



REPUBBLICA ITALIANA – REGIONE SICILIANA  
I.I.S. “L.STURZO” Gela



Istituto Tecnico Settore Economico – Istituto Professionale per il Settore dei Servizi

CURRICOLO VERTICALE BIENNIO ITE

ITALIANO – STORIA-INGLESE-FRANCESE-GEOGRAFIA-MATEMATICA- INFORMATICA- SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA) - DIRITTO ED ECONOMIA, DISCIPLINE ECONOMICO AZIENDALI- SCIENZE INTEGRATE (Fisica)-RELIGIONE

DESCRITTORI DEGLI ESITI DI APPRENDIMENTO PREVISTI DAL CURRICOLO VERTICALE DEL 1^ ANNO

DISCIPLINA: Lingua e Letteratura italiana

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>I</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;</li> <li>riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e</li> </ul>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Padroneggiare la lingua italiana: padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire la comunicazione verbale in vari contesti.</li> <li>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>Produrre testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi</li> <li>Utilizzare strumenti fondamentali per</li> </ul>	<p>A</p> <p><input type="checkbox"/> 1. Conoscere il lessico della lingua italiana e le regole grammaticali: fonologia, morfologia, sintassi della frase semplice</p> <p>B</p> <p><input type="checkbox"/> 2. Conoscere le fasi dell'ascolto attivo</p> <p><input type="checkbox"/> 3. Tecniche di lettura analitica, sintetica ed espressiva</p> <p>C</p> <p><input type="checkbox"/> 4.</p>	<p>A</p> <p>1. Saper scegliere il lessico adeguato e usare il dizionario e saper analizzare gli elementi principali di una frase semplice</p> <p>2. Saper riconoscere lo scopo di un testo ascoltato e cogliere le caratteristiche sintattiche e lessicali di un testo orale</p> <p>3. Saper riconoscere le diverse tipologie</p>	<p>UDA TRASVERSALE N.1 CONOSCENZA DI SÈ E DELL'ALTRO</p> <p>- Produzione scritta di testi espositivi, informativi, descrittivi ..e/o comprensione e analisi di brani antologici</p> <p>UDA TRASVERSALE N.2 CONOSCENZA DEL TERRITORIO</p> <p>- Produzione scritta di testi espositivi,</p>

<p>ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione;</p>	<p>la fruizione del patrimonio artistico e letterario</p> <p><b>Competenze disciplinari corrispondenti</b> <b>Competenze comunicative:</b></p> <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>esprimersi in modo, chiaro, corretto, efficace;</li> </ul> <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>cogliere in un messaggio orale/scritto le finalità e i punti di vista altrui;</li> </ul> <p>C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>saper operare scelte di registro/linguaggi non verbali/codici misti adeguate alla situazione comunicativa (argomento, destinatario, scopo).</li> </ul> <p>D1 (1° anno)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>saper organizzare testi narrativi, descrittivo-espositivi adeguati alla situazione comunicativa (argomento, destinatario, scopo);</li> </ul> <p><b>COMPETENZE LOGICO – CRITICHE</b></p> <p>E</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettere in relazione gli elementi del contesto comunicativo;</li> </ul> <p>F</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Isolare in un testo nuclei</li> </ul>	<p>Conoscere le Diverse tipologie testuali e gli elementi che le caratterizzano</p> <p>5. Conoscere i linguaggi settoriali e i fondamentali registri linguistici</p> <p>D</p> <p>□ 6. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione orale e scritta: scaletta, mappa concettuale, riassunto, lettera, relazioni</p> <p>E</p> <p>□ 7. Conoscere le principali tecniche di analisi di un testo in prosa e (istituti tecnici) LETTERATURA</p> <p>□ 8. Conoscere Testi antologici in prosa di autori della letteratura italiana e/o internazionale</p> <p>G -ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICO CULTURALI</p> <p>9. I Beni culturali del territorio e dell'Europa</p>	<p>testuali e gli aspetti che le Caratterizzano</p> <p>4. Saper riconoscere i linguaggi settoriali e utilizzare un registro linguistico compatibile con la situazione comunicativa e differenziato per tipologia testuale</p> <p>D</p> <p>5. Saper esporre in forma orale e scritta le informazioni principali di un testo</p> <p>E</p> <p>6. Saper riconoscere le principali figure retoriche usate in prosa</p> <p>F- LETTERATURA</p> <p>7. Comprendere i nuclei fondamentali di testi antologici, sintetizzarli, analizzarli e contestualizzarli nelle linee generali.</p> <p>G - ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE</p> <p>Leggere gli aspetti iconografici dei beni culturali del territorio e dell'Europa</p>	<p>informativi, descrittivi e/o comprensione e analisi di brani antologici</p> <p><b>MODULO 1: LE TECNICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Il narratore</li> <li>- Il tempo e la scrittura</li> <li>- Lo spazio della narrazione</li> <li>-I personaggi</li> <li>-La lingua e lo stile</li> </ul> <p><b>MODULO 2: I GENERI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La fiaba e la favola</li> <li>-Il fantastico, il fantasy e la fantascienza</li> <li>-Il giallo e l'horror</li> <li>-La narrativa umoristica</li> <li>-La narrativa sociale, di formazione, di viaggio e sportiva</li> </ul> <p><b>MODULO 3: L'AUTORE</b> Primo Levi</p> <p><b>MODULO 4: I PROMESSI SPOSI, percorsi di lettura</b></p> <p><b>PERCORSI DI ATTUALITÀ</b></p> <p><b>GRAMMATICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suoni, lettere e segni grafici</li> <li>- Il nome</li> <li>- L'articolo</li> <li>- L'aggettivo qualificativo</li> <li>- Gli aggettivi</li> </ul>
---	--	--	---	---

	<p>concettuali e informazioni esplicite</p> <p>G</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere i metodi di lettura del linguaggio iconografico</li> </ul>			<p>e i pronomi determinativi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I pronomi personali e i pronomi relativi</li> <li>- Il verbo. Le parti invariabili del discorso</li> </ul> <p><b>LABORATORIO DI SCRITTURA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Il riassunto</li> <li>-Testo narrativo</li> <li>-Testo descrittivo</li> </ul>
--	--	--	--	---

**DESCRITTORI DEGLI ESITI DI APPRENDIMENTO PREVISTI DAL CURRICOLO VERTICALE DEL 2° ANNO**

**DISCIPLINA: Lingua e Letteratura italiana**

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>I</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;</li> <li>riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e</li> </ul>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Padroneggiare la lingua italiana: padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire la comunicazione verbale in vari contesti.</li> <li>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>Produrre testi di vario tipo in relazione agli scopi comunicativi</li> <li>Utilizzare strumenti fondamentali per la fruizione del patrimonio artistico e letterario</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p>	<p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Conoscere il lessico della lingua italiana e le regole grammaticali: fonologia, morfologia, sintassi della frase semplice</li> </ul> <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2. Conoscere le fasi dell'ascolto attivo</li> <li>3. Tecniche di lettura analitica, sintetica ed espressiva</li> </ul> <p>C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4. Conoscere le diverse tipologie testuali e gli elementi che le</li> </ul>	<p>A</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Saper scegliere il lessico adeguato e usare il dizionario e saper analizzare gli elementi principali di una frase semplice</li> <li>Saper riconoscere lo scopo di un testo ascoltato e cogliere le caratteristiche sintattiche e lessicali di un testo orale</li> <li>Saper riconoscere le diverse tipologie testuali e gli aspetti che le caratterizzano</li> <li>Saper riconoscere i linguaggi settoriali e utilizzare un</li> </ol>	<p><b>UDA TRASVERSALE N.1 CONOSCENZA DI SÈ E DELL'ALTRO</b></p> <p><b>UDA TRASVERSALE N.2 CONOSCENZA DEL TERRITORIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Poesie in dialetto di Gela e dintorni</li> </ul> <p><b>MODULO 1: LE TECNICHE DELLA POESIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La metrica</li> <li>-Il linguaggio della poesia</li> <li>-Le figure retoriche</li> </ul> <p><b>MODULO 2: I GENERI DELLA POESIA</b></p>

