni e sintesi su argomenti tecnico-professionali di settore, utilizzando il lessico appropriato.
--	---	--

### Obiettivi minimi

Saper scrivere testi di tipo personale o professionale, adeguati ai vari scopi comunicativi, compiendo anche qualche errore di tipo morfosintattico e lessicale che comunque non ne ostacola la comprensione.

Sapersi esprimere in modo accettabile in situazioni professionali, utilizzando un lessico tecnico;

Saper riconoscere ed applicare le strutture morfosintattiche di base;

Conoscere i ruoli e le funzioni del personale del settore in cui si opera.

Per gli studenti che seguono gli **obiettivi minimi** (DSA- BES- DA) riconducibili ai programmi ministeriali è previsto un programma minimo/equipollente, con la ricerca dei contenuti essenziali delle discipline, o comunque ad essi globalmente corrispondenti. Tale programma prevede **prove di verifica uguali o equipollenti** a quelli della classe.

Le prove equipollenti devono permettere l'accertamento di una preparazione globale conforme a quella della classe. Esse devono essere, quindi, necessariamente elaborate tenendo presente i bisogni specifici dell'allievo, avendo allo stesso modo ben chiari gli obiettivi che quella determinata prova si prefigge di verificare. Le prove equipollenti verranno elaborate sulla base delle misure compensative e dispensative, secondo gli obiettivi e i contenuti calibrati dal C.d.C. e previsti nel Piano Didattico Personalizzato di riferimento (PDP).

Per gli alunni DA che seguono una programmazione differenziata, gli obiettivi e i contenuti verranno calibrati dal C.d.C. sulle capacità e potenzialità dell'alunno e non faranno riferimento al conseguimento degli obiettivi minimi ministeriali. Pertanto, le prove di verifica saranno **differenziate**, cioè organizzate nei contenuti e nelle modalità al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel Piano Educativo Individualizzato (PEI).

## CURRICOLO DI 2° LINGUA STRANIERA (SPAGNOLO)

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il sistema e le strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase	Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici,

<p>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. Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche a 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. Utilizzare i testi di studio, di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua straniera. Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.</p>	<p>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, servendosene 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. Funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.</p>	<p>economici, tecnologici e professionali. 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.</p>
--	--	---

## CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e</p>

<p>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;  Aspetti sociolinguistici.  Fonti dell'informazione e della documentazione,  Social network e media come fenomeno comunicativo,  Caratteri comunicativi di un testo multimediale,  Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>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</p>	<p>multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
--	--	--

	<p>appartenenza.</p> <p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in formato digitale.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione, Social network e media come fenomeno comunicativo, Caratteri comunicativi di un testo multimediale, Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> <p>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.</p>	
--	---	--

### **Obiettivi minimi**

Riuscire a comprendere i punti essenziali di brevi messaggi chiari in lingua standard su argomenti noti o relativi ad ambiti di immediata rilevanza (ad es. informazioni sulla persona e sulla famiglia, amici, scuola, tempo libero etc.)

Saper prendere parte a semplici scambi comunicativi di routine su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana;

Essere in grado di descrivere brevemente e in termini semplici aspetti del proprio vissuto, esperienze e avvenimenti utilizzando un lessico elementare che sia funzionale alla comunicazione quotidiana;

Saper scrivere brevi e semplici testi utilizzando un lessico elementare sia pure con qualche imperfezione.

La definizione degli obiettivi minimi è necessaria al fine di garantire il successo formativo degli studenti ed in particolare degli alunni con BES.

Per gli studenti che seguono gli obiettivi minimi (DSA- BES- DA) riconducibili ai programmi ministeriali è previsto un programma minimo/equipollente, con la ricerca dei contenuti essenziali delle discipline, o comunque ad essi globalmente corrispondenti. Tale programma prevede prove di

verifica uguali o equipollenti a quelli della classe. Le prove equipollenti devono permettere l'accertamento di una preparazione globale conforme a quella della classe. Esse devono essere, quindi, necessariamente elaborate tenendo presente i bisogni specifici dell'allievo, avendo allo stesso modo ben chiari gli obiettivi che quella determinata prova si prefigge di verificare. Le prove equipollenti verranno elaborate sulla base delle misure compensative e dispensative, secondo gli obiettivi e i contenuti calibrati dal C.d.C. e previsti nel Piano Didattico Personalizzato di riferimento (PDP).

Per gli alunni DA che seguono una programmazione differenziata, gli obiettivi e i contenuti verranno calibrati dal C.d.C. sulle capacità e potenzialità dell'alunno e non faranno riferimento al conseguimento degli obiettivi minimi ministeriali. Pertanto, le prove di verifica saranno differenziate, cioè organizzate nei contenuti e nelle modalità al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel Piano Educativo Individualizzato (PEI).

CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Strategie per la comprensione globale e dettagliata di testi non complessi, scritti o orali relativi alla vita di tutti i giorni.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti, relativi ad argomenti di vita quotidiana.</p> <p>Strutture grammaticali fondamentali di relativa complessità.</p> <p>Corretta pronuncia del repertorio lessicale e padronanza dell'intonazione delle frasi.</p> <p>Tecniche d'uso del dizionario bilingue.</p> <p>Aspetti comunicativi sociolinguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Caratteristiche delle diverse tipologie di testi brevi, quali lettere personali, descrizioni e narrazioni.</p> <p>Semplici elementi socioculturali relativi al Paese straniero.</p>	<p>Utilizzare appropriate strategie per reperire informazioni e comprendere i punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti di interesse personale o quotidiano.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per descrivere esperienze di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare il dizionario bilingue, compresi quelli multimediali</p> <p>utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale o quotidiano.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale o familiare.</p> <p>Produrre testi non complessi ma coerenti e coesi su tematiche note e di interesse personale.</p> <p>Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura straniera.</p>	<p>Leggere: capire punti principali di testi di vario tipo (lettere personali, messaggi elettronici, brevi articoli di giornale, dépliant pubblicitari) dal contenuto chiaro e diretto.</p> <p>Ascoltare: cogliere i punti essenziali di conversazioni semplici, quando viene utilizzato un linguaggio standard e chiaro e si trattano argomenti noti.</p> <p>Parlare:</p> <p>Interazione: gestire scambi verbali riguardanti argomenti noti per chiedere/dare informazioni e consigli;</p> <p>Produzione orale: raccontare un fatto accaduto, presentare un progetto, descrivere in modo chiaro e coerente circostanze, luoghi</p> <p>Scrivere: scrivere testi di esigua complessità completi e coerenti su argomenti familiari;</p> <p>scrivere lettere e messaggi per descrivere luoghi, raccontare fatti, chiedere e dare informazioni e consigli.</p>

### Obiettivi minimi

Comprendere semplici messaggi orali di carattere generale, cogliendone il senso globale, il ruolo e le intenzioni degli interlocutori;

Usare un lessico di base che sia funzionale alla comunicazione quotidiana su tematiche ricorrenti e/o riguardanti l'ambito professionale;

Saper prendere parte a scambi comunicativi di routine su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana e l'ambito professionale;

Produrre semplici testi orali e scritti su argomenti di interesse personale o professionale, sia pure con qualche imperfezione;

Conoscere i ruoli e le funzioni del personale del settore in cui si opera.

Per gli studenti che seguono gli obiettivi minimi (DSA- BES- DA) riconducibili ai programmi ministeriali è previsto un programma minimo/equipollente, con la ricerca dei contenuti essenziali

delle discipline, o comunque ad essi globalmente corrispondenti. Tale programma prevede prove di verifica uguali o equipollenti a quelli della classe.

Le prove equipollenti devono permettere l'accertamento di una preparazione globale conforme a quella della classe. Esse devono essere, quindi, necessariamente elaborate tenendo presente i bisogni specifici dell'allievo, avendo allo stesso modo ben chiari gli obiettivi che quella determinata prova si prefigge di verificare. Le prove equipollenti verranno elaborate sulla base delle misure compensative e dispensative, secondo gli obiettivi e i contenuti calibrati dal C.d.C. e previsti nel Piano Didattico Personalizzato di riferimento (PDP). Per gli alunni DA che seguono una programmazione differenziata, gli obiettivi e i contenuti verranno calibrati dal C.d.C. sulle capacità e potenzialità dell'alunno e non faranno riferimento al conseguimento degli obiettivi minimi ministeriali. Pertanto, le prove di verifica saranno differenziate, cioè organizzate nei contenuti e nelle modalità al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel Piano Educativo Individualizzato (PEI).

#### CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Strategie per la comprensione globale e dettagliata di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti, relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi, alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.</p> <p>Tecniche d'uso del dizionario bilingue.</p> <p>Aspetti comunicativi sociolinguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, in particolare quelle tecnico-professionali di settore.</p> <p>Aspetti socioculturali relativi al Paese straniero.</p>	<p>Utilizzare appropriate strategie per reperire informazioni e comprendere i punti essenziali in testi scritti e orali, inerenti la sfera personale o professionale.</p> <p>Utilizzare la microlingua del settore di indirizzo.</p> <p>Utilizzare il dizionario bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base.</p> <p>Interagire con scioltezza e spontaneità in conversazioni su argomenti di interesse personale o professionale.</p> <p>Descrivere esperienze ed eventi relativi all'ambito professionale e personale.</p> <p>Produrre testi coerenti e coesi su tematiche note e di interesse personale.</p> <p>Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura straniera.</p>	<p>Leggere: comprendere idee principali e specifici dettagli in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità e il settore di indirizzo.</p> <p>Ascoltare: comprendere globalmente testi orali relativamente complessi in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Parlare: Interazione: gestire con scioltezza e spontaneità scambi verbali riguardanti argomenti generali, di studio e di lavoro;</p> <p>Produzione orale: esprimere e argomentare le proprie opinioni produrre brevi relazioni e sintesi sugli argomenti relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <p>Scrivere: scrivere testi chiari e coerenti su argomenti familiari;</p> <p>esprimere la propria opinione su argomenti di attualità e settoriali;</p> <p>scrivere brevi relazioni e</p>

