

## CURRICOLO VERTICALE IPSEOA BIENNIO

### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEE

1	<b>Competenza alfabetica funzionale</b>	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.
2	<b>Competenza multilinguistica</b>	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.
3	<b>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.
4	<b>Competenza digitale</b>	Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali, la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
5	<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.
6	<b>Competenza in materia di cittadinanza</b>	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare attivamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità; capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società.
7	<b>Competenza imprenditoriale</b>	Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri; le capacità imprenditoriali si fondano sulla creatività che comprende l'immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione.
8	<b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

### Traguardi di apprendimento intermedi del BIENNIO per gli insegnamenti di area generale

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	Traguardi Biennio	Assi
<b>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b>	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</b>	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l’attendibilità delle fonti.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</b>	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell’ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</b>	Praticare l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un’organizzazione e i principi di base dell’economia.	Asse storico- sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</b>	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</b>	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse matematico Asse storico- sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

### Traguardi di apprendimento intermedi del BIENNIO per gli insegnamenti di Indirizzo

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 11 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area *indirizzo* descritte nell'Allegato C del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenze in uscita	Biennio Livello QNQ 2	Assi	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento)
<b>1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</b>	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	<b>Asse</b> dei linguaggi <b>Asse</b> storico- sociale <b>Asse</b> matematico <b>Asse</b> scientifico, tecnologico e professionale	2,3,4,5,6,7,8,10,12 (i numeri fanno riferimento al numero della competenza dell'area generale)
<b>2-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</b>	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	<b>Asse</b> dei linguaggi <b>Asse</b> storico- sociale <b>Asse</b> matematico <b>Asse</b> scientifico, tecnologico e professionale	2, 7, 8, 10, 11, 12
<b>3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</b>	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	<b>Asse</b> dei linguaggi <b>Asse</b> storico- sociale <b>Asse</b> matematico <b>Asse</b> scientifico, tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
<b>4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di</b>	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	<b>Asse</b> dei linguaggi <b>Asse</b> storico- sociale <b>Asse</b> matematico <b>Asse</b> scientifico, tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5,7, 8,12

abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.			
<b>5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</b>	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	<b>Asse dei linguaggi</b> <b>Asse storico- sociale</b> <b>Asse matematico</b> <b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b> <b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	2, 3, 4, 8, 12
<b>6 - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione</b>	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione	<b>Asse dei linguaggi</b> <b>Asse storico- sociale</b> <b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12
<b>7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</b>	Eeguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti	<b>Asse dei linguaggi</b> <b>Asse storico- sociale</b> <b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12
<b>8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</b>	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	<b>Asse dei linguaggi</b> <b>Asse storico- sociale</b> <b>Asse matematico</b> <b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
<b>9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</b>	Eeguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte	<b>Asse dei linguaggi</b> <b>Asse storico- sociale</b> <b>Asse matematico</b> <b>Asse scientifico, tecnologico e professionale</b>	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11,12
<b>10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e</b>	Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di	<b>Asse dei linguaggi</b> <b>Asse storico- sociale</b>	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

<p><b>collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</b></p>	<p>budgeting-reporting aziendale sotto supervisione</p>	<p><b>Asse</b> matematico <b>Asse</b> scientifico, tecnologico e professionale</p>	
<p><b>11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</b></p>	<p>Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<p><b>Asse</b> dei linguaggi <b>Asse</b> storico- sociale <b>Asse</b> scientifico, tecnologico e professionale</p>	<p>1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12</p>

**PRIMO ANNO**  
**Quadro orario - PRIMO ANNO**

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	3
FRANCESE	2
STORIA	1
MATEMATICA	4
ECONOMIA E DIRITTO	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:SETTORE CUCINA	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:SETTORE SALA E VENDITA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
SCIENZE NATURALI	1
GEOGRAFIA	1
FISICA	1
TECNOLOGIE INFORMATICHE	1
<b>Totale</b>	<b>32</b>

<b>ASSE CULTURALE</b>	<b>DISCIPLINA</b>
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>	<b>ITALIANO</b>
	<b>INGLESE</b>
	<b>GEOGRAFIA</b>
	<b>FRANCESE</b>
<b>ASSE MATEMATICO</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO</b>	<b>SCIENZE NATURALI</b>
	<b>SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE</b>
	<b>LAB. SERV. ACC. TURISTICA</b>
	<b>LAB. SERV. ENOG.: CUCINA</b>
	<b>LAB. SERV.ENOG.: SALA</b>
	<b>FISICA</b>
	<b>TECNOLOGIE INFORMATICHE</b>
	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b>	<b>STORIA</b>
	<b>ECONOMIA E DIRITTO</b>
	<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>
	<b>RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE</b>



**ITALIANO**

**PRIMO ANNO**

<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
<p>1. competenza alfabetica funzionale</p> <p>4. competenza digitale</p> <p>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. competenza in materia di cittadinanza</p> <p>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	<p>COMPETENZA INTERMEDIA N.2</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.</p> <p>Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA N. 4</p> <p>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA N.6</p>		<p>Elementi e regole di base della comunicazione orale.</p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.</p> <p>La lettura espressiva</p> <p>Il testo narrativo: elementi fondamentali</p> <p>Le caratteristiche dei principali generi della narrativa.</p> <p>Coerenza e coesione di un testo</p> <p>Riassunto</p> <p>Aspetti della cultura e tradizioni locali.</p> <p>Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio.</p> <p>I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale.</p> <p>Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</p> <p>Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi di un testo orale ascoltato.</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.</p> <p>Affrontare diverse situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere il proprio punto di vista, comprendendo il punto di vista altrui.</p> <p>Leggere consapevolmente i testi, applicando le strategie di lettura adeguate alle loro caratteristiche e al loro scopo.</p> <p>Riconoscere i caratteri specifici di un testo narrativo letterario</p> <p>Riconoscere i tratti caratterizzanti dei principali generi della narrativa.</p> <p>Progettare e produrre testi coesi e coerenti appartenenti a diverse tipologie: testi narrativi personali e di invenzione, testi descrittivi, semplici testi informativi.</p> <p>Scrivere sintesi e relazioni.</p> <p>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali.</p>

	<p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA N.7</p> <p>Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p>			<p>Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale.</p> <p>Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza</p> <p>Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva.</p> <p>Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali</p>
--	---	--	--	--

## STORIA

### PRIMO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>1. competenza alfabetica funzionale</p> <p>4. competenza digitale</p> <p>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>COMPETENZA INTERMEDIA N.1</p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA N.3</p> <p>Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo,</p>		<p>Il regolamento d'Istituto</p> <p>Le prime leggi scritte</p> <p>La Costituzione</p> <p>La diffusione della specie umana sul pianeta, le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio.</p> <p>Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio.</p>	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.</p>

<p>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	<p>applicando strumenti e metodi adeguati.  <b>COMPETENZA INTERMEDIA N.4</b></p> <p>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture  <b>COMPETENZA INTERMEDIA N.6</b></p> <p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.  <b>COMPETENZA INTERMEDIA N.12</b></p> <p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p>		<p>Schede e documenti in formato multimediale.</p>	<p>Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza          Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).</p>
---	---	--	--	---

<b>INGLESE</b>				
<b>PRIMO ANNO</b>				
<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>

<p>2. Competenza multilinguistica</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali</p>	<p><b>COMPETENZA N. 5</b>  <b>INTERMEDIA DEL BIENNIO:</b>  UTILIZZARE <i>LA LINGUA STRANIERA IN AMBITI INERENTI ALLA SFERA PERSONALE E SOCIALE, PER COMPRENDERE I PUNTI PRINCIPALI DI TESTI ORALI E SCRITTI; PER PRODURRE SEMPLICI E BREVI TESTI ORALI E SCRITTI PER DESCRIVERE E RACCONTARE ESPERIENZE ED EVENTI; PER INTERAGIRE IN SITUAZIONI SEMPLICI E DI ROUTINE E PARTECIPARE A BREVI CONVERSAZIONI</i></p> <p><b>COMPETENZA N. 4</b>  <b>INTERMEDIA DEL BIENNIO:</b>  ACQUISIRE INFORMAZIONI SULLE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI UTILIZZANDO STRUMENTI E METODI ADEGUATI. ILLUSTRARE LE CARATTERISTICHE DELLA CULTURA LOCALE E NAZIONALE DI APPARTENENZA, ANCHE A SOGGETTI DI ALTRE CULTURE.</p>		Pronomi personali soggetto e complemento Aggettivi e pronomi possessivi Aggettivi dimostrativi Coniugazione to be/to have Articolo determinativo ed indeterminativo Plurale - Countable and uncountable nouns Some/Any -Aggettivi numerali ordinali Aggettivi dimostrativi Genitivo sassone L'imperativo Attività giornaliera Jobs Uso del Can Present simple ed eccezioni ortografiche Prepositions of time Adverbs and expressions of frequency Preposizioni di luogo – there is/are Lessico relativo alla casa e alla città Preposizioni di luogo Indicatori stradali -funzioni comunicative per localizzare uno spazio urbano Present Continuous ed eccezioni ortografiche Riferimenti di tempo – Contrasto tra Simple Present e Present Continuous – State verbs – Modal Verbs - Lessico scolastico	Presentarsi Descrivere oggetti e persone Parlare della Propria ed altrui Routine Identificare delle Professioni Identificare gli spazi domestici con mobili e caratteristiche Identificare gli spazi urbani Interagire in un dialogo per chiedere e dare indicazioni stradali e situare i luoghi nello spazio urbano Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi agli spazi della città. Produrre semplici testi orali e scritti per descrivere una città Riferire della propria vita scolastica Contestualizzare azioni abituali e temporanee in corso di svolgimento Identificare le quantità Esprimere le proprie ed altrui preferenze culinarie Saper ordinare del cibo Presentare ricette locali e del mondo anglosassone
--	---	--	---	--