<p>valorizzazione;</p>	<p><b>disciplinari corrispondenti</b>  <b>Competenze comunicative:</b></p> <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esprimersi in modo, chiaro, corretto, efficace;</li> </ul> <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cogliere in un messaggio orale/scritto le finalità e i punti di vista altrui;</li> </ul> <p>C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper operare scelte di registro/linguaggi non verbali/codici misti adeguate alla situazione comunicativa (argomento, destinatario, scopo).</li> </ul> <p>D1 (1° anno) -D2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper organizzare testi narrativi, descrittivo-espositivi adeguati alla situazione comunicativa (argomento, destinatario, scopo);</li> </ul> <p><b>COMPETENZE LOGICO – CRITICHE</b></p> <p>E</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione gli elementi del contesto comunicativo;</li> </ul> <p>F</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolare in un testo nuclei concettuali e informazioni esplicite</li> </ul> <p>G</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i metodi di lettura del linguaggio iconografico</li> </ul>	<p>caratterizzano</p> <p>5. Conoscere i linguaggi settoriali e i fondamentali registri linguistici</p> <p>D</p> <p>□ 6. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione orale e scritta: scaletta, mappa concettuale, riassunto, lettera, relazioni, testo descrittivo, testo argomentativo</p> <p>E</p> <p>□ 7. Conoscere le principali tecniche di analisi di un testo in prosa e (istituti tecnici) LETTERATURA</p> <p>□ 8. Conoscere Testi antologici in poesia di autori della letteratura italiana e/o internazionale</p> <p>G -ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICO CULTURALI</p> <p>9. I Beni culturali del territorio e dell'Europa</p>	<p>registro linguistico compatibile con la situazione comunicativa e differenziato per tipologia testuale</p> <p>D</p> <p>5. Saper esporre in forma orale e scritta le informazioni principali di un testo</p> <p>E</p> <p>7. Saper riconoscere le principali figure retoriche usate in poesia</p> <p>F- LETTERATURA</p> <p>8. Comprendere i nuclei fondamentali di testi antologici, sintetizzarli, analizzarli e contestualizzarli nelle linee generali.</p> <p>G - ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE</p> <p>Leggere gli aspetti iconografici dei beni culturali del territorio e dell'Europa</p>	<p><b>MODULO 3: L'AUTORE</b></p> <p>-G. Ungaretti</p> <p><b>MODULO 4: LE TECNICHE DEL TEATRO</b></p> <p><b>MODULO 5: I GENERI DEL TEATRO GRAMMATICA</b></p> <p>-La frase semplice -Il periodo</p> <p><b>LABORATORIO DI SCRITTURA:</b></p> <p>-Testo argomentativo -Testo espositivo</p>
------------------------	--	---	--	---

**DESCRITTORI DEGLI ESITI DI APPRENDIMENTO PREVISTI DAL CURRICOLO VERTICALE DEL 1° ANNO**

**DISCIPLINA: Storia**

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>I Agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali</p> <p>II - 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;</p> <p>III - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<p><b>Competenza linee guida</b>                      -Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. - 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                      - Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Competenze disciplinari corrispondenti</p> <p><b>COMPETENZE COMUNICATIVE</b>                      A- Esprimersi con chiarezza ed efficacia utilizzando il lessico storico e giuridico</p> <p><b>COMPETENZE LOGICOCRITICHE</b>                      B - Collocare eventi e fenomeni globali e locali nel tempo e nello spazio                      C - Cogliere i nessi di causalità e interdipendenza tra eventi e fenomeni                      D - Analizzare fonti e documenti</p>	<p>1. CONOSCERE i termini specifici storico- giuridici</p> <p>2.CONOSCERE i criteri di periodizzazione</p> <p>3.CONOSCERE i principali eventi e fenomeni storici umani e ambientali sia a livello globale che locale dalla Preistoria alla fine della Repubblica,</p> <p>4. CONOSCERE i metodi di analisi di fonti e documenti</p>	<p>1 SAPER ESPORRE avvalendosi del lessico specifico</p> <p>2 SAPER ANALIZZARE un evento secondo i principi guida di: tempo, luogo, economia, società, istituzioni politiche</p> <p>3 SAPER COGLIERE i principali rapporti causali e l'interdipendenza tra gli eventi o fenomeni globali e locali e tra la storia dell'uomo e l'ambiente</p> <p>4 SAPER INDIVIDUARE e analizzare fonti e documenti.</p>	<p><b>UDA TRASVERSALE N.1 CONOSCENZA DI SE' E DELL'ALTRO</b></p> <p><b>UDA TRASVERSALE N.2 CONOSCENZA DEL TERRITORIO</b>                      -La dominazione greca nel territorio</p> <p><b>UNITÀ:</b>                      -La preistoria                      -I più antichi popoli del mondo                      -Il mondo greco dalle origini alla pòlis - Dall'età classica alle monarchie ellenistiche                      -Il mondo romano                      -Il Mediterraneo romano</p>

**DESCRITTORI DEGLI ESITI DI APPRENDIMENTO PREVISTI DAL CURRICOLO VERTICALE DEL 2° ANNO**

**DISCIPLINA: Storia**

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>I Agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali</p> <p>II</p> <p>- 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;</p> <p>III</p> <p>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <p>-Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. - 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>- Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Competenze disciplinari corrispondenti</p> <p><b>COMPETENZE COMUNICATIVE</b></p> <p>A- Esprimersi con chiarezza ed efficacia utilizzando il lessico storico e giuridico</p> <p><b>COMPETENZE LOGICOCRITICHE</b></p> <p>E - Collocare eventi e fenomeni globali e locali nel tempo e nello spazio</p> <p>F - Cogliere i nessi di causalità e interdipendenza tra eventi e fenomeni</p> <p>G - Analizzare fonti e documenti</p>	<p>1. CONOSCERE i termini specifici storico- giuridici</p> <p>2.CONOSCERE i criteri di periodizzazione</p> <p>3.CONOSCERE i principali eventi e fenomeni storici umani e ambientali sia a livello globale che locale dalla Preistoria alla fine della Repubblica,</p> <p>4. CONOSCERE I metodi di analisi di fonti e documenti</p>	<p>1. SAPER ESPORRE avvalendosi del lessico specifico</p> <p>2. SAPER ANALIZZARE un evento secondo i principi guida di: tempo, luogo, economia, società, istituzioni politiche</p> <p>3. SAPER COGLIERE i principali rapporti causali e l'interdipendenza tra gli eventi o fenomeni globali e locali e tra la storia dell'uomo e l'ambiente</p> <p>4. SAPER INDIVIDUARE e analizzare fonti e documenti</p>	<p><b>UDA TRASVERSALE N.1 CONOSCENZA DI SÈ E DELL'ALTRO</b></p> <p><b>UDA TRASVERSALE N.2 CONOSCENZA DEL TERRITORIO</b></p> <p>-Storia, leggenda tradizioni popolari di Gela e dintorni</p> <p><b>UNITA':</b></p> <p>-Il principato e i primi secoli dell'impero</p> <p>-La crisi dell'impero e l'età tardo antica</p> <p>-L'inizio del Medioevo</p> <p>-L'Europa nell'alto Medioevo</p> <p>-Verso l'Europa feudale</p>

**LINGUA INGLESE**

**CLASSI PRIME AFM**

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>-Usare la lingua inglese per scopi comunicativi, per interagire in diversi ambiti e contesti di vita quotidiana, al fine di raggiungere il livello A2/B1 del CEFR</p>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• Produrre testi semplici di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul> <p><b>Competenze disciplinari corrispondenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere messaggi orali riguardanti situazioni di vita quotidiana (da quelli inizialmente più semplici a quelli gradualmente più articolati) e rispondere in modo adeguato anche per quanto riguarda pronuncia e intonazione.</li> <li>• Sostenere semplici conversazioni in situazioni comunicative ricorrenti arrivando progressivamente a distinguere tra registro formale e informale.</li> <li>• Comprendere, nelle loro linee generali e particolari, testi scritti progressivamente più elaborati.</li> <li>• Redigere brevi testi (lettere, descrizioni, messaggi, ecc.) in modo sostanzialmente corretto.</li> <li>• Riutilizzare il lessico e le strutture apprese in situazioni comunicative progressivamente più complesse.</li> <li>• Riflettere sulle strutture grammaticali e saperne esplicitare il funzionamento.</li> </ul>	<p>Elementi di civiltà della cultura di cui si studia la lingua straniera; Elementi di grammatica.</p> <p>LESSICO: famiglia, vita quotidiana, tempo libero, sport, scuola, giorni, mesi, anni, direzioni e luoghi, corpo umano, descrizione di persone, cibo e bevande, abbigliamento, gusti personali</p>	<p>Parlare di se stessi e della propria famiglia, di eventi al presente,</p> <p>-Effettuare descrizioni, esprimere gradimento, descrivere maniera e frequenza di azioni comuni</p>	<p><i>Introduce yourself</i></p> <p><i>-Talking about family</i></p> <p><i>-Talking about routines</i></p> <p><i>-Talking about free time</i></p> <p><i>-Talking about what is happening</i></p> <p><i>-Talking about food and drinks</i></p>