		sintesi su argomenti tecnico-professionali di settore, utilizzando il lessico appropriato.
--	--	--

### Obiettivi minimi

Saper scrivere testi di tipo personale o professionale, adeguati ai vari scopi comunicativi, compiendo anche qualche errore di tipo morfosintattico e lessicale che comunque non ne ostacola la comprensione;

Sapersi esprimere in modo accettabile in situazioni professionali, utilizzando un lessico tecnico;

Saper riconoscere ed applicare le strutture morfosintattiche di base;

Conoscere i ruoli e le funzioni del personale del settore in cui si opera.

Per gli studenti che seguono gli obiettivi minimi (DSA- BES- DA) riconducibili ai programmi ministeriali è previsto un programma minimo/equipollente, con la ricerca dei contenuti essenziali delle discipline, o comunque ad essi globalmente corrispondenti. Tale programma prevede prove di verifica uguali o equipollenti a quelli della classe. Le prove equipollenti devono permettere l'accertamento di una preparazione globale conforme a quella della classe. Esse devono essere, quindi, necessariamente elaborate tenendo presente i bisogni specifici dell'allievo, avendo allo stesso modo ben chiari gli obiettivi che quella determinata prova si prefigge di verificare. Le prove equipollenti verranno elaborate sulla base delle misure compensative e dispensative, secondo gli obiettivi e i contenuti calibrati dal C.d.C. e previsti nel Piano Didattico Personalizzato di riferimento (PDP). Per gli alunni DA che seguono una programmazione differenziata, gli obiettivi e i contenuti verranno calibrati dal C.d.C. sulle capacità e potenzialità dell'alunno e non faranno riferimento al conseguimento degli obiettivi minimi ministeriali. Pertanto, le prove di verifica saranno differenziate, cioè organizzate nei contenuti e nelle modalità al raggiungimento degli obiettivi prefissati nel Piano Educativo Individualizzato (PEI).

## **CURRICOLO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI/SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Igiene nella ristorazione Chimica degli alimenti Educazione alimentare Alimenti e bevande Conservazione e cottura degli alimenti Elementi di bioenergetica Educazione alimentare Educazione al consumo alimentare.	Saper : Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.	Applicare le conoscenze teoriche e mantenere un livello di igiene personale e nell'ambiente di lavoro adeguato. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Applicare le conoscenze

	<p>Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.</p> <p>Saper valutare l'apporto nutritivo delle bevande in base alla loro composizione.</p> <p>Saper valutare criticamente le correlazioni (positive e negative) tra salute e bevande nervine.</p> <p>Saper Scegliere i metodi di cottura e conservazione e cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti.</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare.</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute - Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare.</p> <p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>Individuare confezioni ed imballaggi a norma.</p>	<p>teoriche e mantenere un livello di igiene personale e nell'ambiente di lavoro adeguato.</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p>
--	---	---

## CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Alimenti e cultura dell'alimentazione.</p> <p>Calcolo calorico e nutrizionale.</p> <p>Merceologia degli alimenti.</p> <p>Bevande analcoliche nervine.</p> <p>Bevande alcoliche fermentate e distillate.</p>	<p>Saper Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Calcolare l'apporto calorico e nutrizionale delle pietanze.</p> <p>Compilare una scheda del piatto.</p> <p>Saper effettuare scelte consapevoli finalizzate ad una alimentazione qualitativamente e quantitativamente</p>	<p>Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Saper valutare il peso forma di un individuo sano.</p> <p>Saper analizzare alcuni esempi di diete normocaloriche, ipercaloriche e ipocaloriche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le</p>

	<p>equilibrata, alla luce delle nuove Linee Guida e delle indicazioni fornite dall'INRAN.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche delle bevande analcoliche, alcoliche e nervine.</p> <p>Riconoscere gli aspetti negativi che il consumo di alcolici e superalcolici può avere sulla salute.</p>	<p>nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale.</p> <p>Saper effettuare un corretto abbinamento cibo-vino.</p>
--	--	--

### Obiettivi minimi:

Concetto di alimento e nutriente; Classificazione degli alimenti in base all'origine, in base alla funzione prevalente; L'acqua e le sue funzioni; Macro e micronutrienti: caratteristiche e funzioni; Principali metodi di conservazione degli alimenti; Principali metodi di cottura. La cottura come metodo di conservazione. Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente; Indicare le principali funzioni dell'acqua nel nostro organismo; Descrivere le caratteristiche dei micronutrienti; Saper scegliere e utilizzare i metodi di cottura più adatti per i vari alimenti; Individuare i metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti; Calcolare correttamente l'IMC, il MB e il fabbisogno energetico giornaliero.

### CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>I principi nutritivi organici</p> <p>Principi nutritivi inorganici e l'acqua.</p> <p>La cottura e le modificazioni dei PN (Piani Nutrizionali)</p> <p>Elementi di bioenergetica</p> <p>Sicurezza e tecnologie alimentari.</p>	<p>Saper Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Saper associare ad alcuni sintomi patologici stati carenziali relativi ai Sali minerali.</p> <p>Saper valutare il fabbisogno idrico giornaliero in relazione ai fattori che lo influenzano.</p> <p>Saper scegliere il sistema di cottura più idoneo per ogni tipo di alimento, in relazione: alle principali modifiche attese a carico dei PN contenuti nell'alimento al risultato che si</p>	<p>Saper determinare, avvalendosi delle tabelle di composizione degli alimenti, le calorie fornite dai principi nutritivi contenuti in un alimento, nota che ne sia la quantità.</p> <p>Saper valutare il fabbisogno idrico giornaliero in relazione ai fattori che lo influenzano.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza,</p>

	<p>vuole ottenere sotto l'aspetto organolettico.</p> <p>Acquisire semplici nozioni di termochimica alimentare</p> <p>Saper valutare il fabbisogno energetico totale giornaliero dell'organismo (distinguendo il metabolismo di base e di attività) tenendo i fattori che lo influenzano.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità di alimenti e bevande.</p> <p>Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
--	--	--

#### Obiettivi minimi:

Uova, latte, carne, prodotti ittici, cereali; Macronutrienti e micronutrienti: caratteristiche e ruolo nutrizionale; Acqua e Sali minerali; Filiera alimentare e sicurezza alimentare. Riconoscere la qualità dei principali prodotti della filiera agroalimentare dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico; Descrivere le caratteristiche dei glucidi, protidi e lipidi; Indicare le funzioni nutrizionali principali di macronutrienti e micronutrienti.

#### CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>La dieta in condizioni fisiologiche.</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.</p>	<p>Saper Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Redigere un piano HACCP</p>	<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Saper esemplificare una dieta generica.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Applicare buone norme di igiene e della manipolazione degli alimenti ai fini della prevenzione delle tossinfezioni.</p>

### Obiettivi minimi:

Rischio di contaminazione e sistema HACCP; Principali tossinfezioni alimentari; L'alimentazione in situazioni patologiche: malattie cardiovascolari; L'alimentazione nelle malattie metaboliche: obesità, diabete; Allergie e intolleranze alimentari. Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari; Applicare tecniche di cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari; Padroneggiare prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base alle esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

## CURRICOLO DI LABORATORIO ENOGASTRONOMIA E CUCINA

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Le tappe fondamentali della storia dell'alimentazione. Le caratteristiche della globalizzazione dei consumi. Il concetto di sostenibilità. Le tipologie di aziende ristorative. Figure, ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. La struttura dell'impresa ristorativa. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro. I locali per la vendita e quelli per il deposito. Le attrezzature e gli utensili. La qualità e la sicurezza alimentare. Il pacchetto igiene e l'HACCP. L'igiene personale, dei locali e delle attrezzature. La prevenzione delle contaminazioni alimentari. Le tecniche di conservazione. Il sistema sicurezza. Come si organizza la postazione di lavoro. Quali sono le principali tecniche di taglio. Quali sono le diverse tecniche di cottura.</p>	<p>Saper individuare le caratteristiche di una produzione sostenibile. Riconoscere le diverse tipologie di aziende ristorative. Riconoscere le principali figure professionali di settore. Rispettare le regole fondamentali di comportamento. Individuare la funzione di ogni area del laboratorio. Identificare piccoli e grandi attrezzature. Provvedere alle corrette operazioni di utilizzo e manutenzione delle attrezzature. Rispettare le corrette pratiche inerenti l'igiene personale, dei locali e delle attrezzature. Identificare i principali indicatori di qualità delle materie prime. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo in materia HACCP. Monitorare i rischi in cucina. Saper individuare ed eseguire tecniche di lavorazione e di cottura. Applicare correttamente la normativa igienico-sanitario.</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione di gestione. Applicare correttamente il sistema HACCP.</p>

Che cosa sono i fondi di cucina, in court-bouillon, le glasse, le gelatine, i roux, le salse, le farce, le panate.	Saper impiegare correttamente le materie prime. Saper riconoscere i principali prodotti alimentari a marchio.	
--	--	--

**Obiettivi minimi:**

Conoscere e applicare le principali norme igieniche e antinfortunistiche. Conoscere le figure professionali e i rispettivi ruoli, la terminologia tecnica. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.

CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Impieghi e caratteristiche di cereali e sfarinati. Impieghi e caratteristiche di ortaggi, legumi e frutta. Impieghi e caratteristiche dei condimenti. Impieghi e caratteristiche di erbe aromatiche e spezie. Impieghi e caratteristiche dei prodotti lattiero-caseari. Impieghi e caratteristiche delle carni. Impieghi e caratteristiche dei pesci. Cenni di storia della pasticceria. La brigata di pasticceria. Caratteristiche e impieghi delle materie prime. Caratteristiche della pianificazione regionale e nazionale. Tecniche di farcitura, decorazione e guarnizione.	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. Predisporre e servire prodotti enogastronomici. Applicare criteri di pianificazione del lavoro. Identificare risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio. Operare nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. Definire offerte gastronomiche sostenibili. Applicare tecniche di lavorazione dei prodotti dolciari e da forno. Apportare a ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi. Applicare correttamente il sistema HACCP. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di pianificazione.

**Obiettivi minimi:**

Conoscere gli stili di cucina e la conservazione degli alimenti. Principali tecniche di produzione di salse, antipasti, primi piatti, secondi piatti di pesce, di carne, contorni, uova e pasticceria. Conoscere i tipi di menu e la cronologia delle portate. Conoscere la classificazione delle carni e i prodotti ittici.

## CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Criteri di elaborazione di menù e carte.</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata.</p> <p>Organizzazione del personale del settore cucina.</p> <p>Costi di produzione del settore cucina.</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù.</p> <p>Elaborare menù e carte.</p> <p>Calcolare i costi di produzione. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.</p>	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione.</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting.</p>

### Obiettivi minimi:

Elaborare semplici menu; Realizzare il calcolo del costo del piatto; Essere in grado di preparare e servire le principali portate (primi, secondi di pesce, di carne, contorni e dessert). La cucina innovativa del territorio, regionale, nazionale e internazionale.

## CLASSE QUARTA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Organizzazione del personale del settore cucina.</p> <p>Costi di produzione.</p>	<p>Calcolare i costi di produzione specifici.</p> <p>Simulare l'organizzazione</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di</p>

<p>Tecniche di cucina.  Tecniche di pasticceria.  Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.  Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.  Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p>	<p>scientifica della brigata.  Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.  Applicare tecniche di cottura e conservazione.  Produrre impasti, creme e farce, torte e dolci a cucchiaio.  Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.  Apportare alla ricetta originale variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.  Individuare le componenti culturali della gastronomia.  Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p>	<p>produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'alimentazione.  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.  Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali.  Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.  Predisporre servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.  Contribuire alle strategie di Destination Marketing.</p>
---	--	--

**Obiettivi minimi:**

Applicare tecniche di cottura e conservazione. Produrre impasti, creme e farce, torte e dolci a cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali. Individuare le componenti culturali della gastronomia. Elaborare semplici menù.