			Countable and uncountable nouns Some/Any/No/ A lot of/Many/Much Whose Verbs of preference Lessico relativo ai cibi e alle bevande Pasti e menu Funzioni comunicative relative all'ordinare cibo e bevande	
--	--	--	--	--

## MATEMATICA

### PRIMO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<b>3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12</b> Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.		Gli insiemi N, Z, Q Proporzioni e percentuali La teoria degli insiemi Il Piano Cartesiano Relazioni e funzioni monomi: generalità ed operazioni polinomi: generalità ed operazioni prodotti notevoli scomposizione in fattori di polinomi. Le equazioni di 1° grado in una incognita; problemi di primo grado in una incognita. Indagine statistica Sintesi dei dati Interpretazione di grafici Enti geometrici fondamentali;	Comprendere il senso del formalismo matematico. Risolvere espressioni nei diversi insiemi numerici. Comprendere l'importanza della notazione letterale e sviluppare capacità di astrazione. Utilizzare tecniche e procedure di calcolo aritmetico ed algebrico. Utilizzare tecniche e procedure del calcolo aritmetico ed algebrico Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. nei vari ambiti disciplinari. Leggere e comprendere il linguaggio matematico

			<p>Triangolo ed i criteri di congruenza;  Rette parallele e perpendicolari;  Principali figure del piano: poligoni e quadrilateri;  Isometrie.</p>	<p>Confrontare ed analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni</p>
--	--	--	--	---

## GEOGRAFIA

### PRIMO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>1. Competenza alfabetica funzionale</p> <p>6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>4. Competenza digitale</p> <p>2. Competenza multilinguistica</p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 3 BIENNIO</p> <p>Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 BIENNIO</b></p> <p>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 6 BIENNIO</b></p> <p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui</p>	<p><b>COMPETENZA n. 8</b></p> <p>Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche</p> <p><b>COMPETENZA n. 11</b></p> <p>Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<p>Concetti chiave di Geografia, orientamento, cartografia, dati.</p> <p>Antropizzazione del pianeta, e organizzazione territoriale delle società</p> <p>Distribuzione, impiego e rischi connessi all'acqua.</p> <p>Suolo e forme di degrado.</p> <p>Capacità biologica della terra e impronta ecologica dell'uomo.</p> <p>Fonti energetiche e il loro impatto ambientale.</p> <p>Aspetto geopolitico delle risorse.</p> <p>Inquinamento</p> <p>Cambiamento climatico e suoi effetti nel Nord e Sud del mondo. Accordi internazionali di contrasto al cambiamento climatico.</p>	<p>Sviluppare i concetti "Geosistema, Ambiente e Territorio"</p> <p>Saper analizzare il rapporto fra uomo e ambiente per leggere la situazione attuale e futura.</p> <p>Riconoscere i cambiamenti apportati dall'uomo nell'ambiente di vita;</p> <p>Conoscere i concetti di inquinamento, riscaldamento globale, cambiamento climatico e sviluppo sostenibile" al fine di comprendere le cause e gli effetti dell'inquinamento</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>

	beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.		<p>Sapere i concetti di densità, saldo naturale, transizione demografica, popolazione urbana e rurale, metropoli, conurbazione, rete urbana sostenibilità urbana.</p> <p>Saper analizzare le cause della transizione demografica e dell'invecchiamento della popolazione.</p> <p>Comprendere le cause ed effetti della mobilità umana.</p> <p>Comprendere il fenomeno della femminilizzazione delle migrazioni</p> <p>Settori produttivi e problemi ambientali;</p> <p>I concetti di economia di mercato, scambi commerciali, multinazionale</p> <p>delocalizzazione, poli economici</p> <p>Conoscere il tema dei divari socio economici</p> <p>Conoscere gli aspetti della globalizzazione culturale e geopolitica</p> <p>Conoscere il ruolo del digitale nei processi di globalizzazione e i maggiori rischi</p>	<p>Stabilire i collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali e internazionali</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme della comunicazione visiva e multimediale</p> <p>Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione</p>
--	---	--	--	---

**RELIGIONE**

**PRIMO ANNO**

<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

<p>4- Competenza digitale</p> <p>5- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>8- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4</b> Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p>		<p>La nascita della religione Le religioni di ieri e di oggi La Bibbia documento della storia, della cultura del popolo d'Israele e del suo rapporto con Dio.</p> <p>Dall'Antica Alleanza alla Nuova</p>	<p>Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione; utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del cristianesimo, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo; impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco L'alunno sa usare un lessico religioso di base. L'alunno conosce le risposte ai principali problemi esistenziali offerti dalle grandi religioni con particolare riferimento alla realtà territoriale. L'alunno conosce in modo globale la valenza storico -religiosa della Bibbia. L'alunno prende coscienza del ruolo della Bibbia all'interno della cultura occidentale.</p>
--	--	--	--	---

**DIRITTO ED ECONOMIA**

**PRIMO ANNO**

<p><b>Competenze chiave Europee</b></p>	<p><b>Competenze area generale</b></p>	<p><b>Competenze area di indirizzo</b></p>	<p><b>Conoscenze disciplinari</b></p>	<p><b>Abilità disciplinari</b></p>
---	--	--	---------------------------------------	------------------------------------



<p>1. Competenza alfabetica funzionale</p> <p>5. Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>6. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>7. Competenza imprenditoriale</p>	<p>COMPETENZA N.1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>COMPETENZA N.10 Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.</p> <p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11</p>		<p>Le norme giuridiche e la sanzione</p> <p>Le fonti del diritto e la relativa gerarchia</p> <p>L'interpretazione delle norme giuridiche</p> <p>L'efficacia delle norme nel tempo e nello spazio</p> <p>I bisogni</p> <p>Beni e servizi</p> <p>Come lavorano gli economisti: metodi e strumenti</p> <p>I grafici, le tabelle e le informazioni economiche</p> <p>Il rapporto giuridico Le organizzazioni collettive Le persone giuridiche e gli enti di fatto L'impresa</p>	<p>Saper analizzare, distinguere e confrontare: il diritto oggettivo e il diritto soggettivo</p> <p>le norme giuridiche e le norme non giuridiche</p> <p>le tipologie e le funzioni delle sanzioni</p> <p>le fonti-atto e le fonti-fatto</p> <p>i rami del diritto: pubblico e privato</p> <p>i tipi di interpretazione delle norme giuridiche</p> <p>l'efficacia delle norme nel tempo e nello spazio</p> <p>Saper analizzare, distinguere e confrontare: i limiti alla capacità di agire gli atti di ordinaria e straordinaria amministrazione</p> <p>i ruoli del tutore e del curatore gli interdetti legali e giudiziali i minorenni e i minori emancipati gli inabilitati e gli interdetti</p> <p>Saper descrivere i riti matrimoniali e i loro effetti;</p> <p>Conoscere diritti e doveri dei coniugi tra loro e verso i figli;</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche degli istituti della separazione e del divorzio e dei relativi effetti;</p> <p>Saper distinguere l'unione civile dal patto di convivenza</p> <p>Saper analizzare, distinguere e confrontare:</p>
---	---	--	---	---

	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.			<p>i vari tipi di beni economici il metodo induttivo e quello deduttivo i vari tipi di grafici e le fonti dove reperire i dati economici nazionali e internazionali Saper analizzare, distinguere e confrontare: le situazioni giuridiche attive e passive il rapporto giuridico e il contratto Saper analizzare, distinguere e confrontare: le organizzazioni collettive i vari tipi di persona giuridica e di enti di fatto Saper riconoscere e classificare le imprese</p>
--	--	--	--	---

## SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

### PRIMO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>1. Competenza alfabetica funzionale</p> <p>2. Competenza multilinguistica</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4</b> Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di</p>	<p><b>COMPETENZA n. 6</b> Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di</p>	<p>Aspetti principali della storia dell'alimentazione. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Pericoli fisici, chimici e biologici. Malattie trasmesse con gli alimenti. Il sistema di autocontrollo</p>	<p>Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei</p>

<p>espressione culturali</p> <p>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>6 Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>7 Competenza imprenditoriale</p>	<p>appartenenza, anche a soggetti di altre culture</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11</b></p> <p>Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1</b></p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale</p>	<p>comunicazione.</p> <p><b>COMPETENZA n. 3</b></p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n. 4</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p>	<p>HACCP</p> <p>La composizione della materia.</p> <p>Macro- e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno.</p> <p>LARN</p> <p>Dieta mediterranea</p>	<p>prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente.</p> <p>Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p>
--	---	---	---	--

## SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

### PRIMO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>1. competenza alfabetica funzionale</p> <p>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. competenza in materia di cittadinanza</p> <p>7. competenza</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9</b> Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11</b> Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della</p>		<p>La nomenclatura del corpo umano; Come rilevare la propria FC, i propri dati antropometrici e calcolare l'IMC; I principali termini e movimenti ginnastici; Alcune capacità /qualità motorie ed alcuni esercizi/attività per migliorarle; Come eseguire alcuni test</p>	<p>Essere cosciente del proprio corpo; Saper ampliare alcune capacità coordinative e condizionali; Saper realizzare alcuni schemi motori di base; Essere in grado di comprendere e produrre alcuni messaggi non verbali.</p>

<p>imprenditoriale</p>	<p>salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione</p>		<p>motori/attività motorie/attività e fondamentali di giochi sportivi;  Il linguaggio espressivo del corpo.  Le regole principali di alcune attività e giochi sportivi;  La tecnica esecutiva di attività sportive individuali e/o di squadra.  Il rispetto delle regole e del fair play.  Fondamentali regole per la prevenzione della diffusione del contagio da virus ;  Norme di Igiene personale;  Semplici norme di prevenzione degli infortuni durante le attività motorie e non nei diversi luoghi (in ambito familiare, scolastico e sociale).  Alcune nozioni di educazione alimentare: la distribuzione dei pasti nell'arco della giornata.  Alcuni degli effetti benefici dell'attività motoria sulla propria salute.  Tecnica e principali regole delle attività motorie e/o sportive praticate in ambiente naturale.  Conoscere la tecnica ed il regolamento delle attività motorie e/o sportive svolte in ambiente naturale e le regole/norme generali di tutela dello stesso.</p>	<p>Saper praticare, con fair play/rispettando le regole, alcuni fondamentali individuali di un gioco sportivo ed un'attività sportiva ;  Iniziare a svolgere alcuni compiti di giuria e/o arbitraggio.  Mettere in atto i comportamenti corretti per prevenire alcuni infortuni e la diffusione del contagio del virus in ambito scolastico familiare e sociale;  Mettere in pratica i principi igienici e scientifici, le norme sanitarie e alimentari indispensabili per il mantenimento del proprio ed altrui benessere;  Saper tutelare la propria salute prendendo coscienza dei principali effetti benefici di alcuni percorsi di preparazione fisica.  Praticare attività motorie e sportive in ambiente naturale, utilizzando strumenti tecnologici. Essere in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale tutelandolo ed impegnarsi in attività motorie/sportive in ambiente naturale.</p>
------------------------	--	--	---	--

**SCIENZE NATURALI**

**PRIMO ANNO**

<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
<p>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3</b>                      Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.</p>		<p>La composizione e struttura dell'atmosfera, la pressione atmosferica. I fenomeni meteorologici e le cause principali. L'inquinamento atmosferico, l'effetto serra e il clima. Fonti di energia. Gli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività antropiche. L'idrosfera, caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua; i movimenti dell'acqua, le onde, le correnti. Il ciclo idrogeologico. Le acque continentali. Gli oceani e l'acqua marina. Le acque sotterranee. Fiumi, laghi, ghiacciai. L'inquinamento dell'idrosfera. Fonti di energia. Le caratteristiche e le proprietà dei minerali. I principali gruppi di minerali. I tre gruppi principali di rocce. Formazione e classificazione delle rocce magmatiche, delle rocce sedimentarie, delle rocce metamorfiche. La struttura interna della Terra. I vulcani. Le onde sismiche/terremoti e il rischio</p>	<p>Analizzare e illustrare i fenomeni che riguardano il sistema climatico e riconoscerne la sua complessità e le modificazioni del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse della terra. Riconoscere i componenti chimici dell'acqua. Distinguere la diversa composizione e collocazione delle acque. Riconoscere gli effetti del corretto uso delle risorse idriche sull'ambiente e sulle popolazioni con particolare riferimento ai cambiamenti climatici. Analizzare lo stato attuale della terra e le modificazioni del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse. Riconoscere i rischi per la salute derivanti dalle differenti problematiche legate all'acqua. Individuare le proprietà principali dei minerali. Riconoscere le rocce magmatiche, sedimentarie e metamorfiche. Analizzare lo stato attuale e le modificazioni del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento del suolo e delle risorse minerarie. Conoscere e comprendere le caratteristiche dei tre involucri in cui è divisa la Terra.</p>

			sismico. La misura dei terremoti. Le carte del rischio sismico.	Individuare le aree calde del pianeta e analizzare un fenomeno sismico e vulcanico. Saper spiegare come si origina una scossa sismica. Saper definire un fenomeno vulcanico.
<b>SCIENZE INTEGRATE: FISICA</b>				
<b>PRIMO ANNO</b>				
<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 2</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	<b>COMPETENZA N. 1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche <b>COMPETENZA N. 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di	Il S.I. Unità di misura delle grandezze studiate. Multipli e sottomultipli. Gli strumenti di misura: sensibilità e portata Misure dirette e misure indirette. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. Le conoscenze acquisite da ogni gruppo di lavoro possono spaziare sui vari argomenti della Fisica a scelta degli alunni componenti del gruppo stesso. Effetti delle forze.	Riconoscere le grandezze fisiche coinvolte in un fenomeno della vita quotidiana e associare ad esse la corretta unità di misura del Sistema Internazionale. Eeguire equivalenze. Eeguire delle misurazioni. piegare verbalmente e saper eseguire una misura svolta precedentemente dall'insegnante. in grafici cartesiani i dati ricavati da una tabella. Saper interpretare grafici Applicare metodologie di base di lavoro in équipe Lavorare in team. Uso appropriato della tecnologia e dei sistemi tecnologici per la ricerca di informazioni mirate.

		<p>approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>Forza risultante.  Definizioni e unità di misura di: pressione dei solidi, pressione idrostatica, pressione atmosferica.  Quando un corpo galleggia, è fermo o affonda.  Definizione di energia.  Scale termometriche Celsius e Kelvin.  Unità di misura del calore J e cal.  Definizione di Calore e concetto di equilibrio termico.  Gli effetti del calore.  I meccanismi di propagazione del calore.  I metodi di cottura e i materiali per pentole. Funzionamento di una pentola a pressione.</p>	<p>Scelta consapevole di un esperimento con difficoltà adeguate al proprio livello e al livello del proprio gruppo.  Programmazione e progettazione di un lavoro da presentare.  Capacità manuali di realizzazione dell'esperimento.  Problem solving.  Realizzazione di un prodotto informatico al fine dell'esposizione,  Proprietà di linguaggio scientifico ed espositivo.  Saper distinguere il PESO dalla MASSA.  Saper usare il dinamometro.  Determinare la risultante di forze con stessa direzione, saperle disegnare e prevederne l'effetto.  Prevedere il comportamento di un solido immerso in un fluido.  Descrivere trasformazioni di energia da una forma a un'altra.  Passare da J a cal e viceversa.  Calcolare l'apporto calorico di un prodotto alimentare.  Passare da °C a K e viceversa.  Saper scegliere i materiali, i dispositivi e le metodiche tecnologiche più idonei e sicuri per l'attività lavorativa.</p>
--	--	---	---	--

**T.I.C.**

**PRIMO ANNO**

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>5.Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>4.Competenza digitale</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7:</b> 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 (Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti)</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy)</p>	<p><b>COMPETENZA N.7:</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>L'uso del computer: hardware e software</p> <p>I sistemi di numerazione e la codifica delle informazioni</p> <p>Il sistema operativo Windows</p> <p>Gestire e organizzare l'ambiente di lavoro</p> <p>Gestire file e cartelle</p> <p>Altri sistemi operativi</p> <p>I principali comandi di Documenti di Google</p> <p>Scrivere e correggere un testo</p> <p>Formattare un testo</p> <p>Gli algoritmi e la loro descrizione</p> <p>Risoluzione di problemi</p> <p>Ambienti per il coding</p> <p>Strumenti per la comunicazione</p> <p>Creare una presentazione</p> <p>Inserire oggetti</p> <p>Inserire effetti e animazioni</p>	<p>Conoscere gli elementi di base di un calcolatore</p> <p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni e dati</p> <p>Utilizzare applicazioni di scrittura dei documenti di testo</p> <p>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</p> <p>Utilizzare applicazioni per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p>