CLASSI SECONDE AFM				
ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	UNITA' FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>Usare la lingua inglese per scopi comunicativi, per interagire in diversi ambiti e contesti di vita quotidiana, al fine di raggiungere il livello A2/B1 del CEFR</p>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>Produrre testi semplici di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul> <p><b>Competenze disciplinari corrispondenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendere messaggi orali riguardanti situazioni di vita quotidiana (da quelli inizialmente più semplici a quelli gradualmente più articolati) e rispondere in modo adeguato anche per quanto riguarda pronuncia e intonazione.</li> <li>Sostenere semplici conversazioni in situazioni comunicative ricorrenti arrivando progressivamente a distinguere tra registro formale e informale.</li> <li>Comprendere, nelle loro linee generali e particolari, testi scritti progressivamente più elaborati.</li> <li>Redigere brevi testi (lettere, descrizioni, messaggi, ecc.) in modo sostanzialmente corretto.</li> </ul>	<p>Elementi di civiltà della cultura di cui si studia la lingua straniera; Elementi di grammatica</p> <p>LESSICO: ambiente, rapporti personali, salute e malattie, il tempo atmosferico, mezzi di trasporto, viaggi e vacanze, lavori domestici, professioni, tecnologie informatiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper comprendere istruzioni, consigli, raccomandazioni e comunicazioni personali di media complessità.</li> <li>Saper comprendere il senso generale di testi scritti e orali che riferiscono argomenti di interesse personale.</li> <li>Saper scegliere le strutture grammaticali di base studiate per costruire atti comunicativi efficaci.</li> <li>Saper raccontare situazioni del passato relative all'ambito personale o di altri.</li> <li>Saper esprimere progetti, intenzioni e piani futuri.</li> <li>Saper produrre testi brevi semplici e coerenti su tematiche note e di interesse personale.</li> <li>Saper cogliere le relazioni esistenti tra le lingue parlate in paesi diversi e studiate, individuando analogie e contrasti.</li> <li>Saper utilizzare il dizionario bilingue in formato cartaceo o digitale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>- Talking about the past</i></li> <li><i>- Talking about past actions in progress</i></li> <li><i>- Making comparisons</i></li> <li><i>- Talking about the future</i></li> <li><i>- Talking about recent actions</i></li> </ul>



Esiti di apprendimento	Competenze	Abilità	Conoscenze	Unità formativa
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi.</li> <li>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.</li> <li>Utilizzare semplici strategie di autovalutazione e autocorrezione.</li> <li>Mettere in atto comportamenti di autonomia, autocontrollo e fiducia in sé stessi.</li> <li>Lavorare autonomamente, a coppie, in gruppo, cooperando e rispettando le regole.</li> <li>Parlare e comunicare con i coetanei scambiando domande e informazioni.</li> <li>Dimostrare apertura e interesse verso la cultura di altri popoli.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fare lo spelling</li> <li>Presentarsi e presentare qualcuno</li> <li>Compilare una scheda di identità</li> <li>Utilizzare le principali formule di cortesia</li> <li>Chiedere e dire l'ora; dire i giorni, i mesi, le stagioni</li> <li>Dire il colore degli oggetti</li> <li>Mettere i paesi in rapporto con le nazionalità</li> <li>Descrivere la propria famiglia</li> <li>Descrivere una persona</li> <li>Descrivere una giornata di scuola</li> <li>Descrivere la propria abitazione</li> <li>Descrivere la propria camera</li> <li>Parlare di eventi passati</li> <li>Parlare di progetti futuri</li> <li>Scrivere una lettera a un corrispondente francofono</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strutture morfosintattiche di base adeguate alla produzione di testi semplici e brevi, scritti e orali, riferiti ad eventi ed esperienze personali.</li> <li>Funzioni linguistiche e strutture grammaticali di base di livello A1/A2</li> <li>Lessico legato ad aspetti della vita quotidiana</li> <li>Approccio alla cultura ispanica (festività principali, diffusione del francese nel mondo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strutture grammaticali e funzioni comunicative necessarie per raggiungere il livello A1 –</li> <li>Je me présente</li> <li>Moi et mon corps</li> <li>Moi et ma famille</li> <li>Moi et la ville</li> <li>lessico pertinente agli ambiti semantici e ai contenuti specifici affrontati • alcuni semplici aspetti relativi alla cultura e alla civiltà dei paesi francofoni</li> </ul>

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). Raggiungere il livello A2/B1 del CEFR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>Competenze disciplinari corrispondenti</li> <li>Comprendere messaggi orali riguardanti situazioni di vita quotidiana (da quelli inizialmente più semplici a quelli gradualmente più articolati) e rispondere in modo adeguato anche per quanto riguarda pronuncia e intonazione.</li> <li>Sostenere semplici conversazioni in situazioni. Elementi di civiltà della cultura di cui si studia la lingua straniera; Elementi di grammatica -Parlare di eventi al presente, al passato, parlare di piani futuri e di intenzioni</li> <li>Effettuare descrizioni e comparazioni, esprimere gradimento, descrivere maniera e frequenza di azioni comunicative ricorrenti arrivando progressivamente a distinguere tra registro formale e informale.</li> <li>Comprendere, nelle loro linee generali e particolari, testi scritti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Strutture grammaticali e funzioni comunicative necessarie per raggiungere il livello A2</li> <li>Lessico pertinente agli ambiti semantici e ai contenuti specifici affrontati</li> <li>Alcuni semplici aspetti relativi alla cultura e alla civiltà dei paesi francofoni</li> </ul>	<p>Parlare di eventi al presente, al passato, parlare di piani futuri e di intenzioni</p> <p>Effettuare descrizioni e comparazioni, esprimere gradimento, descrivere maniera e frequenza di azioni comuni</p>	<p>Strutture grammaticali e funzioni comunicative necessarie per raggiungere il livello A2 –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Moi, je pense... j'exprime une opinion, un état d'âme, un désir, un espoir, un souhait.</li> <li>Moi, Je Raconte une expérience personnelle Ecrire un e-mail</li> <li>Moi, Je Demande des renseignements ou des services</li> <li>Moi, Je Parle de la météo</li> <li>Moi, je fais des comparaisons, je Donne des conseils</li> <li>Moi, je Parle de mes projets, je comprends l'actualité et je réagis.</li> <li>Moi, j'évalue un film ou un livre</li> <li>lessico pertinente agli ambiti semantici e ai contenuti specifici</li> </ul>

	<p>progressivamente più elaborati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere brevi testi (lettere, descrizioni, messaggi, ecc.) in modo sostanzialmente corretto.</li> <li>• Riutilizzare il lessico e le strutture apprese in situazioni comunicative progressivamente più complesse</li> <li>• Riflettere sulle strutture grammaticali e saperne esplicitare il funzionamento</li> <li>• Raggiungere il livello A2/B1 del CEFR</li> </ul>			<p>affrontati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alcuni semplici aspetti relativi alla cultura e alla civiltà dei paesi francofoni</li> </ul>
--	---	--	--	---