**CURRICOLO DI TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE**

CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Concetti fondamentali di Informatica.</p> <p>Concetti di Algoritmo, Diagramma di flusso, Programma, Linguaggio di programmazione e Linguaggio macchina.</p> <p>Esempi pratici.</p> <p>Cenni sulla storia del computer e la Macchina di Von Neumann. Schema a blocchi logico-funzionali.</p> <p>L'Information Technology oggi e domani. I principali servizi dell'IT</p> <p>Le Leggi di Moore.</p> <p>L'Hardware e il Software (SW di Base e Applicativo)</p> <p>Il Computer, il Case, la Scheda Madre e i suoi componenti principali (CPU e Memoria Centrale, RAM e ROM)</p> <p>Classificazione degli elaboratori.</p> <p>Cenni sul sistema binario e sulla rappresentazione delle informazioni.</p> <p>La misura dei dati contenuti in memoria (il Byte e i suoi multipli).</p> <p>L'interfaccia con l'utente</p> <p>Le periferiche di input/output e le memorie di massa.</p> <p>Affaticamento digitale.</p> <p>La rete Internet e i relativi servizi principali.</p> <p>Rischi sull'uso della rete e dei social network.</p> <p>Introduzione al Sistema Operativo.</p> <p>Il Sistema Operativo Microsoft Windows.</p> <p>I files.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione) e i suoi componenti principali.</p> <p>Classificare gli elaboratori e comprendere come sono rappresentate le informazioni al loro interno.</p> <p>Adottare modalità di risoluzione di semplici problemi pratici attraverso le tecnologie dell'informazione e della comunicazione.</p> <p>Cogliere i limiti e i rischi della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società.</p> <p>Utilizzare gli strumenti dell'informatica e delle reti per il proprio studio, la ricerca, la raccolta di materiale e l'approfondimento relative alla disciplina in modo appropriato e responsabile.</p> <p>Saper organizzare e elaborare informazioni reperite sul Web utilizzando i principali browser e avendo consapevolezza dei pericoli di Internet.</p> <p>Utilizzare le funzioni elementari di video-scrittura per scrivere e formattare dei testi.</p> <p>Saper creare semplici presentazioni con animazioni e transizioni.</p> <p>Utilizzare le funzionalità di base dello strumento gratuito online da PC e/o dell'app da cellulare.</p> <p>Lavorare in team.</p>	<p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <p>Avvalersi responsabilmente delle funzioni dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare e catalogare informazioni.</p> <p>Riconoscere e utilizzare le funzioni di base del sistema operativo per la manipolazione, l'elaborazione e la relativa memorizzazione dei dati sulla memoria di massa.</p> <p>Cercare informazioni e comunicare in rete, avendo consapevolezza dei pericoli di Internet.</p> <p>Essere in grado di utilizzare in autonomia tutte le principali funzionalità degli strumenti per la realizzazione dei progetti richiesti.</p> <p>Essere in grado di sincronizzare il proprio lavoro nel rispetto di quello degli altri all'interno dello stesso team.</p>

<p>Gestire file e finestre.          Introduzione all'Elaborazione Testi.          Funzioni principali del Programma di Video-scrittura          Introduzione agli Strumenti.          Funzioni principali del Programma per creare le presentazioni.          Introduzione alla progettazione grafica con CANVA.          Funzioni principali e creazione di progetti in ambito UDA, modificando e personalizzando i modelli disponibili e gratuiti dell'applicativo.</p>		
--	--	--

### Obiettivi minimi

Comprendere i concetti elementari di Informatica.  
 Identificare un computer e i suoi principali componenti.  
 Comprendere i concetti di Hardware e Software.  
 Riconoscere le principali differenze tra le tipologie di computer.  
 Definire e riconoscere le principali periferiche e memorie di massa.  
 Comprendere la struttura di Internet e i suoi principali servizi.  
 Utilizzare il browser e il motore di ricerca per reperire informazioni sul Web.  
 Svolgere semplici operazioni con il programma di video-scrittura.

### CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Introduzione al Sistema Operativo.            Funzioni principali del Sistema Operativo Microsoft WINDOWS.            Le caratteristiche di Microsoft WINDOWS 10.            Struttura e operazioni sui files.            Funzioni avanzate del Programma di Video-scrittura.            La corrispondenza</p>	<p>Utilizzare i principali comandi offerti dall'interfaccia utente del sistema operativo.            Memorizzare correttamente i dati sulla memoria di massa.            Svolgere le operazioni sui file in modo corretto.            Saper scegliere i comandi più adatti a realizzare un documento secondo le impostazioni desiderate.            Saper risolvere semplici</p>	<p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.            Avvalersi responsabilmente delle funzioni dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare e catalogare informazioni.</p>

<p>commerciale. Funzioni avanzate degli Strumenti di Presentazione. Funzioni avanzate del programma di grafica CANVA.</p>	<p>problemi pratici con dati numerici e alfabetici. Visualizzare i risultati delle elaborazioni con tabelle. Utilizzare gli strumenti dell'informatica e delle reti per il proprio studio, la ricerca, la raccolta di materiale e l'approfondimento relativo alla disciplina in modo appropriato. Riconoscere i limiti e i rischi della rete. Realizzare documenti e presentazioni seguendo le indicazioni fornite. Utilizzare le funzionalità di base/avanzate dello strumento di elaborazione grafica gratuito online da PC e/o dell'app da cellulare. Lavorare in team in modo consapevole e rispettoso.</p>	<p>Riconoscere e utilizzare le funzioni di base del sistema operativo per la manipolazione, l'elaborazione e la relativa memorizzazione dei dati sulla memoria di massa. Cercare informazioni e comunicare in rete, avendo consapevolezza dei pericoli di Internet. Essere in grado di utilizzare in autonomia tutte le principali funzionalità degli strumenti per la realizzazione dei progetti richiesti. Essere in grado di sincronizzare il proprio lavoro nel rispetto di quello degli altri all'interno dello stesso team.</p>
---	---	---

### Obiettivi minimi

Comprendere il concetto di Sistema Operativo.  
Utilizzare le funzioni basilari del Sistema Operativo Windows.  
Svolgere le operazioni elementari sui files.  
Svolgere semplici operazioni con il Programma di Video-scrittura.  
Svolgere semplici operazioni con gli Strumenti di Presentazione.  
Svolgere semplici operazioni con il Programma di grafica CANVA.