## FRANCESE

## PRIMO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>2. Competenza multilinguistica</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p><b>COMPETENZA N. 5 INTERMEDIA DEL BIENNIO:</b>  UTILIZZARE LA LINGUA STRANIERA IN AMBITI INERENTI ALLA SFERA PERSONALE E SOCIALE, PER COMPRENDERE I PUNTI PRINCIPALI DI TESTI ORALI E SCRITTI; PER PRODURRE SEMPLICI E BREVI TESTI ORALI E SCRITTI PER DESCRIVERE E RACCONTARE ESPERIENZE ED EVENTI; PER INTERAGIRE IN SITUAZIONI SEMPLICI E DI ROUTINE E PARTECIPARE A BREVI CONVERSAZIONI</p> <p><b>COMPETENZA N. 7 INTERMEDIA DEL BIENNIO:</b>  <b>IDENTIFICARE LE FORME DI COMUNICAZIONE E UTILIZZARE LE INFORMAZIONI PER PRODURRE SEMPLICI TESTI MULTIMEDIALI IN CONTESTI STRUTTURATI, SIA IN ITALIANO SIA NELLE LINGUE STRANIERE OGGETTO DI STUDIO, VERIFICANDO L'ATTENDIBILITÀ DELLE FONTI</b></p>		<p>Lessico relativo al materiale scolastico e alle forniture scolastiche, i numeri, l'alfabeto, i giorni della settimana, i mesi dell'anno.</p> <p>Gli articoli determinativi e indeterminativi.</p> <p>Gli ausiliari: essere, avere.</p> <p>Verbi regolari del primo gruppo.</p> <p>La nazionalità.</p> <p>Il femminile di nomi e aggettivi.</p> <p>Il plurale di nomi e aggettivi.</p> <p>La forma interrogativa.</p> <p>La forma negativa .</p> <p>Aggettivi di nazionalità</p> <p>Gli aggettivi interrogativi</p> <p>Le preposizioni articolate</p> <p>Caratteri dell'indirizzo di posta elettronica</p> <p>Lessico e struttura della mail</p> <p>Lessico relativo ai membri della famiglia, le professioni, le attività del tempo libero</p> <p>Aggettivi qualificativi</p> <p>Avverbi di quantità</p> <p>Aggettivi possessivi</p> <p>Le preposizioni davanti ai nomi geografici</p> <p>Verbi irregolari Faire, Aller, Venir</p>	<p>Comprendere un semplice dialogo, chiedere e fornire informazioni per chiedere e descrivere un oggetto, descrivere l'aspetto fisico e il carattere di una persona</p> <p>Comprendere semplici testi orali e scritti</p> <p>Scrivere un testo o una mail sugli argomenti trattati</p>

			<p>Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e-mail.</p> <p>Lessico relativo alla descrizione di oggetti e persone: forme, colori, consistenza, l'aspetto fisico e il carattere</p> <p>Aggettivi qualificativi</p> <p>Avverbi interrogativi</p> <p>Struttura Il y a</p> <p>Aggettivi dimostrativi</p> <p>Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e-mail.</p>	
--	--	--	--	--

### LABORATORIO SERVIZI ACC.TURISTICA

#### PRIMO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>4. competenza digitale</p> <p>1. competenza alfabetica funzionale</p> <p>6. competenza in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 7</b></p> <p>Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11</b></p> <p>UTILIZZARE GLI STRUMENTI TECNOLOGICI AFFIDATI AVENDO CURA DELLA SICUREZZA, DELLA</p>	<p><b>COMPETENZA N.7</b></p> <p>Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p> <p><b>COMPETENZA N.8</b></p> <p>Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti</p>	<p>Gli elementi che trasformano una località in una destinazione turistica.</p> <p>La definizione di turismo e gli effetti sul territorio</p> <p>Le professioni turistiche legate alla produzione di prodotti turistici</p> <p>Struttura e organizzazione dell'albergo</p> <p>Gestione, sicurezza e rispetto dell'ambiente</p> <p>Settore camere, front office</p> <p>Comportamenti nel reparto Front office</p> <p>Gli elementi della comunicazione</p>	<p>Individuare prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazioni 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 le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla</p>

	<p>TUTELA DELLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO E DELLA DIGNITÀ DELLA PERSONA, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO E SOTTO SUPERVISIONE. COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p>	<p>semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. COMPETENZA N.1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. COMPETENZA N.2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. COMPETENZA N. 3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. COMPETENZA N. 6 Applicare procedure di base</p>	<p>La comunicazione verbale e non verbale La gestione della comunicazione telefonica La comunicazione scritta</p>	<p>filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare metodologie di base di lavoro in équipe Abbinare la struttura dell'albergo, ai reparti, ai servizi e alla tipologia di clientela Riconoscere i compiti dei settori e dei reparti dell'albergo e le mansioni degli addetti Applicare pratiche inerenti l'igiene personale e la cura degli ambienti Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Presentarsi in modo professionale Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente</p>
--	---	--	---	--

		<p>per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p><b>COMPETENZA N. 9</b></p> <p>Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.</p>		
<b>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA</b>				
<b>PRIMO ANNO</b>				
<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>

<p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>4. Competenza digitale.</p> <p>6. Competenza in materia di cittadinanza.</p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale</p> <p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p>	<p><b>COMPETENZA N. 3</b></p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA N. 4</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N. N°1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti</p>	<p>Le figure professionali del settore enogastronomico;</p> <p>Ruoli e gerarchie della brigata; Etica professionale; Le aree operative; Le attrezzature ed utensili; igiene dei prodotti, dell'ambiente e dei processi di lavorazione; Norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro; l'HACCP ed applicazione. Tecniche di base di cucina;</p> <p>Principali tecniche di cottura;</p> <p>Principali tecniche di produzione;</p> <p>Le preparazioni di base;</p> <p>L'importanza del taglio a regola d'arte; L'organizzazione della postazione di lavoro; la postura; regole per l'uso del coltello e per la presa degli alimenti;</p> <p>Le principali tecniche di taglio;</p> <p>Le tipologie di cottura e la trasmissione del calore; le temperature ed il tempo di cottura; gli effetti positivi e negativi delle cotture;</p> <p>I fondi di cucina e le salse madri di base e derivate.</p> <p><b>I cereali e gli impasti di base di cucina e pasticceria; gli ortaggi, la frutta, i legumi, i funghi e tartufi, lieviti:</b> caratteristiche merceologiche, mondatura, taglio,</p>	<p>Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale; Identificare attrezzature ed utensili; Provvedere al corretto funzionamento delle attrezzature; rispettare le buone pratiche di lavorazione; Individuare e descrivere e descrivere i requisiti di sicurezza di locali, postazioni di lavoro e attrezzature. Distinguere il menu dalla carta</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria;</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti e alla pulizia del laboratorio; Utilizzare un linguaggio settoriale;</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di cottura di base; Distinguere le tecniche di cottura e scegliere la tecnica di cottura adeguata all'alimento;</p> <p>Distinguere ed allestire le principali preparazioni di base. Identificare i principali elementi di qualità delle materie prime di cucina e pasticceria ( cereali e derivati, ortaggi, frutta, legumi, funghi,</p>
--	--	---	---	--

		<p>dolciari e di panificazione locali e nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>cotture; <b>i potage</b> e le minestre, minestrone e zuppe; i condimenti ed i loro impieghi; <b>le erbe aromatiche e le spezie</b>; i grassi e gli oli e loro classificazione; <b>il latte</b>: tipologie, conservazione e impieghi; i prodotti lattiero-caseari;</p> <p><b>le uova</b> : struttura, caratteristiche , classificazione, valore nutrizionale, le cotture e loro impieghi in cucina e pasticceria; <b>le carni</b>: definizione, caratteristiche, i fattori di qualità, <b>gli impieghi di carne, frattaglie e salumi ed insaccati</b>; gli animali e le carni da macello; le carni ovine e caprine, le carni suine, le carni bovine; <b>i prodotti ittici</b>: definizione, caratteristiche, classificazione, valore nutrizionale, gli impieghi, conservazione, cottura, indici di qualità e la preparazione e presentazione dei prodotti ittici.</p>	<p>tartufi, lieviti, condimenti, latte e derivati, uova, carni e prodotti ittici);</p> <p>descrivere le caratteristiche merceologiche di cereali e derivati; eseguire correttamente le operazioni preliminari alla preparazione dei cereali e derivati;</p> <p>utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria;</p> <p>rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti e alla pulizia del laboratorio; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche; utilizzare un linguaggio settoriale.</p>
--	--	--	---	--