**CURRICOLO VERTICALE GEOGRAFIA I BIENNIO**

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>La Geografia concorre a far conseguire allo studente del primo biennio, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: 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; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/ globale; 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; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni culturali e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</li> <li>• osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> </ul>	<p>Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte Sistemi informativi geografici e fonti dei dati geografici</p> <p>Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici</p> <p>Tipologia di Beni culturali e ambientali</p> <p>Classificazione dei climi e ruolo dell'uomo nei cambiamenti climatici e microclimatici</p> <p>Processi e fattori di cambiamento del pianeta contemporaneo (globalizzazione economica, fattori ecologici, fattori demografici, ...) Squilibrio ambientale inquinamento, sostenibilità e biodiversità</p> <p>Flussi di persone, prodotti, innovazione tecnologica</p> <p>Organizzazione del territorio, sviluppo locale, strategie territoriali delle imprese</p> <p>Caratteristiche fisico ambientali, socioculturali, economiche geopolitiche relative a - regioni italiane - Europa e sue articolazioni regionali - continenti extraeuropei visti attraverso gli Stati più significativi</p>	<p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia</p> <p>Individuare i diversi ambiti spaziali sia di attività sia di insediamento e identificare le risorse di un territorio</p> <p>Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali</p> <p>Riconoscere le relazioni tra tipi e domini climatici e sviluppo di un territorio</p> <p>Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale, la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità</p> <p>Riconoscere gli aspetti fisico-ambientali, socioculturali, economici e geopolitici dell'Italia, dell'Europa e degli altri continenti</p> <p>Riconoscere il ruolo delle Istituzioni comunitarie riguardo allo sviluppo, al mercato del lavoro e all'ambiente</p> <p>Analizzare casi significativi della ripartizione del mondo per evidenziarne le differenze economiche, politiche e socioculturali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le carte geografiche</li> <li>• Le caratteristiche del pianeta Terra</li> <li>• La popolazione: demografia e culture</li> <li>• Gli insediamenti e le città</li> <li>• L'Europa e gli europei</li> <li>• I grandi poli europei: Italia, Spagna, Francia, Germania, Regno Unito Russia.</li> <li>• Globalizzazione e squilibri</li> <li>• Risorse e sviluppo</li> <li>• I continenti e gli stati: Asia, Africa America, Oceania</li> </ul>

**Disciplina: matematica 1° anno**

<b>Esiti di apprendimento</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Unità formative di apprendimento</b>
<p>Sviluppare le capacità nel calcolo con i numeri interi, con i numeri razionali sia nella scrittura che con i numeri decimali.</p> <p>Apprendere gli elementi di base del calcolo letterale per utilizzare in modo corretto e consapevole le relative proprietà.</p> <p>Fattorizzare polinomi, eseguire divisione con resto tra due polinomi.</p>	<p><b>Competenze linee guida</b> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p><b>Competenze disciplinari corrispondenti</b> Operare con gli insiemi. Descrivere mediante l'uso delle lettere semplici relazioni matematiche.</p> <p>Acquisire padronanza di calcolo negli insiemi numerici.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le tecniche di calcolo numerico e letterale.</p> <p>Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche.</p>	<p>Gli insiemi numerici N, Z, Q, R. Rappresentazioni, operazioni, ordinamento</p> <p>Calcolo letterale: monomi, polinomi, prodotti notevoli, scomposizioni e frazioni algebriche.</p> <p>Gli enti fondamentali della geometria euclidea.</p>	<p>Operare con gli insiemi e stabilire una relazione d'ordine negli insiemi numerici.</p> <p>Operare con le potenze e applicarne le proprietà.</p> <p>Risolvere espressioni nei diversi insiemi numerici.</p> <p>Operare con il calcolo letterale.</p> <p>Rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore.</p> <p>Risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici.</p> <p>Semplificare espressioni letterali.</p> <p>Individuare caratteristiche e proprietà delle figure piane.</p> <p>Riconoscere i principali enti e luoghi geometrici.</p>	

## Disciplina: Matematica 2° anno

Esiti di apprendimento	Competenze	Conoscenza	Abilità	Unità formative di apprendimento
<p>Acquisire una conoscenza intuitiva dei numeri reali, con particolare riferimento alla loro rappresentazione geometrica su una retta.</p> <p>Acquisire la capacità di eseguire calcoli con le espressioni letterali sia per rappresentare un problema, sia per dimostrare risultati generali.</p> <p>Apprendere a far uso del metodo delle coordinate cartesiane per la rappresentazione di punti e rette.</p> <p>Apprendere a descrivere un problema con un'equazione, una disequazione o un sistema di equazioni o disequazioni.</p>	<p><b>Competenze linee guida</b></p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di</p>	<p>Equazioni e di primo e di secondo grado.</p> <p>Equazioni di grado superiore al secondo.</p> <p>Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado.</p> <p>I radicali e operazioni con radicali.</p> <p>Geometria analitica: punti e rette nel piano cartesiano.</p> <p>Equazioni irrazionali contenenti un solo radicale.</p>	<p>Risolvere equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado.</p> <p>Risolvere equazioni di grado superiore al secondo.</p> <p>Verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati e l'attendibilità dei risultati ottenuti.</p> <p>Rappresentare graficamente equazioni di primo e di secondo grado.</p> <p>Operare con i radicali.</p> <p>Riconoscere le relazioni tra le variabili e formalizzarle attraverso una funzione.</p> <p>Rappresentare sul piano cartesiano una funzione.</p>	

Curricolo verticale Informatica 1 anno AFM

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;                      -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;                      -padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;                      -agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;                      -elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati aziendali con il ricorso a strumenti informatici e software gestionali;                      -analizzare, con l'aiuto di strumenti matematici e informatici, i fenomeni economici e sociali.</p>	<p>Competenza linee guida                      -utilizzare e produrre testi                      -analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'aiuto di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico <b>Competenze disciplinari corrispondenti</b>                      -Padroneggiare il linguaggio specifico della disciplina.                      -Utilizzare i concetti e gli strumenti della matematica e della logica nei contesti informatici.                      -Cogliere l'aspetto sistemico delle macchine utilizzate in informatica, in modo da acquisire una visione d'insieme del sistema di elaborazione e della logica di funzionamento.                      -Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo.                      -Interagire con il computer attraverso l'interfaccia grafica per le operazioni sui file e per l'utilizzo delle risorse del sistema di elaborazione. -Sistematizzare le competenze già acquisite nella scuola di base per padroneggiare i software applicativi nell'organizzazione e nella rappresentazione di dati e informazioni.                      -Realizzare la documentazione sul lavoro svolto.                      -Elaborare immagini digitali                      -Produrre documenti per la comunicazione multimediale.                      -Padroneggiare i software applicativi per realizzare presentazioni efficaci sui risultati di progetti o ricerche, sistematizzando le competenze già acquisite nella scuola di base.                      -Utilizzare le funzionalità di base del foglio elettronico per impostare formule di calcolo.                      -Elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente i dati per semplici problemi, anche con l'aiuto di rappresentazioni grafiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemi informatici.</li> <li>• Informazioni, dati e loro codifica.</li> <li>• Architettura e componenti di un computer.</li> <li>• Comunicazione uomo macchina. Struttura e funzioni di un sistema operativo.</li> <li>• Software di utilità e software gestionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione, ecc.).</li> <li>• Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo.</li> <li>• Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale</li> <li>• Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Concetti di base</li> <li>2. Architettura dei computer</li> <li>3. Sistemi operativi</li> <li>4. Elaborazione di testi</li> <li>5. Presentazioni multimediali</li> <li>6. Foglio di calcolo</li> </ol>

Curricolo verticale Informatica 2 anno AFM

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;                      -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;                      -padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;                      -agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;                      -elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati aziendali con il ricorso a strumenti informatici e software gestionali;                      -analizzare, con l'ausilio di strumenti matematici e informatici, i fenomeni economici e sociali.                      -Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie</p>	<p><b>Competenza linee guida</b>                      -individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi                      -essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate  <b>Competenze disciplinari corrispondenti</b>                      -Utilizzare le funzionalità avanzate del foglio elettronico per impostare formule di calcolo.                      -Elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente i dati, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.                      -Formalizzare la soluzione di un problema individuando i dati e il procedimento risolutivo.                      -Rappresentare l'algoritmo risolutivo di un problema in modo strutturato                      -Codificare un algoritmo usando un linguaggio di programmazione.                      -Costruire programmi eseguibili dal computer e controllarne la loro esecuzione.</p>	<p>Struttura di una rete. Funzioni e caratteristiche della rete Internet e della posta elettronica.                      Fasi risolutive di un problema, algoritmi e loro rappresentazione.                      Organizzazione logica dei dati.                      Fondamenti di programmazione e sviluppo di semplici programmi in un linguaggio a scelta. Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</p>	<p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati di tipo tecnico-scientifico economico.                      Utilizzare le reti per attività di comunicazione interpersonale                      Utilizzare software gestionali per le attività del settore di studio                      Analizzare, risolvere problemi e codificarne la soluzione                      Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della tecnologie con particolare riferimento alla privacy.                      Riconoscere le principali forme di gestione e controllo dell'informazione e della comunicazione specie nell'ambito tecnico-scientifico economico</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Foglio di calcolo</li> <li>2. Struttura e servizi di Internet</li> <li>3. Algoritmi</li> <li>4. Programmazione in Scratch o AppInventor</li> <li>5. Diritto e informatica</li> </ol>



