Quadro delle COMPETENZE**: AREA GENERALE**

**BIENNIO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AREA GENERALE indirizzo Alberghiero (1^ + 2^ anno)** | | | | |
| **Assi culturali** | **Discipline Ore** | **Competenza in uscita** | **Competenza declinata** | **Nuclei tematici disciplinari** |
| ASSE dei LINGUAGGI | ITALIANO  (4h + 4h)  INGLESE  (3h +3h) | C.B.02 | Gestire l’interazione comunicativa, orale, 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. | Italiano:classe1^Caratteristiche, struttura e finalità dei testi non letterari/pragmatici; Elementi essenziali del testo narrativo;  Produzione di testi semplici e corretti;  Regole ortografiche, grammaticali e aspetto morfologico.  Elementi della comunicazione;  Strategie di metodo (la tecnica del riassunto, saper sottolineare, mappa concettuale)  **Italiano: classe 2^**  Elementi semplici e complessi del testo narrativo  Gli elementi del testopoetico;  Studio della grammatica: aspetto sintattico e  Avvio allostudio della sintassi della proposizione.  Strategie di metodo.( scaletta-guida e mappe concettuali)  **Inglese Classe 1^**  Strutture grammaticali di base: verbi essere e avere~~,~~ le preposizioni di luogo, i pronomi complemento e gli aggettivi possessivi, i nomi countable and uncountable, i verbi regolari e irregolari.  -Funzioni Linguistiche di base: Presentare se stessi e gli altri; Esprimere possesso e relazioni di parentela; dire e chiedere la nazionalità, parlare della propria routine, di sport e tempo libero, chiedere e dare informazioni stradali; dare informazioni su orari e date, parlare di cibo, chiedere e avere espressioni di tempo.  Lessico di base relativo ad argomenti di vita quotidiana e sociale.  -Scrittura di semplici test i (email, lettere, appunti informali) su argomenti noti di tipo personale e quotidiano;  -Cultura e civiltà riferite alla lingua studiata.  **Inglese 2^anno**  Strutture grammaticali di base: i comparativi , i verbi modali.  -Funzioni Linguistiche di base: descrivere aspetto fisico e abbigliamento; fare paragoni ed esprimere preferenze, chiedere permessi e fare richieste, saper parlare di esperienze personali e di eventi recenti, parlare del tempo atmosferico e di azioni future, parlare di obblighi e divieti  Lessico di base relativo ad argomenti di vita quotidiana e sociale.  -Scrittura di semplici testi( email, lettere,appunti informali) su argomenti noti di tipo personale e quotidiano;  -Cultura e civiltà riferite alla lingua studiata |
| C.B.04 | 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. |
| C.B.05 | 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. |
| C.B.06 | Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti adeguati |
| C.B.07 | 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  MATEMATICO | MATEMATICA  (4h +4h) | C.B,08 | 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. | **Matematica 1^anno**  Gli insiemi numericiN,Z,Q;  i monomi:definizionieoperazioni;  i polinomi: definizioni e operazioni;  utilizzo del linguaggio algebrico perrisolvere problemi;  le equazioniinteree i problemidiprimogrado;  le scomposizioni;  cenni sulle frazioni algebriche;  i cennidigeometriaEuclidea.  **Matematica 2^ anno**  Statistica elementare e grafici;  disequazioni di primo grado;  sistemi di primo grado;  il piano cartesiano;  cenni su i radicali numerici;  equazioni di secondo grado;  probabilità;  simulazione prove Invalsi. |
| C.B.10 | Riconoscere le principali funzioni e processi di un’organizzazione e i principi di base dell’economia. |
| C.B.12 | Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. |
|  |  |  |  |  |
| ASSE  STORICO SOCIALE | STORIA  (1h +1h)  GEOGRAFIA  (1h +1h)  DIRITTO  ECONOMIA  (2h +2h) | C.B.01 | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale | Storia classe 1^ Evoluzione e diffusione della specie Homo. Culture preistoriche e civiltà fluviali .Le civiltà mediterranee e la civiltà greca., La civiltà romana dalle origini alla caduta della repubblica. Storia:classe2^L’età imperiale della civiltà romana. L’avvento del Cristianesimo. L’Europa romano barbarica. La nascita e la diffusione dell’Islam. Gli Imperi e i regni nell’Alto Medioevo. **Geografia:1^anno**  Strumenti della Geografia;  Il fragile equilibrio del pianeta;  Il mondo e i continenti.  **Geografia: 2° anno**  Il sistema mondo e i climi;  Gli ambienti naturali della terra;  Geografia dello sviluppo e sottosviluppo, agenda 2030, gli squilibri nel mondo, globalizzazione.  Il mondo e i continenti extra EU  **Diritto ed Economia 1^anno**  La norma giuridica;  I soggetti del diritto;  La costituzione italiana e l’ordinamento della Repubblica; Gli organi sovranazionali  **Diritto ed economia 2^anno**  Oggetto e soggetti dell’economia;  Lo Stato e l’economia;  La produzione e l’impresa;  il mercato e la moneta. |