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA**

**PRIMO ANNO**

<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>Competenza digitale.</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale</p> <p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p>	<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N.1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>COMPETENZA N. 6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Profilo professionale nel contesto lavorativo.</p> <p>Valore e dignità del servizio.</p> <p>Requisiti personali e professionali.</p> <p>Importanza delle soft skills.</p> <p>Valore e cura della propria della divisa e persona.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale</p> <p>Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Educazione e comportamento corretto.</p> <p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Momenti operativi nella ristorazione.</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>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 all'igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione essenziali per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Presentarsi in modo professionale.</p> <p>Adottare le tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e</p>
---	--	---	---	---

		<p><b>COMPETENZA N. 4</b>  Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	<p>Menu di servizio e sequenza delle pietanze. I momenti del servizio. I principali pasti della giornata.  La macchina espresso e il macinadosatore, come si prepara e si serve l'espresso e cappuccino.  Le differenti tipologie di colazione  La preparazione della colazione continentale.  Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.  Momenti operativi nel servizio . Le diverse proposte del bar.  Attrezzature per il servizio delle bevande  Il servizio del vino e delle bevande di caffetteria  Fasi del servizio e comunicazione con il cliente.  Gestione delle attrezzature e degli spazi.  Tecniche manuali basilari di servizio.  Comportamenti operativi durante il servizio.  Fasi della mise en place</p> <p>Mise en place in relazione ai momenti della giornata e alle offerte del bar</p>	<p>l'utilizzo delle materie e dei semilavorati  Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza.  Presentarsi in modo professionale.  Usare correttamente le forme essenziali di comunicazione per accogliere il cliente,  Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale.  Eeguire le principali fasi del servizio di sala: la mise en place del tavolo, i principali stili di servizio, il servizio delle prime colazioni e saper eseguire le principali nozioni relative alla preparazione delle principali bevande di caffetteria  Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati  Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza.  Presentarsi in modo professionale.  Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</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>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale.</p> <p>Predisporre e servire alcune bevande del bar</p>
--	--	--	--	--

**SECONDO ANNO**  
**Quadro orario - SECONDO ANNO**

Disciplina	ORE SETTIMANALI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	3
FRANCESE	1
STORIA	1
MATEMATICA	4
ECONOMIA E DIRITTO	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:SETTORE CUCINA	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI:SETTORE SALA E VENDITA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
SCIENZE NATURALI	1
GEOGRAFIA	1
CHIMICA	1
TECNOLOGIE INFORMATICHE	2
<b>Totale</b>	<b>32</b>

<b>ASSE CULTURALE</b>	<b>DISCIPLINA</b>
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>	<b>ITALIANO</b>
	<b>INGLESE</b>
	<b>GEOGRAFIA</b>
	<b>FRANCESE</b>
<b>ASSE MATEMATICO</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO</b>	<b>SCIENZE NATURALI</b>
	<b>SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE</b>
	<b>LAB. SERV. ACC. TURISTICA</b>
	<b>LAB. SERV. ENOG.: CUCINA</b>
	<b>LAB. SERV. ENOG.: SALA</b>
	<b>CHIMICA</b>
	<b>TECNOLOGIE INFORMATICHE</b>
	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b>	<b>STORIA</b>
	<b>ECONOMIA E DIRITTO</b>
	<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>

	<b>RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE</b>
--	--

**ITALIANO**

**SECONDO ANNO**

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>1. competenza alfabetica funzionale</p> <p>4. competenza digitale</p> <p>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. competenza in materia di cittadinanza</p> <p>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	<p>COMPETENZA INTERMEDIA N.2</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.</p> <p>Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA N. 4</p> <p>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA N.6</p> <p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di</p>		<p>Elementi e regole di base della comunicazione orale.</p> <p>Lessico fondamentale per la gestione di comunicazioni orali anche complesse in contesti formali e informali.</p> <p>Produzione di testi orali di natura personale, informativa e argomentativa.</p> <p>La lettura espressiva</p> <p>Il testo narrativo: elementi fondamentali</p> <p>Le caratteristiche dei principali generi della narrativa.</p> <p>Coerenza e coesione di un testo</p> <p>Il testo poetico e teatrale: elementi fondamentali, caratteristiche strutturali e stilistiche.</p> <p>Aspetti della cultura e tradizioni locali: Vittorio Bodini</p> <p>I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</p> <p>Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi di un testo orale ascoltato.</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.</p> <p>Affrontare diverse situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere il proprio punto di vista, comprendendo il punto di vista altrui.</p> <p>Leggere consapevolmente i testi, applicando le strategie di lettura adeguate alle loro caratteristiche e al loro scopo.</p> <p>Riconoscere i caratteri specifici di un testo narrativo letterario</p> <p>Riconoscere i tratti caratterizzanti dei principali generi della narrativa.</p> <p>Progettare e produrre testi coesi e coerenti appartenenti a diverse tipologie: testi informativi, testi pragmatici e argomentativi.</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un'opera poetica e teatrale</p> <p>Acquisire informazioni sulle</p>

	<p>appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA N.7</b></p> <p>Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p>		<p>Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc.)</p> <p>I modi e i linguaggi della comunicazione multimediale. Semplici applicazioni per l'elaborazione audio e video.</p>	<p>tradizioni culturali locali. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale. Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera</p> <p>Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio i</p> <p>Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva.</p> <p>Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali interpretativo al suo significato</p>
--	--	--	--	--

## STORIA

### SECONDO ANNO

<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
<p>1. competenza alfabetica funzionale</p> <p>4. competenza digitale</p> <p>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. competenza in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA INTERMEDIA N.1</b></p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA N.3</b></p> <p>Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche</p>		<p>I diritti in una società democratica. I riferimenti alla Costituzione e alla Dichiarazione universale dei diritti. Lo sviluppo dell'età imperiale. Le figure degli imperatori. Il principato adottivo. La diffusione del Cristianesimo. Le cause della crisi del III sec. I popoli germanici. La società longobarda. Il Sacro romano impero.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio</p>	<p>Comprendere l'evoluzione storica dei diritti dell'uomo e del cittadino nella società occidentale</p> <p>Collocare gli eventi storici e religiosi affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.</p>

<p>8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	<p>e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.  <b>COMPETENZA INTERMEDIA N.4</b></p> <p>Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.</p> <p>Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture  <b>COMPETENZA INTERMEDIA N.6</b></p> <p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.  <b>COMPETENZA INTERMEDIA N.12</b></p> <p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p>		<p>territorio.  Conoscere il patrimonio storico, artistico e naturalistico del proprio territorio.  Schede e documenti in formato multimediale.</p>	<p>Acquisire informazioni sui beni ambientali e architettonici del territorio di appartenenza  Leggere le fonti storiche di diversa tipologia (es. visive, multimediali e siti web dedicati).</p>
---	--	--	---	---

**INGLESE**

**SECONDO ANNO**

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>2. Competenza multilinguistica</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali</p>	<p>COMPETENZA N. 5 INTERMEDIA DEL BIENNIO: UTILIZZARE LA LINGUA STRANIERA, IN AMBITI INERENTI ALLA SFERA PERSONALE E SOCIALE, PER COMPRENDERE I PUNTI PRINCIPALI DI TESTI ORALI E SCRITTI; PER PRODURRE SEMPLICI E BREVI TESTI ORALI E SCRITTI PER DESCRIVERE E RACCONTARE ESPERIENZE ED EVENTI; PER INTERAGIRE IN SITUAZIONI SEMPLICI E DI ROUTINE E PARTECIPARE A BREVI CONVERSAZIONI.</p>		<p>Uso e forma del Simple Past ed eccezioni ortografiche e fonetiche</p> <p>Riferimenti di tempo</p> <p>Paradigmi verbi irregolari</p> <p>Could</p> <p>Lessico relativo ai trasporti e al turismo</p> <p>Uso e forma del Past Continuous</p> <p>Riferimenti di tempo</p> <p>Contrasto tra Simple Past e Past Continuous</p> <p>Lessico relativo all'abbigliamento e alla moda</p> <p>Funzioni comunicative per avanzare suggerimenti</p> <p>Comparativi e superlativi</p> <p>WILL</p> <p>PRESENT CONTINUOUS E SIMPLE PRESENT CON VALORE DI FUTURO</p> <p>FUTURE TIME EXPRESSIONS</p> <p>TO BE GOING TO</p> <p>IF-CLAUSE 1° E 2° LIVELLO</p> <p>MAY/MIGHT</p> <p>THE WEATHER</p> <p>THE ENVIRONMENT</p> <p>SHOULD/UGHT TO/MUST</p>	<p>Parlare di eventi passati</p> <p>PARLARE DI UN'ESPERIENZA DI VIAGGIO</p> <p>RIFERIRE SUI MEZZI DI TRASPORTO TIPICI DEL MONDO INGLESE</p> <p>FORNIRE DEI SUGGERIMENTI</p> <p>EFFETTUARE DEI CONFRONTI</p> <p>RICONOSCERE IL LESSICO RELATIVO ALL'ABBIGLIAMENTO</p> <p>PARLARE DELLE TENDENZE NELLA MODA</p> <p>PARLARE DI EVENTI E PROGETTI FUTURI</p> <p>CHIEDERE ED OFFRIRE AIUTO</p> <p>AVANZARE DEI PRONOSTICI</p> <p>RIFERIRE DI EVENTI METEOROLOGICI ED AMBIENTALI</p> <p>ESPRIMERE DELLE PREFERENZE</p> <p>CHIEDERE E FORNIRE CONSIGLI</p>