Disciplina: **Scienze integrate (Scienze della Terra)**

Esiti di apprendimento	Competenze	Conoscenze	Abilità	Unità formative di apprendimento
<p>-utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;</p> <p>-riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;</p> <p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>-padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>-utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;</p> <p>-utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>- collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storicoculturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi</p>	<p><b>Competenze linee guida</b></p> <p>- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>- Riuscire a selezionare i dati essenziali di un testo e saperli organizzare</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p><b>Competenze disciplinari corrispondenti</b></p> <p>Saper osservare e analizzare fenomeni naturali complessi</p> <p>- Saper utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni</p> <p>-Utilizzare le metodologie acquisite per porsi con atteggiamento scientifico di fronte alla realtà</p> <p>- Collocare le scoperte scientifiche nella loro dimensione storica</p> <p>-Analizzare le relazioni tra l'ambiente abiotico e le forme viventi per interpretare le modificazioni ambientali di origine antropica e comprenderne le ricadute future</p> <p>- Comunicare utilizzando un lessico specifico</p>	<p>-Descrivere gli aspetti relativi alla forma e dimensione della Terra.</p> <p>-Conoscere i punti cardinali, il reticolato geografico e le coordinate geografiche.</p> <p>-Illustrare il significato dei fusi orari.</p> <p>- Descrivere la Luna, i suoi movimenti, le fasi lunari e le eclissi.</p> <p>-Dare la definizione di stella e costellazioni.</p> <p>-Descrivere le principali caratteristiche delle stelle e le fasi del loro ciclo vitale.</p> <p>-Descrivere la struttura del Sole e i processi attraverso cui si libera energia</p> <p>-Indicare le principali caratteristiche dei pianeti.</p> <p>-Indicare le Leggi che governano il movimento dei pianeti.</p> <p>-Conoscere i moti della Terra e loro conseguenze.</p> <p>-Descrivere la struttura e la composizione della Terra.</p> <p>-Conoscere i fenomeni sismici e vulcanici.</p> <p>-Descrivere la Composizione e la struttura dell'atmosfera.</p> <p>-Illustrare i fattori che influiscono sulla temperatura atmosferica.</p> <p>- Descrivere come si formano le precipitazioni</p>	<p>- Saper orientarsi sulla Terra utilizzando punti di riferimento e strumenti idonei</p> <p>- Identificare su un globo o su una carta geografica la posizione di un punto, note le sue coordinate geografiche.</p> <p>- Disegnare uno schema con le posizioni reciproche di Sole, Terra e Luna nelle diverse fasi lunari.</p> <p>- Calcolare l'ora di località situate in fusi orari diversi.</p> <p>- Riconoscere le varie di evoluzione di una stella.</p> <p>- Distinguere tra pianeti di tipo terrestre e di tipo gioviano.</p> <p>- Descrivere il moto dei pianeti in base alle leggi di Keplero.</p> <p>-Individuare in uno schema le posizioni dei solstizi e degli</p> <p>- Individuare e spiegare i meccanismi che sono alla base dei fenomeni sismici e vulcanici.</p> <p>- Saper spiegare il rischio sismico e vulcanico in Italia.</p> <p>- Distinguere aree cicloniche e anticicloniche e i loro effetti sulla circolazione generale dell'atmosfera.</p>	<p>La forma e l'aspetto della Terra</p> <p>L'Universo</p> <p>Il Sistema Solare</p> <p>I moti della Terra e le sue conseguenze</p> <p>La Luna</p> <p>Fenomeni endogeni</p> <p>Fenomeni esogeni</p>

## Classe seconda

### Disciplina: Scienze integrate (Biologia)

Esiti di apprendimento	Competenze	Conoscenze	Abilità	Unità formative di apprendimento
<p>-utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;</p> <p>-riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;</p> <p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>-padroneggiare l'uso di con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>-utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;</p> <p>- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>- collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storicoculturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi</p>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <p>- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>-essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p><b>Competenze disciplinari corrispondenti -</b></p> <p>Acquisire la consapevolezza del valore della biologia per la lettura e l'interpretazione della realtà</p> <p>-Acquisire la consapevolezza dell'evoluzione nel tempo delle scoperte scientifiche</p> <p>- Sistemare in un quadro unitario e coerente le Conoscenze scientifiche di base</p> <p>- Acquisire un atteggiamento critico e costruttivo nei confronti delle informazioni su argomenti biologici</p> <p>- Acquisire una coscienza responsabile dell'ambiente e di tutte le sue componenti</p> <p>- Raggiungere una curiosità intellettuale verso il mondo dei viventi ed i relativi problemi scientifici</p> <p>- Elaborare la conoscenza del proprio corpo per adottare uno stile di vita sano</p>	<p>- Le caratteristiche degli organismi viventi.</p> <p>- La composizione della materia vivente.</p> <p>-L'organizzazione generale delle cellule procariote ed eucariote; animali e vegetali.</p> <p>- Processi metabolici: organismi autotrofi ed eterotrofi; respirazione cellulare e fotosintesi. Il ciclo cellulare, mitosi e meiosi. Cellule aploidi e diploidi.</p> <p>Nascita e sviluppo della genetica.</p> <p>Le leggi di Mendel.</p> <p>Il DNA.</p> <p>La sintesi proteica.</p> <p>Strutture e fisiologia degli organi e apparati umani.</p> <p>Le malattie: prevenzione e stili di vita.</p>	<p>- Distinguere i costituenti chimici degli organismi viventi.</p> <p>- Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente.</p> <p>- Individuare somiglianze e differenze tra i vari tipi di cellule.</p> <p>- Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine.</p> <p>Spiegare le leggi di Mendel.</p> <p>- Comprendere le relazioni tra alleli, geni e cromosomi.</p> <p>- Comprendere e descrivere le strutture e il funzionamento del corpo umano.</p>	<p>Le caratteristiche degli organismi viventi</p> <p>La genetica</p> <p>Il corpo umano</p>

**Classe seconda**

Disciplina: **Scienze integrate (Chimica)**

Esiti di apprendimento	Competenze	Conoscenze	Abilità	Unità formative di apprendimento
<p>Lo studente deve essere in grado di utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali riguardanti la materia che lo circonda, di utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; deve essere in grado di collocare le scoperte scientifiche, come quelle relative ai modelli atomici, e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storicoculturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi.</p>	<p><b>Competenza linee guida</b> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p><b>Competenze disciplinari afferenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper riconoscere e distinguere le grandezze fisiche</li> <li>-Sapere individuare il metodo più idoneo per separare i miscugli, sulla base delle proprietà fisiche delle sostanze</li> <li>- Distinguere le particelle elementari che compongono l'atomo, spiegare e motivare l'evoluzione storica della teoria atomica e caratterizzare un elemento dalla sua configurazione elettronica esterna</li> <li>-Leggere e interpretare la tavola periodica degli elementi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Grandezze fisiche fondamentali e derivate, strumenti di misura, tecniche di separazione dei sistemi omogenei ed eterogenei.</li> <li>-Il modello particellare (concetti di atomo, molecola e ioni) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche.</li> <li>-Le particelle fondamentali dell'atomo: numero atomico, numero di massa, isotopi. Struttura dell'atomo. Il modello atomico ad orbitali.</li> <li>Simboli e formule</li> <li>Le leggi ponderali.</li> <li>Concetto di mole.</li> <li>Equazioni chimiche La tavola periodica degli elementi.</li> <li>I principali tipi di legami chimici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper distinguere una trasformazione fisica da una chimica.</li> <li>-Descrivere gli stati fisici della materia e i relativi passaggi di stato.</li> <li>-Identificare e descrivere le caratteristiche di un elemento, di un miscuglio e di un composto.</li> <li>- Comprendere le prime teorie atomiche.</li> <li>- Assegnare il simbolo chimico degli elementi più importanti, interpretare una semplice formula e una semplice equazione chimica.</li> <li>- Eseguire semplici calcoli sulla mole.</li> <li>- Bilanciare semplici equazioni chimiche.</li> <li>-Sapersi orientare nella lettura della tavola periodica degli elementi.</li> <li>- Descrivere e distinguere il legame ionico e covalente.</li> </ul>	<p>Le forme della materia e le sue trasformazioni</p> <p>La materia e la sua struttura</p> <p>Dagli atomi alle molecole</p>