| C.B.03 | Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. |
| C.B.04 | 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. |
| C.B.06 | Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. |
| SCIENZE MOTORIE (2h +2h) | | C.B.01  C.B.09 | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise  Praticare l’espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note,in ambito familiare, scolastico e sociale. | **Scienze motorie 1^anno**  Terminologia disciplinare dibase.  l’apparatoscheletrico.  Schemi motori  pratica di uno o più sport di squadra nel rispetto delle relativeregole.  Interazione attiva nel gruppo‐ classe  **Scienze motorie 2^anno**  l’apparatoarticolare.  coordinamento nelle attività motorie e sportive;  i fondamentali di gioco e le regole di almeno uno sport individuale e disquadra.  esercizi e attività richieste. |
| RC o Attività Alternative (1h +1h) | | C.B.04 | 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. | **Religione 1^anno**  Ilfenomenoreligioso  LaBibbia  LastoriadiIsraele  **Religione:2^ anno**  L’adolescenzatempodicambiamenti  L’eventoGesùnellastoria  IlministerodiGesù:dalleparoleaigestiall’annuncio |
|  |  |  |  |  |

Quadro delle COMPETENZE**: AREA di INDIRIZZO Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**BIENNIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Asse** | **Discipline** | **Competenza in uscita** | **Competenza intermedia** | **Abilità** | **Conoscenze** |
| Asse dei linguaggi | Francese (1)  (2h+2h) | **C. B.04**  **C. B.05**  **C. B.07**  **C.I.06**  **C.I.09**  **C.I.11** | | | |
| Asse scientifico tecnico professionale | Scienze integrate (1)  (2h +2h)  Scienze degli Alimenti (1)  (2h + 2h)  TIC  (2h + 2h)  Laboratorio dei servizi enogastronomici CUCINA  (2h + 2h)  Laboratorio dei servizi enogastronomici SALA e VENDITA;  (2h + 2h)  Laboratorio dei servizi di ACCOGLIENZA TURISTICA.  (2h + 2h) | **C.I. 01** | Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione deiservizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondocriteriprestabiliti,incontesti strutturati e sotto diretta supervisione. | Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.  Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.  Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.  Utilizzare i principali software applicativi.  Applicare le regole della comunicazione nei contesti  professionali di riferimento.  Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. | Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento  L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali  Terminologia tecnica di base di settore  Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  Software applicativi di  base.  Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.  Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. |
| **C.I .02** | Applicare procedure standard di gestionedei processi di approvvigionamento, diproduzione e di vendita di prodotti e servizidifiliera incontestistrutturatienoti. | Applicaresempliciproceduredigestioneaziendale  Applicare modalità di trattamento etrasformazionedellematerieprimedibase  Identificareipossibiliambitidiconsumodeiprodottieservizienogastronomiciediospitalitàalberghiera  Applicaremetodologiedibasedilavoro inéquipe | Conoscenze di base deiprincipali processiorganizzativi, produttivie gestionali dei diversisettoridellafiliera.  Principi base dieconomia: i bisogni, ibeni,iservizi,ilconsumo, la domanda el’offerta, la produzione, ilmercato, le forme dimercato.  Filiere produttive:dall’origine del prodottoalla trasformazione ecommercializzazionedeglialimenti.  Organizzazione dellavoroinéquipe:ruoli,funzioniegerarchia.  Tecniche di base dicomunicazione erelazioneinterpersonale. |
| **C.I .03** | Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contestistrutturatiesottosupervisione. | Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature  Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare  Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale  Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione | Principi di legislazione specifica di settore.  Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente.  Tecniche di base di conservazione degli alimenti.  Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.  Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). |