			USO E FORMA DEL PRESENT PERFECT USO E FORMA DEL PAST PERFECT IF-CLAUSE 3° LIVELLO	
--	--	--	---	--

**MATEMATICA**

**SECONDO ANNO**

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 12</b> Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche		Scomposizione in fattori di polinomi; Equazioni e disequazioni di primo grado; Frazioni algebriche; Equazioni frazionarie Cenni sui numeri reali Radicali Equazioni di 2° grado Sistemi di equazioni lineari Risoluzione grafica di sistema Problemi di 1° grado in due incognite Eventi Frequenza e probabilità Circonferenza e cerchio Calcolo del perimetro e delle aree delle figure piane Teoremi di Pitagora e di Euclide Teorema di Talete Isometria Omotetia	Acquisire il concetto di sistema, la procedura di risoluzione ed applicazione in situazioni problematiche. Conoscenze generali sulla probabilità Misurare grandezze geometriche, calcolare perimetro e area delle principali figure del piano. Conoscere e operare con le trasformazioni del piano. Confrontare ed analizzare figure geometriche nello spazio

			Similitudine Figure solide Superfici Volumi	
--	--	--	--	--

## GEOGRAFIA

### SECONDO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
1. Competenza alfabetica funzionale  6. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza  2. Competenza multilinguistica  4. Competenza digitale	<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4 BIENNIO</b> Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.	<b>COMPETENZA n. 7</b> Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti	La posizione dell'Italia rispetto all'Europa Le pianure, il sistema idrografico I climi, i loro ambienti naturali e gli interventi antropici La rete urbana: metropoli e piccole città L'economia italiana: settore Comprendere le diverse caratteristiche produttive e organizzative dell'economia nelle macroregioni italiane e le trasformazioni in atto Caratteristiche fisico-ambientali, socio-culturali, economiche e geopolitiche relative a: Francia, Regno Unito, Spagna, Germania, Grecia, Russia Caratteristiche fisico-ambientali, socio-culturali, economiche e geopolitiche del continente ed esemplificazioni significative di	Comprendere posizione geografica dell'Italia sotto l'aspetto climatico Localizzare sulla carta fisica le catene montuose, le principali pianure, i fiumi più lunghi, i mari, i golfi, le isole, gli arcipelaghi, i climi Comprendere l'organizzazione della rete urbana dell'Italia e la sua gerarchia Distinguere le caratteristiche produttive delle macroregioni economiche Distinguere gli aspetti fisico-ambientali, socio-culturali, economici e geopolitici dei vari stati europei Distinguere gli aspetti fisico-ambientali, socio-culturali, economici e geopolitici dei vari stati del mondo

			<p>alcuni Stati (Israele, India, Cina, Giappone)</p> <p>Caratteristiche fisico-ambientali, socio-culturali, economiche e geopolitiche del continente ed esemplificazioni significative di alcuni Stati (Egitto, Marocco, Kenya, Sudafrica)</p> <p>Caratteristiche fisico-ambientali, socio-culturali, economiche e geopolitiche del continente ed esemplificazioni significative di alcuni Stati (USA, Messico, Brasile, Argentina).</p> <p>Caratteristiche fisico-ambientali, socio-culturali, economiche e geopolitiche del continente ed esemplificazioni regionali significative (Australia)</p>	
--	--	--	--	--

## RELIGIONE

### SECONDO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>4 - Competenza digitale</p> <p>5- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p>		<p>Conoscere in modo generale il fatto religioso e la figura di Gesù in modo generico</p> <p>Il testo biblico e i temi essenziali trattati</p> <p>Le feste patronali, le sagre, il</p>	<p>L'alunno è consapevole della propria identità in riferimento agli interrogativi di fondo sul senso della vita.</p> <p>L'alunno coglie il significato dei valori affermati dal Vangelo e</p>

8- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4</b> ACQUISIRE INFORMAZIONI SULLE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI UTILIZZANDO STRUMENTI E METODI ADEGUATI		binomio cultura e tradizioni: il presepe di Tricase, Caddhuzzu e Pupa, i dolci della Pasqua salentina, le Tavole di San Giuseppe, etc	testimoniati dalla comunità cristiana. Leggere i segni del Cristianesimo nell'arte e nella tradizione enogastronomica e culturale locale.
---	--	--	---	---

## DIRITTO ED ECONOMIA

### SECONDO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
1. Competenza alfabetica funzionale  5. Competenza in materia di cittadinanza  6. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare  7. Competenza imprenditoriale	<b>COMPETENZA N.1</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. <b>COMPETENZA N.10</b> Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.  <b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11</b>  Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel		Lo Stato e i suoi elementi costitutivi Le origini dello Stato contemporaneo Lo Stato democratico contemporaneo Le forme di governo dello Stato contemporaneo La Costituzione in generale. I principi fondamentali della Costituzione I diritti dei cittadini nei rapporti civili, etico sociali ed economici Il sistema economico I principali problemi del sistema economico Il mercato e l'impresa L'attività produttiva e la sua regolamentazione L'impresa e la produzione	Saper analizzare e comprendere: gli elementi costitutivi dello Stato le diverse forme di Stato e di Governo le caratteristiche della Costituzione, i suoi principi fondamentali e i diritti nei diversi ambiti Saper analizzare gli aspetti principali del sistema economico, i soggetti dell'economia e le principali attività che essi svolgono Saper analizzare e comprendere il ruolo e le funzioni dei vari organi costituzionali, cogliendo le differenze tra essi  Saper comprendere il ruolo di garanzia costituzionale del Presidente della Repubblica

	rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.		<p>L'imprenditore</p> <p>Il Parlamento e funzione legislativa</p> <p>Il Governo e funzione esecutiva</p> <p>Il Presidente della Repubblica</p> <p>La Magistratura e funzione giudiziaria</p> <p>Il lavoro nella Costituzione</p> <p>Le altre fonti normative</p> <p>Normativa sicurezza sul lavoro</p> <p>Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro</p> <p>I soggetti coinvolti nella sicurezza sul lavoro</p> <p>La sicurezza in cucina</p>	<p>Saper analizzare e comprendere il ruolo della Magistratura</p> <p>Saper analizzare e comprendere il mercato del lavoro e la normativa sulla sicurezza nelle sue evoluzioni</p> <p>Saper analizzare e comprendere i soggetti coinvolti nella sicurezza sul lavoro</p>
--	---	--	---	---

## SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

### SECONDO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>4. Competenza digitale</p>	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11</b></p> <p>Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4</b></p>	<p><b>COMPETENZA n. 4</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p><b>COMPETENZA n.2</b></p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di</p>	<p>Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente</p> <p>Metabolismo e bioenergetica</p> <p>Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione</p> <p>La filiera alimentare.</p> <p>Classificazione degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti</p>	<p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Classificare gli alimenti e le bevande.</p> <p>Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti.</p> <p>Sapere leggere le etichette alimentari</p>

	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture	vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti		
--	--	---	--	--

## SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

### SECONDO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>1. competenza alfabetica funzionale</p> <p>5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. competenza in materia di cittadinanza</p> <p>7. competenza imprenditoriale</p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 9 Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11</b> Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione</p>		<p>La nomenclatura del corpo umano; Come rilevare la propria FC, i propri dati antropometrici e calcolare l'IMC; I principali termini e movimenti ginnastici; Alcune capacità /qualità motorie ed alcuni esercizi/attività per migliorarle; Come eseguire alcuni test motori/attività motorie/attività e fondamentali di giochi sportivi; Il linguaggio espressivo del corpo. Le regole principali di alcune attività e giochi sportivi; La tecnica esecutiva di attività sportive individuali e/o di squadra. Il rispetto delle regole e del fair play. Fondamentali regole per la</p>	<p>Essere cosciente del proprio corpo; Saper ampliare alcune capacità coordinative e condizionali; Saper realizzare alcuni schemi motori di base; Essere in grado di comprendere e produrre alcuni messaggi non verbali. Saper praticare, con fair play/rispettando le regole, alcuni fondamentali individuali di un gioco sportivo ed un'attività sportiva ; Iniziare a svolgere alcuni compiti di giuria e/o arbitraggio. Mettere in atto i comportamenti corretti per prevenire alcuni infortuni e la diffusione del contagio</p>

			<p>prevenzione della diffusione del contagio da virus ;          Norme di Igiene personale;          Semplici norme di prevenzione degli infortuni durante le attività motorie e non nei diversi luoghi (in ambito familiare, scolastico e sociale).          Alcune nozioni di educazione alimentare: la distribuzione dei pasti nell'arco della giornata.          Alcuni degli effetti benefici dell'attività motoria sulla propria salute.          Tecnica e principali regole delle attività motorie e/o sportive praticate in ambiente naturale.</p>	<p>del virus in ambito scolastico familiare e sociale;          Mettere in pratica i principi igienici e scientifici, le norme sanitarie e alimentari indispensabili per il mantenimento del proprio ed altrui benessere;          Saper tutelare la propria salute prendendo coscienza dei principali effetti benefici di alcuni percorsi di preparazione fisica.          Essere in grado di praticare attività motorie e sportive in ambiente naturale, utilizzando strumenti tecnologici.</p>
--	--	--	---	---

## SCIENZE NATURALI

### SECONDO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	<p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3</b>            Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue tra-sformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1</b></p>		<p>Origine della vita: livelli di organizzazione della materia vivente, struttura molecolare, struttura cellulare e sub cellulare; virus, cellula procariote, cellula eucariote.            Processi metabolici: organismi autotrofi ed eterotrofi. Respirazione cellulare, fermentazione e fotosintesi.</p>	<p>Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente.            Comparare le strutture comuni a tutte le cellule eucariote, distinguendo tra cellule animali e cellule vegetali.            Saper spiegare e descrivere le diverse componenti della struttura cellulare, distinguendo tra cellule animali e</p>

	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.		Organizzazione generale del corpo umano, apparati e sistemi; salute umana e prevenzione. L'alimentazione, dieta equilibrata e piramide alimentare. Il ciclo cellulare; il DNA come materiale genetico. Mitosi e meiosi. La genetica mendeliana e l'espressione dell'informazione genetica. Anomalie genetiche. Il sistema immunitario.	vegetali. Descrivere il corpo umano analizzando le interconnessioni tra apparati e sistemi. Saper indicare il corpo umano come un sistema complesso: omeostasi e stato di salute. Descrivere il ciclo cellulare e saper spiegare la composizione e la funzione del DNA. Saper distinguere e mettere a confronto il processo della mitosi e della meiosi. Riconoscere e comprendere i meccanismi che regolano la trasmissione dei caratteri ereditari. Saper descrivere le differenti difese dell'organismo.
--	--	--	---	---

## CHIMICA

### SECONDO ANNO

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria.  4. Competenza digitale.  5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 BIENNIO Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	COMPETENZA IN USCITA N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),	Grandezze essenziali per la chimica. Sistemi omogenei ed eterogenei in campo alimentare e metodi di separazione (filtrazione, distillazione, cristallizzazione, cromatografia, estrazione con solventi). Soluzioni e relativa concentrazione. Il modello particellare (atomo, molecola, ioni), trasformazioni fisiche e chimiche. Nozioni sulla lettura delle etichette	Utilizzare il modello cinetico – molecolare per interpretare le trasformazioni fisiche e chimiche. Determinare la quantità chimica in un campione di una sostanza. Calcolare il numero di atomi e di molecole di una sostanza mediante la costante di Avogadro. Spiegare la struttura elettronica a livelli e sottolivelli di energia dell'atomo. Descrivere le principali proprietà



		<p>perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA n. 3</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>e dei simboli di pericolosità di elementi e composti. La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole. La struttura dell'atomo e il modello atomico a livelli energetici. Il sistema periodico: metalli, non metalli, elementi della vita.</p> <p>Legami chimici e legami intermolecolari di glucidi, lipidi, proteine. Elementi di nomenclatura chimica. Reazioni chimiche (con particolare riferimento alla conservazione e alla cottura degli alimenti ) cenni su ossido-riduzioni e bilanciamento di equazioni chimiche. Acidi e basi, pH e indicatori di pH ( contenuti negli alimenti)</p> <p>La composizione, la conservazione degli alimenti, i materiali usati per la cottura degli alimenti.</p>	<p>periodiche, che confermano la struttura a strati dell'atomo. Individuare i legami chimici e legami intermolecolari. Utilizzare le principali regole di nomenclatura IUPAC. Preparare una soluzioni di data concentrazione. Riconoscere una reazione chimica. Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori.</p>
--	--	--	--	--

**T.I.C.**

**SECONDO ANNO**

<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione,	COMPETENZA N.7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino	Creare e Modificare un foglio di lavoro Esecuzione di semplici calcoli Creare e modificare grafici	Utilizzare software applicativi di calcolo Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni

4. Competenza digitale.	<p>allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.)</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy)</p>	<p>il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Utilizzo delle funzioni</p> <p>Ordinare i dati</p> <p>Ricerca dati</p> <p>Introduzione a Internet</p> <p>I servizi per la comunicazione e la promozione del territorio</p> <p>Il browser</p> <p>Ricerca su Internet</p> <p>Le pagine web</p> <p>Gli algoritmi e la loro descrizione</p> <p>Risoluzione di problemi</p> <p>Ambienti per il coding</p>	<p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi</p>
-------------------------	--	--	---	---

**FRANCESE**

**SECONDO ANNO**

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
<p>2. Competenza multilinguistica</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>COMPETENZA N. 4 INTERMEDIA DEL BIENNIO: ACQUISIRE INFORMAZIONI SULLE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI UTILIZZANDO STRUMENTI E METODI ADEGUATI; ILLUSTRARE LE CARATTERISTICHE DELLA CULTURA LOCALE E NAZIONALE</p>		<p>La formazione del femminile (parte 2)</p> <p>L'imperativo</p> <p>Aggettivi numerali ordinali</p> <p>Aggettivi dimostrativi</p>	<p>Descrivere oggetti e persone.</p> <p>Interagire in un dialogo per chiedere e dare indicazioni stradali e situare i luoghi nello spazio, dare ordini, consigli e istruzioni, chiedere e dire l'ora.</p>

	<p>DI APPARTENENZA, ANCHE A SOGGETTI DI ALTRE CULTURE.</p> <p>COMPETENZA N. 5 INTERMEDIA DEL BIENNIO: <i>UTILIZZARE LA LINGUA STRANIERA, IN AMBITI INERENTI ALLA SFERA PERSONALE E SOCIALE, PER COMPRENDERE I PUNTI PRINCIPALI DI TESTI ORALI E SCRITTI; PER PRODURRE SEMPLICI E BREVI TESTI ORALI E SCRITTI PER DESCRIVERE E RACCONTARE ESPERIENZE ED EVENTI; PER INTERAGIRE IN SITUAZIONI SEMPLICI E DI ROUTINE E PARTECIPARE A BREVI CONVERSAZIONI.</i></p> <p>COMPETENZA N. 7 INTERMEDIA DEL BIENNIO: IDENTIFICARE LE FORME DI COMUNICAZIONE E UTILIZZARE LE INFORMAZIONI PER PRODURRE SEMPLICI TESTI MULTIMEDIALI IN CONTESTI STRUTTURATI, SIA IN ITALIANO SIA NELLE LINGUE STRANIERE OGGETTO DI STUDIO, VERIFICANDO L'ATTENDIBILITÀ DELLE FONTI</p>		<p>Forma negativa con <u>plus</u>, <u>jamais</u>, <u>rien</u> e <u>personne</u></p> <p>articoli partitivi, verbi del II gruppo, la forma negativa (parte 2),</p> <p>Le preposizioni articolate</p> <p>Verbi irregolari PRENDRE, POUVOIR, VOULOIR, DEVOIR e SAVOIR</p> <p>Gli avverbi di quantità</p> <p>Lessico relativo agli spazi urbani</p> <p>Uso del web per ricercare informazioni su una città</p> <p>Articoli partitivi</p> <p>Avverbi di quantità</p> <p>Verbi regolari del 2° gruppo</p> <p>Verbi irregolari SERVIR, BOIRE, METTRE</p> <p>Il <i>futur proche</i></p> <p>L'aggettivo indefinito TOUT</p> <p>Lessico relativo ai negozi, ai prodotti alimentari, alle quantità e agli imballaggi</p>	<p>Identificare ed indicare gli spazi urbani: spazi ricreativi, luoghi pubblici, servizi.</p> <p>Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi agli spazi della città.</p> <p>Produrre semplici testi orali e scritti per descrivere una città.</p> <p>Ricerca informazioni su internet</p> <p>Comprendere un dialogo e intervenire in uno scambio comunicativo per acquistare prodotti alimentari.</p> <p>Parlare delle proprie abitudini alimentari</p> <p>Comprendere testi scritti (il consumo responsabile)</p> <p>Produrre un testo sulle proprie abitudini di consumo</p>
--	---	--	--	---