CURRICOLO VERTICALE BIENNIO COMUNE

DIRITTO ED ECONOMIA CLASSE PRIMA

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>-Analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi in chiave economica;</p> <p>-riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme economiche, sociali e istituzionali attraverso le categorie di sintesi fornite dall'economia e dal diritto;</p> <p>-riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali, tecnologici la loro dimensione locale/globale;</p> <p>-stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;</p> <p>-orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio.</p>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dell'ambiente</li> <li>-riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico</li> <li>-Agire come cittadini responsabili mettendo in pratica comportamenti corretti nel rispetto dell'ambiente, della città, della scuola.</li> <li>-Potenziare la cultura "ecologica" e la cittadinanza scientifica, dello sviluppo sostenibile orientato al rispetto e alla valorizzazione dell'ambiente, della qualità etica e sociale della vita umana nelle città e sul pianeta.</li> <li>-Porre in essere comportamenti che conducono all'esercizio responsabile della cittadinanza, nella consapevolezza della rilevanza culturale e sociale delle discipline giuridiche economiche.</li> <li>-Saper operare le scelte economiche con la consapevolezza dei limiti ad esse sottesi.</li> <li>-Esercitare la solidarietà nella scuola come nella vita.</li> <li>-Essere in grado di ricercare le fonti autonomamente.</li> <li>-Cogliere il significato delle informazioni fornite dai mass-media.</li> <li>-Saper confrontare soluzioni giuridiche e modelli economici con semplici situazioni reali.</li> <li>-Saper elaborare mappe concettuali anche utilizzando moderni strumenti informatici.</li> <li>-Essere in grado di attingere alla normativa di riferimento ed operare delle scelte.</li> <li>-Elaborare un report su un'indagine svolta.</li> <li>-Saper risolvere semplici casi concreti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La norma giuridica</li> <li>- Fonti normative</li> <li>- Il rapporto giuridico</li> <li>- I soggetti del diritto</li> <li>- Fondamenti dell'attività economica</li> <li>-I soggetti economici</li> <li>- Fattori della produzione</li> <li>-Lo Stato italiano nella sua evoluzione storica e giuridica</li> <li>-Costituzione</li> <li>-Cittadinanza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Distinguere le diverse fonti con riferimento particolare alla Costituzione</li> <li>-analizzare aspetti e comportamenti personali e confrontarli con il dettato della norma</li> <li>-riconoscere gli aspetti giuridici ed economici dell'attività imprenditoriale</li> <li>-individuare i rapporti tra i vari soggetti economici</li> <li>-individuare i fattori della produzione e i tipi di remunerazione</li> <li>-riconoscere principi, diritti e doveri in relazione agli obiettivi anche interdisciplinari da conseguire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le regole nella società</li> <li>-le fonti del diritto</li> <li>-i soggetti e gli oggetti del diritto</li> <li>-lo Stato e l'ordinamento giuridico</li> <li>-bisogni, risorse, consumi e beni</li> <li>-i soggetti economici</li> <li>-circuiti reali e circuiti monetari</li> </ul>

DIRITTO ED ECONOMIA II ANNO

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>-Analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi in chiave economica;</p> <p>-riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme economiche, sociali e istituzionali attraverso le categorie di sintesi fornite dall'economia e dal diritto;</p> <p>-riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali, tecnologici e la loro dimensione locale/globale;</p> <p>-stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;</p> <p>-orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio</p>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente</li> <li>• riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> </ul> <p><b>Competenze disciplinari corrispondenti</b></p> <p>-Agire come cittadini responsabili mettendo in pratica comportamenti corretti nel rispetto dell'ambiente, della città, della scuola.</p> <p>-Potenziare la cultura "ecologica" e la cittadinanza scientifica, dello sviluppo sostenibile orientato al rispetto e alla valorizzazione dell'ambiente, della qualità etica e sociale della vita umana nelle città e sul pianeta.</p> <p>-Porre in essere comportamenti che conducono all'esercizio responsabile della cittadinanza, nella consapevolezza della rilevanza culturale e sociale delle discipline giuridiche ed economiche.</p> <p>-Saper operare le scelte economiche con la consapevolezza dei limiti ad esse sottesi.</p> <p>-Esercitare la solidarietà nella scuola come nella vita. -Essere in grado di ricercare le fonti autonomamente.</p> <p>-Cogliere il significato delle informazioni fornite dai mass media.</p> <p>-Saper confrontare soluzioni giuridiche e modelli economici con semplici situazioni reali.</p> <p>-Saper elaborare mappe concettuali anche utilizzando moderni strumenti informatici.</p> <p>-Essere in grado di attingere alla normativa di riferimento ed operare delle scelte.</p> <p>-Elaborare un report su un'indagine svolta. -Saper risolvere semplici casi concreti.</p>	<p>- Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione</p> <p>- Parte I della Costituzione</p> <p>- Parte II della Costituzione: gli organi dello Stato</p> <p>-Funzioni e ruoli degli organi costituzionali</p> <p>-Funzioni e ruoli della P.A.</p> <p>-Leggi di mercato.</p> <p>-Scambi nazionali ed internazionali</p> <p>-Funzioni e ruoli della moneta e delle banche</p>	<p>Riconoscere il ruolo dello Stato nella storia e nell'economia</p> <p>Individuare la tipologia dei vari diritti e doveri del cittadino</p> <p>Individuare le funzioni dei vari organi costituzionali</p> <p>Riconoscere i ruoli degli organi della P.A.</p> <p>Individuare le diverse forme di mercato e di scambio</p> <p>Riconoscere il ruolo delle banche e della moneta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lo Statuto Albertino</li> <li>- la Costituzione e le libertà democratiche</li> <li>- i principi costituzionali</li> <li>- i rapporti etico sociali, economici e politici nella Costituzione</li> <li>- gli organi costituzionali</li> <li>- la P.A.</li> <li>- il mercato e gli scambi</li> <li>- la moneta</li> <li>- le banche</li> </ul>

## DISCIPLINE ECONOMICO AZIENDALI PRIMO BIENNIO

CONOSCENZE	COMPETENZE CLASSE 1^	COMPETENZE CLASSE 2^
<p>Azienda come sistema                      Tipologie di aziende e loro gesti elementi del sistema azienda                      Fattori produttivi e loro remunerazione                      Le funzioni aziendali                      Settori dell'attività economica                      Processi di localizzazione dell'azienda                      Modelli organizzativi e loro rappresentazione                      Documenti della compravendita Tecniche di calcolo nei documenti della compravendita</p> <p>Quadro generale della gestione aziendale, delle rilevazioni e degli schemi di bilancio                      Documenti della compravendita e loro articolazione                      Tecniche di calcolo nei documenti della compravendita                      Documenti di regolamento negli scambi                      Tecniche di calcolo nei documenti regolamento degli scambi                      Calcolo finanziario (interesse, sconto, montante, valore attuale)</p>	<p>Definire il sistema organizzativo e descrivere le funzioni aziendali e descrivere, riconoscere e rappresentare i diversi modelli organizzativi                      Individuare e rappresentare i compiti e le mansioni che caratterizzano lavori diversi                      Riconoscere e rappresentare le relazioni tra sistema azienda e ambiente in cui essa opera                      Riconoscere e definire il contratto di compravendita individuando gli elementi essenziali e i soggetti dello scambio                      Analizzare ed elaborare i documenti dello scambio                      Applicare la normativa vigente sull'iva a semplici casi di fatturazione</p>	<p>Riconoscere situazioni in cui si generano interesse e sconto commerciale                      Risolvere problemi diretti e inversi di interesse e sconto                      Individuare e risolvere problemi di scadenza comune e adeguata                      Riconoscere la natura e le caratteristiche dei mezzi di pagamento, compilarli                      Riconoscere la situazione di squilibrio monetario , individuarne le cause e scegliere la forma di finanziamento più opportuna                      Analizzare e interpretare il conto corrente bancario come strumento di gestione e di regolamento di crediti e debiti                      Scegliere possibili nuovi investimenti e forme di finanziamento opportunamente correlate                      Scegliere investimenti in situazione di liquidità in esubero                      Risalire, attraverso l'analisi dei prospetti, al tipo di azienda e di attività svolta e classificare le aziende secondo vari criteri                      Descrivere il significato delle voci di Stato Patrimoniale e Conto Economico                      Rappresentare i riflessi patrimoniali, finanziari ed economici di alcune operazioni di gestione                      Interpretare le relazioni esistenti tra i vari elementi della situazione patrimoniale per trarre informazioni sull'andamento della gestione                      Calcolare e rappresentare le analisi di bilancio utilizzando il computer</p>