## CURRICOLO DI LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza. Elementi di comunicazione</p>	<p>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative</p>	<p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.</p>

<p>professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti.</p>	<p>alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.</p>	
---	---	--

**Obiettivi minimi:**

Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente; applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.

**CLASSE SECONDA**

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.</p>	<p>Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.</p>	<p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p>

**Obiettivi minimi:**

Elementi essenziali del ciclo cliente; elementi essenziali della comunicazione; elementi essenziali delle fasi organizzative di un evento.

## CURRICOLO DI LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR E SALA

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.</p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.</p> <p>Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dello ambiente.</p> <p>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.</p> <p>Applicare semplici procedure di gestione aziendale.</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base.</p> <p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>

	<p>all'igiene alimentare.          Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.          Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.          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.          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.</p>	
--	--	--

**Obiettivi minimi:**

Conoscere e applicare le principali norme igieniche e antinfortunistiche.

Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionale di ogni componente.

Raggiungere capacità di autodisciplina e/o di autocontrollo nonché di collaborazione con i vari componenti della brigata.

**CLASSE SECONDA**

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.            Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.            Principali tipi di menu e successione dei piatti.            Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.</p>	<p>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</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p>

<p>Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio.  Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.</p>	<p>e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata.</p> <p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale.</p> <p>Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica.</p> <p>Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.</p> <p>Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi.</p> <p>Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività.</p> <p>Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p>	
---	--	--

	<p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizza.</p>	
--	---	--

### Obiettivi minimi:

Conoscere e saper utilizzare i vari tipi di servizi in base alle diverse situazioni che si presentano.  
 Stabilire buone relazioni con gli altri reparti in generale e con quello della cucina in particolare.  
 Conservare e utilizzare correttamente alimenti e bevande.

## CURRICOLO DI SCIENZE INTEGRATE (FISICA-CHIMICA-BIOLOGIA)

### CLASSE PRIMA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>L'atmosfera terrestre e i fenomeni metereologici.</p> <p>L'idrosfera continentale e marina.</p> <p>Conoscere gli eventi sismici, fisici e vulcanici.</p> <p>L'uomo e l'ambiente.</p> <p>La chimica dei viventi.</p> <p>La cellula.</p> <p>L'origine e le diversità dei viventi.</p> <p>L'evoluzione.</p> <p>Il corpo umano.</p>	<p>Conoscere gli aspetti geografici, ecologici e territoriali dell'ambiente naturale e antropico.</p> <p>Comprendere il ruolo dell'acqua sul pianeta.</p> <p>Saper mettere in relazione l'attività sismica e vulcanica con la struttura interna della Terra.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni ambientali.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle biomolecole.</p> <p>Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente.</p> <p>Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana in contesto scientifico.</p> <p>Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di ricerca e approfondimento.</p> <p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni.</p> <p>Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica.</p> <p>Acquisire una visione complessiva di corretti comportamenti per il mantenimento dello stato di salute.</p>

	<p>Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.</p> <p>Descrivere il corpo umano, analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati.</p>	
--	---	--

### Obiettivi minimi:

Classificare la materia in base agli stati fisici; conoscere i passaggi di stato; comprendere la natura dell'atomo.

Comprendere la struttura del sistema solare; conoscere la forma e le dimensioni della Terra.

Individuare sul pianeta la posizione dell'Equatore, dei Tropici e dei Poli.

Osservare e interpretare le conseguenze del moto di rotazione e di rivoluzione della Terra.

Comprendere la struttura dell'atmosfera e le caratteristiche dei suoi stati.

Riconoscere nella cellula l'unità base degli organismi viventi.

Descrivere il corpo umano analizzando le funzioni dell'apparato.

## CURRICOLO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

### CLASSE SECONDA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento.</p> <p>Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale.</p> <p>Riparti proporzionali diretti semplici e composti.</p> <p>Tabelle e grafici.</p> <p>Turismo.</p> <p>Domanda e offerta turistica.</p> <p>Mercato turistico.</p> <p>Attività economica.</p> <p>Azienda e sue tipologie.</p> <p>Soggetti interni ed esterni all'azienda.</p> <p>Forme giuridiche d'impresa.</p> <p>Soggetto giuridico e soggetto economico.</p> <p>Costituzione dell'impresa.</p> <p>Operazioni di gestione.</p> <p>Equilibrio monetario ed economico.</p> <p>Patrimonio e Situazione patrimoniale.</p>	<p>Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati.</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico.</p> <p>Identificare le dinamiche del mercato turistico.</p> <p>Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio.</p> <p>Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti.</p> <p>Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica.</p> <p>Illustrare gli adempimenti</p>	<p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte dal territorio.</p> <p>Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera</p>