**LABORATORIO SERVIZI ACC.TURISTICA**

**SECONDO ANNO**

Competenze chiave Europee	Competenze area generale	Competenze area di indirizzo	Conoscenze disciplinari	Abilità disciplinari
	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 10            COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI            COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 4            STABILIRE COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI CULTURALI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE SIA AI FINI DELLA MOBILITÀ DI STUDIO E DI LAVORO</p>	<p>COMPETENZA N. 6            Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.            COMPETENZA N. 9            Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.            COMPETENZA N.1            APPLICARE TECNICHE DI BASE DI LAVORAZIONE, ORGANIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO ALBERGHIERA, SECONDO CRITERI PRESTABILITI, IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO DIRETTA</p>	<p>La prenotazione            -Le operazioni prima dell'arrivo del cliente            -le situazioni di check in            -Il live in            Le attività del Front Office:            -prima della partenza del cliente,            -alla partenza del cliente            -dopo la partenza del cliente            -Gli eventi            -Gli elementi di base per l'organizzazione di un evento            -Lavorare nell'organizzazione di eventi            Le imprese di viaggio            Le agenzie di viaggio            I tour operator            Il ciclo cliente nelle Adv            Tour operator</p>	<p>Presentarsi in modo professionale            -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente e presentare i prodotti/servizi offerti            -Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente            -Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente nella fase di check out            -Individuare le caratteristiche e il funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del ciclo cliente nella fase di check out            Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.            Individuare le fasi dell'organizzazione degli eventi enogastronomici e culturali e le criticità da tenere sotto controllo            Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera            -Presentarsi in modo professionale            -Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</p>

		<p>SUPERVISIONE.  <b>COMPETENZA N.7</b>  ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI PER LA REALIZZAZIONE DI EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI IN CONTESTI STRUTTURATI E SECONDO CRITERI PRESTABILITI</p>		
--	--	--	--	--

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA**

**SECONDO ANNO**

<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
<p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p> <p>4. Competenza digitale.</p> <p>6. Competenza in materia di cittadinanza.</p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale</p> <p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p>	<p><b>COMPETENZA N. 3</b></p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA N. 4</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in</p>	<p>Le figure professionali del settore enogastronomico;</p> <p>Ruoli e gerarchie della brigata; Etica professionale; Le aree operative; Le attrezzature ed utensili; igiene dei prodotti, dell'ambiente e dei processi di lavorazione; Norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro; l'HACCP ed applicazione. Tecniche di base di cucina;</p> <p>Principali tecniche di cottura;</p>	<p>Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale; Identificare attrezzature ed utensili; Provvedere al corretto funzionamento delle attrezzature; rispettare le buone pratiche di lavorazione; Individuare e descrivere e descrivere i requisiti di sicurezza di locali, postazioni di lavoro e attrezzature. Distinguere il menu dalla carta</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria;</p>

		<p>contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N. N°1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali e nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>Principali tecniche di produzione;</p> <p>Le preparazioni di base;</p> <p>L'importanza del taglio a regola d'arte; L'organizzazione della postazione di lavoro; la postura; regole per l'uso del coltello e per la presa degli alimenti;</p> <p>Le principali tecniche di taglio;</p> <p>Le tipologie di cottura e la trasmissione del calore; le temperature ed il tempo di cottura; gli effetti positivi e negativi delle cotture;</p> <p>I fondi di cucina e le salse madri di base e derivate.</p> <p><b>I cereali e gli impasti di base</b> di cucina e pasticceria; <b>gli ortaggi, la frutta, i legumi, i funghi e tartufi, lieviti:</b> caratteristiche merceologiche, mondatura, taglio, cotture; <b>i potage</b> e le minestre, minestroni e zuppe; i condimenti ed i loro impieghi; <b>le erbe aromatiche e le spezie;</b> i grassi e gli oli e loro classificazione; <b>il latte:</b> tipologie, conservazione e impieghi; i prodotti lattiero-caseari;</p> <p><b>le uova :</b> struttura, caratteristiche , classificazione, valore nutrizionale, le cotture e loro impieghi in cucina e pasticceria; <b>le carni:</b> definizione, caratteristiche, i fattori di qualità, <b>gli impieghi di carne, frattaglie e</b></p>	<p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti e alla pulizia del laboratorio; Utilizzare un linguaggio settoriale;</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di cottura di base; Distinguere le tecniche di cottura e scegliere la tecnica di cottura adeguata all'alimento;</p> <p>Distinguere ed allestire le principali preparazioni di base. Identificare i principali elementi di qualità delle materie prime di cucina e pasticceria ( cereali e derivati, ortaggi, frutta, legumi, funghi, tartufi, lieviti, condimenti, latte e derivati, uova, carni e prodotti ittici);</p> <p>descrivere le caratteristiche merceologiche di cereali e derivati; eseguire correttamente le operazioni preliminari alla preparazione dei cereali e derivati;</p> <p>utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria;</p> <p>rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei</p>
--	--	--	---	--

			<p><b>salumi ed insaccati;</b> gli animali e le carni da macello; le carni ovine e caprine, le carni suine, le carni bovine; <b>i prodotti ittici:</b> definizione, caratteristiche, classificazione, valore nutrizionale, gli impieghi, conservazione, cottura, indici di qualità e la preparazione e presentazione dei prodotti ittici.</p>	<p>prodotti e alla pulizia del laboratorio; presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche; utilizzare un linguaggio settoriale.</p>
--	--	--	---	--

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA**

**SECONDO ANNO**

<b>Competenze chiave Europee</b>	<b>Competenze area generale</b>	<b>Competenze area di indirizzo</b>	<b>Conoscenze disciplinari</b>	<b>Abilità disciplinari</b>
<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di cittadinanza.</p>	<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale COMPETENZA DI RIFERIMENTO N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione</p>	<p><b>COMPETENZA N. 3</b> Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. <b>COMPETENZA N. 4</b> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione <b>COMPETENZA N.1</b> Applicare tecniche di base di</p>	<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Profilo professionale nel contesto lavorativo. Valore e dignità del servizio. Requisiti personali e professionali. Importanza delle soft skills. Valore e cura della propria della divisa e persona. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Applicare metodologie di base di lavoro in équipe Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la</p>

		<p>lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA N. 6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p><b>COMPETENZA N. 4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e</p>	<p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale</p> <p>Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Educazione e comportamento corretto.</p> <p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Momenti operativi nella ristorazione.</p> <p>Menu di servizio e sequenza delle pietanze. I momenti del servizio. I principali pasti della giornata.</p> <p>La macchina espresso e il macinadosatore, come si prepara e si serve l'espresso e cappuccino.</p> <p>Le differenti tipologie di colazione</p> <p>La preparazione della colazione continentale.</p> <p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Momenti operativi nel servizio. Le diverse proposte del bar.</p> <p>Attrezzature per il servizio delle bevande</p> <p>Il servizio del vino e delle bevande di caffetteria</p>	<p>cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione essenziali per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Presentarsi in modo professionale.</p> <p>Adottare le tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza.</p> <p>Presentarsi in modo professionale.</p> <p>Usare correttamente le forme essenziali di comunicazione per accogliere il cliente,</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale.</p> <p>Eeguire le principali fasi del servizio di sala: la mise en place del tavolo, i principali stili di servizio, il servizio delle prime colazioni e</p>
--	--	--	--	--



		favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	<p>Fasi del servizio e comunicazione con il cliente.</p> <p>Gestione delle attrezzature e degli spazi.</p> <p>Tecniche manuali basilari di servizio.</p> <p>Comportamenti operativi durante il servizio.</p> <p>Fasi della mise en place</p> <p>Mise en place in relazione ai momenti della giornata e alle offerte del bar</p>	<p>saper eseguire le principali nozioni relative alla preparazione delle principali bevande di caffetteria</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza.</p> <p>Presentarsi in modo professionale.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</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>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale.</p> <p>Predisporre e servire alcune bevande del bar</p>
--	--	--	---	--