## Disciplina: Scienze integrate (Fisica)

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>-Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;</p> <p>-riconoscere nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;</p> <p>-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e apprendimento disciplinare;</p> <p>-padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>-utilizzare in contesti di ricerca applicata procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;</p> <p>-utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>-collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storicoculturale ed etica nella consapevolezza della storicità dei saperi.</p>	<p><b>Competenza linee guida</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> <li>• Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</li> </ul> <p><b>Competenze disciplinari corrispondenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere e saper utilizzare le leggi del moto.</li> <li>• Comprendere ed applicare i principi della dinamica.</li> <li>• Saper utilizzare i principi di conservazione.</li> <li>• Saper applicare le leggi fondamentali dei circuiti elettrici e dei fenomeni magnetici</li> </ul>	<p>Moto del punto materiale;</p> <p>leggi della dinamica;</p> <p>Energia, lavoro, potenza; attrito</p> <p>Conservazione dell'energia meccanica in un sistema isolato.</p> <p>Carica elettrica; campo elettrico; fenomeni elettrostatici.</p> <p>Corrente elettrica; elementi attivi e passivi in un circuito elettrico; effetto Joule.</p> <p>Campo magnetico; interazioni magnetiche; induzione elettromagnetica.</p>	<p>Effettuare misure e calcolarne gli errori.</p> <p>Operare con grandezze fisiche vettoriali.</p> <p>Descrivere situazioni di moti.</p> <p>Descrivere situazioni in cui l'energia meccanica si presenta come cinetica e come potenziale e diversi modi di trasferire, trasformare e immagazzinare energia.</p> <p>Confrontare le caratteristiche dei campi gravitazionale, elettrico e magnetico, individuando analogie e differenze.</p> <p>Analizzare semplici circuiti elettrici in corrente continua, con collegamenti in serie e in parallelo.</p>	

## Disciplina: Religione Cattolica

Descrittori degli esiti di apprendimento previsti dal curriculum del Primo Biennio

ESITI DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	UNITA' FORMATIVE DI APPRENDIMENTO
<p>- Riconoscere le fonti bibliche e altre fonti documentali nella comprensione della vita e dell'opera di Gesù di Nazareth;</p> <p>- Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.</p> <p>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.</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.</p> <p>Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose.</p>	<p>Rapporto tra uomo e religione;</p> <p>La dimensione spirituale e di ricerca della persona;</p> <p>Le religioni nel tempo.</p> <p>Il messaggio cristiano nella storia;</p> <p>la tradizione biblica (analisi storica, letteraria e religiosa dell'Antico e del Nuovo Testamento);</p> <p>Gesù e il messaggio evangelico.</p>	<p>Proprietà di linguaggio;</p> <p>Capacità di formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali;</p> <p>Progressiva autonomia di giudizio.</p> <p>Proprietà di linguaggio;</p> <p>Capacità di formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali;</p> <p>Progressiva autonomia di giudizio;</p> <p>Capacità di uso delle fonti bibliche.</p>	<p>Il mistero della vita: le domande di senso.</p> <p>La figura e l'insegnamento di Gesù Cristo.</p> <p>La Sacra Scrittura.</p> <p>Le religioni monoteiste: Ebraismo, cristianesimo e Islam.</p> <p>La prima comunità di cristiani e la sua organizzazione.</p> <p>La figura di San Paolo e la diffusione del Cristianesimo.</p> <p>Cristianesimo e Impero Romano.</p> <p>Eresie e concili.</p> <p>Il monachesimo e la riforma della Chiesa.</p>



## CURRICOLO VERTICALE BIENNIO IPSEA

### PREMESSA

Il riassetto della Scuola Secondaria superiore di 2° grado pone a fondamento della progettazione didattica la promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale (PECUP).

### RIFERIMENTI ALLA RIFORMA DEGLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico tecnologico, storicosociale. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE DI CITTADINANZA	COMPETENZE DELL'AREA GENERALE DEGLI ASSI CULTURALI	COMPETENZE TRAGUARDI DELL'AREA D'INDIRIZZO
1. Competenza alfabetica funzionale	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	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
2. Competenza multilinguistica	2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	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
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	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	3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Competenza digitale	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	4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle	5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e
6. Competenza in materia di cittadinanza		

<p>7. Competenza imprenditoriale</p> <p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>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</p> <p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>9. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>10. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>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>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>innovative</p> <p>6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> <p>10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <p>11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>
---	--	---

I Dipartimenti in considerazione del raggiungimento dei risultati di apprendimento intermedi che ogni alunno deve acquisire, predispongono le seguenti interrelazioni tra competenze, abilità, conoscenze e una mirata selezione dei contenuti (argomenti, tematiche...):

COMPETENZE DELL'AREA GENERALE DEGLI ASSI CULTURALI	COMPETENZE INTERMEDIE		ASSI CULTURALI
B I E N N I O	1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Storico sociale
	2	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.	Linguaggi
	3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.	Storico sociale
	4	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.	Linguaggi Storico-sociale
	5	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.	Linguaggi
	6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	Linguaggi Storico-

			sociale
7	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.		Linguaggi
8	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.		X
9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.		Storico-sociale
10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.		Storico-sociale
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.		Storico-sociale
12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.		Storico-sociale

	COMPETENZE AREA D'INDIRIZZO	TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:			ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze e di cui agli insegnamenti dell'area generale
		COMPETENZE Intermedie	ABILITÀ	CONOSCENZE		
B I E N N I O	1	<p>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</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 -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</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 -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.</p>	Linguaggi  Storico - sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Applicare semplici procedure di gestione aziendale</li> <li>-Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</li> <li>-Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</li> <li>-Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</li> <li>-Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.</li> <li>-Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</li> <li>-Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li> <li>-Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</li> </ul>	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12
3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</li> <li>-Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</li> <li>-Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</li> <li>-Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Principi di legislazione specifica di settore.</li> <li>-Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>-Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</li> <li>-Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>-Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li> </ul>	Linguaggi Storico - sociale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</li> <li>-Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</li> <li>-Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>-Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</li> <li>-Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</li> <li>-Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> </ul>	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12
5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</li> <li>-Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</li> <li>-Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.</li> <li>-Principi di base di scienze e tecnologie alimentari</li> </ul>	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 4, 8, 12
6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentarsi in modo professionale</li> <li>-Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>-Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi</li> </ul>	Linguaggi Storico - sociale	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

		sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione	-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	e all'assistenza clienti. -Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. -Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.		
7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti	-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	Linguaggi Storico - sociale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	
8	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	-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 offerte turistiche integrate. -Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. -Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.	Linguaggi Storico - sociale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	
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.	-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 fase di <i>check in e check out</i> . -Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.	Linguaggi Storico - sociale	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12	
10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione	-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.	Linguaggi Storico - sociale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	

	11	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	-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.	Linguaggi  Storico - sociale	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12
--	----	---	---	---	------------------------------------	------------------------------

<b>CURRICOLO BIENNIO 1^ annualità (1-2-3-4-8-11)</b>				
<b>C O M P E T E N Z A N° 1</b>	<b>COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA</b>	<b>RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<b>ASSI CULTURALI COINVOLTI</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	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi  Asse storico Sociale  Asse Matematico  Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>INSEGNAMENTI</b>		<b>COMPETENZE DA PROMUOVERE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 4 Competenze chiave: N° 1 N°2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	1. ACCOGLIENZA - Conoscenza di sé e Socializzazione - Regole e legalità: Dalla cultura dei diritti a quella dei doveri  - BULLISMO E INTERCULTURA (percorso di educazione civica) UDA N°3: EDUCAZIONE LINGUISTICA: - Morfologia e sintassi - Preparazione PROVE INVALSI  UDA INTERDISCIPLINARE: VIAGGIARE..... CHE PASSIONE!!!
	INGLESE			- Describing everyday objects and classroom objects; telling the