<p>Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa.  Documentazione della compravendita.  Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa.  Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa.</p>	<p>derivanti dalla costituzione di un'impresa.  Individuare le operazioni della gestione aziendale.  Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.  Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative.  Applicare la normativa nei contesti di riferimento.  Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.  Compilare i documenti della compravendita .  Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita.  Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa.  Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori.  Applicare la normativa nei contesti di riferimento.  Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative.  Redigere la contabilità di settore.  Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.</p>	<p>di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.  Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.  Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.  Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting- reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>
--	--	---

**Obiettivi minimi:**

- Saper applicare gli strumenti di calcolo percentuale e finanziario (calcolo percentuale diretto e inverso).
- Saper distinguere le caratteristiche del mercato turistico.
- Applicare gli strumenti di calcolo della domanda e offerta turistica.
- Conoscere e interpretare le operazioni di gestione.
- Compilare i principali documenti della compravendita (fattura, documento di trasporto).
- Compilare documenti di regolamento della compravendita: c/c bancario, bonifico, assegno bancario e assegno circolare).

CLASSE TERZA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<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>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Collaborare 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 alla filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita dei prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>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</p>	<p>Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento.</p> <p>Capitale proprio e capitale di debito.</p> <p>Banca e sue funzioni.</p> <p>Finanziamenti bancari.</p> <p>Prestito obbligazionario.</p> <p>Interesse e sconto.</p> <p>Sistema informativo aziendale.</p> <p>Scritture contabili dell'impresa turistico- ristorativa.</p> <p>Contabilità elementari, sezionali e complesse.</p> <p>Contabilità generale.</p> <p>Bilancio d'esercizio.</p> <p>Interpretazione del bilancio e margini patrimoniali.</p> <p>Gestione economica dell'impresa turistico- ristorativa.</p> <p>Metodi di calcolo dei costi.</p> <p>Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Mercato del lavoro.</p> <p>Reclutamento del personale.</p> <p>Contratti di lavoro subordinato e autonomo.</p> <p>Retribuzione.</p> <p>Foglio paga.</p> <p>Norme in materia di sicurezza del lavoro.</p>	<p>Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione.</p> <p>Calcolare l'interesse e lo sconto.</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Redigere la contabilità di settore.</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.</p> <p>Redigere la contabilità di settore.</p> <p>Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Utilizzare le tecniche di approvvigionamento.</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing.</p>

<p>efficienza aziendale. 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. 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>		
---	--	--

**Obiettivi minimi:**

Distinguere i vari tipi di finanziamento.

I costi.

Nozioni generali del contratto: il contratto di lavoro.

**CLASSE QUARTA**

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<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 di riferimento. 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. Applicare tecniche di Hospitality management all'interno della macro aree di attività che contraddistinguono</p>	<p>Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito. Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari. Prestito obbligazionario. Interesse e sconto. Sistema informativo aziendale. Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa. Contabilità elementari, sezionali e complesse. Contabilità generale. Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio e margini patrimoniali. Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa.</p>	<p>Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione. Calcolare l'interesse e lo sconto. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati di bilancio d'esercizio. Classificare i costi dell'impresa turistico-ristorative. Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative. Utilizzare le tecniche di</p>

<p>la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</p> <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>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> <p>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> <p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Metodi di calcolo dei costi.</p> <p>Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Gestione dell'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Documentazione delle operazioni di gestione.</p> <p>Mercato del lavoro.</p> <p>Reclutamento del personale.</p> <p>Contratti di lavoro subordinato e autonomo.</p> <p>Retribuzione.</p> <p>Foglio paga.</p> <p>Norme in materia di sicurezza del lavoro.</p>	<p>approvvigionamento.</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Utilizzare la terminologia giuridica.</p> <p>Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni.</p> <p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative.</p> <p>Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro nel settore turistico-ristorativo.</p> <p>Riconoscere gli elementi della retribuzione,</p> <p>Compilare il foglio paga.</p>
---	---	---

### **Obiettivi minimi:**

- Saper analizzare il mercato turistico nazionale e internazionale.
- Saper individuare gli organismi e le forme normative interne e internazionali.
- Saper riconoscere il marketing strategico e il marketing operativo.
- Saper utilizzare le tecniche di marketing.
- Saper interpretare i dati contabili dell'impresa turistico-ristorativa.
- Saper individuare le fasi per redigere un business plan.
- Saper analizzare i fattori economici territoriali che influenzano le abitudini alimentari (prodotti a km 0 come strumento di marketing).
- Riconoscere i marchi di qualità alimentare.