| **C.I .04** | Applicare procedure di base per lapredisposizione di prodotti e servizi incontestistrutturatiesottosupervisione. | Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati  Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell’ambiente in relazione alla pratica professionale  Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza | Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.  Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.  Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.  Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. |
| **C.I .05** | Applicare procedure di base di elaborazionedi prodotti dolciari e di panificazione incontestistrutturatienoti. | Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.  Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio. | Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all’arte bianca.  Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all’arte bianca.  Principi di base di scienze e tecnologie alimentari |
| **C.I .06** | Applicare procedure di base per la cura delciclo cliente in contesti strutturatie sottosupervisione,adottandoidoneetecnichedicomunicazione. | Presentarsi in modo professionale  Controllare l’impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale  Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  Individuare all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture | Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti.  Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.  Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. |
| **C.I .07** | Eseguire compiti semplici per larealizzazione di eventi enogastronomici eculturaliincontestistrutturatiesecondocriteriprestabiliti. | Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.  Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. | Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.  Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.  Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione  della loro origine. |
| **C.I .08** | Applicare i principi essenziali dell’ecosostenibilità ambientale per eseguirecompiti semplici, in contesti strutturatiesecondo criteri prestabiliti per larealizzazionediofferteturistiche. | Selezionare le informazioni da acquisire sull’offerta turistica integrata  Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco sostenibilità ambientale  Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell’offerta turistica  Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente | Il concetto di sostenibilità ambientale.  Le principali tipologie di offerteturistiche integrate.  Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.  Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l’impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di  riferimento. |
| **C.I .09** | Eseguire compiti semplici di comunicazioneprofessionale con il cliente, sottosupervisione, in contesti strutturati esecondo criteri prestabiliti di *HospitalityManagement*, assicurando la conformitàdelleattivitàsvolte. | Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.  Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente. | Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.  La comunicazione in fasdicheck in e check out.  Caratteristiche e  funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente. |
|  | **C.I .10** | Eseguire compiti semplici, in contestistrutturatiesecondocriteriprestabiliti,di*budgeting-reporting* aziendale sottosupervisione. | Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi.  Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività. | Le grammature.  Gli strumenti di vendita.  Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l’elaborazione e la registrazione.  I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.  Il fattore lavoro: la retribuzione. |
| **C.I .11** | Eseguire compiti semplici, in contestistrutturatie secondo criteri prestabiliti, dipromozione dei beni culturali eambientali,delle tipicità enogastronomiche, delleattrazioni, degli eventi e dellemanifestazioni del territorio diappartenenza. | Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.  Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.  Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e  costi. | La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.  Il concetto di bene culturale e ambientale.  Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.  Marchio Biologico.  Tecniche di marketing dei servizi turistici. |

Compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DISCIPLINA** | **Nuclei Tematici disciplinari 1^anno** | **Nuclei Tematici disciplinari 2^anno** |
| Francese | Strutture grammaticali di base della lingua (forma negativa, forma interrogativa, verbi del 1° gruppo, articoli,aggettivi possessivi, articoli partitivi, aggettivi dimostrativi);  -Corretta pronuncia di un repertorio di parole e di frasi di uso commune;;  -Lessico di base relativo ad argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale  -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettere, e-mail, appunti informali;  - Cultura e civiltà riferite alla lingua studiata. | Strutture grammaticali di base della lingua ( passato prossimo, presente progressivo e passato recente,pronomi possessive e dimostrativi, verbi del 2°-3° gruppo, imperfetto indicativo, future semplice,congiuntivopresente,frase ipotetica );  -Corretta pronuncia di un repertorio di parole e di frasi di uso comune;;  -Lessico di base relativo ad argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale  -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettere, e-mail, appunti informali;  -Cultura e civiltà riferite alla lingua studiata. |
| Scienze integrate | **Scienze della terra:**  Il metodo scientifico:unità di misura e regole;  la rappresentazione della terra; il reticolato geografico e le coordinate;  l sistema sole-terra-luna e il sistema solare;  l’atmosfera: composizione, ciclo e inquinamento;  l’idrosfera: composizione, ciclo e inquinamento;  la litosfera: classificazione dei minerali e proprietà chimico fisiche; le rocce e la loro classificazione,  ilCiclo litogenetico | **Biologia:**  Il metodo scientifico e la comunicazione scientifica;  la biosfera: dall’origine della vita alla biodiversità, le teorie cellulari e la biodiversità;  il metabolismo cellulare;  le molecole della vita;  la cellula come base della vita, la riproduzione cellulare, il DNA come linguaggio della vita;  dalla cellula agli apparati. |
| TIC | Caratteristiche della comunicazione informatica  Distinguere le funzioni del software di sistema e del software applicativo  Utilizzo base dei principali programmi di elaborazione testi, foglio di calcolo, presentazioni  Elementi hardware di un PC | Elementi hardware di un PC  Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo.  Utilizzare la rete Internet per ricercare dati.  Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, |
| Scienze degli Alimenti | Principi di igiene  Principi nutritivi degli alimenti;  la dieta equilibrata;  i metodi di conservazione;  le tecniche di cottura. | Principi di igiene  Principi nutritivi degli alimenti;  Alimentazione equilibrata;  Dietoterapia;  le tecniche di cottura;  tra cultura,società e messaggi pubblicitari. |
| LAB. servizi enogastronomici CUCINA; | L’evoluzione storica delle tipologie ristorative e delle diverse forme di cucina;  tipologie di menù;  l’organizzazione del reparto cucina;  norme igieniche-sanitarie nel settore della ristorazione;  la prevenzione degli infortuni;  la cottura e la conservazione degli alimenti; evoluzione dei sistemi di cottura; la classificazione degli alimi condimenti; organizzazione del posto di lavoro;le preparazioni di base; l’uso delle salse in cucina.  . | I primi piatti;  impasti di base;  i piatti di mezzo: uova e pesce;  la carne;  gli ortaggi ;  la pasticceria. |
| LAB. servizi enogastronomici  SALA eVENDITA | Labrigatadisala/bar  Lamiseenplace  Lasalaristoranteelealtreareeoperative  Serviziocolazionecontinentale.  Glistilidiservizio  Serviziodivini,acque,bevande  IlBar; Servizio dellacaffetteriaedibevandecalde  Legrandiattrezzaturedelbar | Lamiseenplace  Approfondimentosullastrutturadelristorante:idiversireparti,gliimpianti,gliarredamenti, idiversispazielocaliattigui.  Ilserviziodellepiccolecolazioni;  Trancio, presentazioneeserviziodellafruttaalpiatto;  Servizio di sala. I vari stili di servizio;  Ilmenuelacartadellevivande;  IlBar,spazieattrezzature;  Preparazioneeserviziodeifrullati. |
| LAB. servizi di  ACCOGLIENZA TURISTICA | L’arte dell’Accoglienza: fare turismo oggi;  La comunicazione nei servizi di ospitalità;  Il Front Office e le fasi del ciclo cliente. | L’arte dell’Accoglienza: la fase ante  Il ciclo cliente: Check-in e Live-in |