				<p>time and mentioning the days of the week, seasons, months and dates.</p> <p>Grammar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Articles, plural nouns, present simple be</li> </ul>
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrer en contact : Saluer</li> <li>- Demander et dire comment ça va</li> <li>- Se présenter et présenter quelqu'un</li> </ul> <p>Grammaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les pronoms personnels sujets</li> <li>- Les auxiliaires : être et avoir</li> </ul>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 3 N°10	<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione</p> <p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>1. ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza di sé e Socializzazione</li> </ul> <p>UDA N°1 LE ORIGINI DELL'UMANITÀ: LA PREISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regole e legalità: Dalla cultura dei diritti a quella dei doveri</li> <li>- BULLISMO E INTERCULTURA (percorso di educazione civica)</li> </ul> <p>UDA INTERDISCIPLINARE: VIAGGIARE..... CHE PASSIONE!!!</p>
	DIRITTO			<p>1. ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza e socializzazione;</li> <li>- Regolamento di istituto che afferma i diritti e doveri degli studenti.</li> <li>- Le norme riguardanti i principi sulla tutela della salute e come queste modificano i rapporti tra studenti e docenti</li> </ul> <p>2. IL BULLISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lo Stato e l'ordinamento giuridico</li> </ul> <p>UDA INTERDISCIPLINARE: VIAGGIARE..... CHE PASSIONE!!!</p>
	GEOGRAFIA			<p>UDA N°1 "Strumenti per studiare la geografia"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paralleli e meridiani</li> <li>- Le carte geografiche</li> <li>- Il contenuto delle carte geografiche</li> <li>- I dati statistici e i vari tipi di grafici</li> </ul>

Asse tecnologico professionale	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il mistero della vita: le domande di senso.</li> </ul>
	TIC	<p>Competenze area generale: N°1 N°2 N°4 Competenze chiave: N°5 N°6 Competenze di base attese dalla disciplina N°1 N°3</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. Individuare i prodotti di qualità del territorio, conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Capacità di imparare a lavorare sia in maniera collaborativa che autonoma. Capacità di creare fiducia e provare empatia. Saper comunicare costruttivamente in ambienti diversi. Applicare semplici procedure di gestione delle aziende ristorative. Applicare le tecniche di base della comunicazione interpersonale in ambiti formali. Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti in ambienti formali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La navigazione nella rete. La ricerca di informazioni nella rete: motori di ricerca.</li> </ul>
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reparti, funzionamento e basilari attrezzature di una struttura ricettiva</li> <li>- Ruoli e mansioni del personale di un'azienda alberghiera</li> <li>- Compilare la modulistica più semplice in uso al Front e Back Office</li> </ul>
	SALA/VENDITA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze e capacità professionali di un operatore di sala-bar e i requisiti essenziali.</li> <li>- Comportamento da osservare sia in relazione con la clientela che verso i componenti della brigata.</li> </ul>
	ENOGASTRONOMIA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accoglienza, orientamento e raccordo.</li> </ul> <p>UDA N°1 Lo chef e la cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lo chef e la brigata</li> <li>- La cucina e le altre aree operative</li> <li>- La batteria di cucina</li> <li>- L'HACCP e l'igiene</li> <li>- La prevenzione della contaminazione alimentare</li> <li>- La salute e la sicurezza sul lavoro</li> </ul>
	ALIMENTAZIONE			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pericoli biologici, fisici e chimici.</li> <li>- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP.</li> </ul> </li> </ol>
	SCIENZE MOTORIE			<p>ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza di sé e socializzazione</li> <li>- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.</li> <li>- Regole legalità e salute/benessere.</li> <li>- Lo sport, le regole e il fair play</li> <li>- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione /bullismo</li> </ul>



COMPETENZE N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N°2 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	UDA N°1 LA MERAVIGLIOSA ARTE DEL NARRARE - Gli strumenti della narrazione in prosa - Gli elementi fondamentali del testo narrativo: sequenze, fabula, intreccio, tempo, spazio, personaggi, narratore, lingua e stile. UDA N°3 EDUCAZIONE LINGUISTICA - Morfologia e sintassi - Preparazione PROVE INVALSI
	INGLESE			- Asking for and giving personal information; talking about countries and nationalities, school subjects and school places Grammar - Demonstratives, question words, possessives, Saxon genitive
	FRANCESE			- Demander et répondre poliment - Épeler Demander et donner des informations personnelles : le nom, l'âge, la date de naissance, la nationalité, l'adresse Grammaire - Les articles définis et indéfinis - Le féminin des noms et des adjectifs - Le pluriel - Les adjectifs possessifs
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°10	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera Riconoscere le caratteristiche essenziali	UDA N°2 LE ANTICHE CIVILTÀ - La Mesopotamia, "culla della civiltà" - Gli Egizi e il dono del Nilo

	DIRITTO		del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fonti del diritto</li> <li>- I soggetti e gli oggetti del diritto</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<p>UDA 2 "I Climi e gli ambienti del Pianeta terra"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I climi della terra</li> <li>- Gli ambienti naturali della terra</li> <li>- Gli ambienti dei climi freddi e delle zone aride</li> <li>- Gli ambienti dei climi caldi e temperati</li> <li>- L'Italia</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- La figura e l'insegnamento di Gesù Cristo.</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N°10	<p>Applicare semplici procedure di gestione aziendale. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. Acquisire le basi della comunicazione professionale e comprendere l'importanza del coordinamento tra colleghi.</p> <p>Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione e l'organizzazione di servizi ristorativi.</p> <p>Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura di un sito web. Analisi dei siti web di diverse strutture alberghiere.</li> </ul>
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reparti, funzionamento e basilari attrezzature di una struttura ricettiva</li> <li>- Ruoli e mansioni del personale di un'azienda alberghiera</li> <li>- Compilare la modulistica più semplice in uso al Front e Back Office</li> </ul>
	SALA/VENDITA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze e capacità professionali di un operatore di sala-bar e i requisiti essenziali.</li> <li>- Comportamento da osservare sia in relazione con la clientela che verso i componenti della brigata.</li> </ul>
	ENOGASTRONOMIA			<p>UDA N°1 Lo chef e la cucina</p>

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>COMPETENZE DA PROMUOVERE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 5 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 3	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e	UDA N°2: IL PIACERE DELLA LETTURA <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche, origine e sviluppo della novella, del racconto, del romanzo</li> <li>- Le caratteristiche dei principali generi della narrativa: Il fantastico, l'horror, il giallo, la fantascienza, il fantasy</li> </ul>
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Meeting people and describing different jobs and family members</li> </ul> Grammar <ul style="list-style-type: none"> <li>- have got, possessive pronouns, prepositions of time and place, present simple (positive, negative, questions and short answers),</li> </ul>
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire la famille, de l'école - Décrire l'aspect physique et le caractère</li> <li>- Compter - Communiquer au téléphone - parler de ses goûts, de ses préférences, de sa journée (routine)</li> </ul> Grammaire <ul style="list-style-type: none"> <li>- La phrase interrogative et négative – Les verbes du 1er groupe – Aller et venir, Les articles contractés –</li> </ul>

			coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 11	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale	UDA N°2 LE ANTICHE CIVILTÀ - La Palestina antica: Ebrei e Fenici
	DIRITTO		Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	- L'importanza di un aiuto concreto a chi è in difficoltà: Art.3 della Costituzione.
	GEOGRAFIA		UDA 3 "I popoli e le culture del mondo" - Sulla terra vivono sette miliardi di persone - Come cambia la struttura della popolazione - Le migrazioni - Le migrazioni internazionali - Il patrimonio linguistico - Le religioni più diffuse - L'India	
	RELIGIONE		- Le religioni monoteiste: Ebraismo, cristianesimo e Islam.	
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N° 11	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale	- Computer ed ergonomia
	ACCOGLIENZA TURISTICA		Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza e per l'igiene dei prodotti alimentari e della persona.	- Elementari attività professionali e tecniche essenziali per un'efficace comunicazione - Le regole fondamentali in termini di comportamento ed immagine esteriore
	SALA/VENDITA		- Tecniche di servizio in sala, dalla mise en place dei tavoli e dei coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala. - Conoscere le attrezzature di sala e bar e il loro funzionamento. - Norme di igiene e sicurezza sul lavoro.	
	ENOGASTRONOMIA		UDA N°2 Le tecniche di preparazione di base - Le tecniche di taglio	

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tecniche di cottura</li> <li>- I fondi di cucina</li> </ul>
	ALIMENTAZIONE			<p>1. CHIMICA GASTRONOMICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetti fondamentali di chimica.</li> <li>- I glucidi.</li> <li>- I protidi.</li> <li>- I lipidi.</li> <li>- Le vitamine e i fitonutrienti</li> <li>- L'acqua e i Sali minerali.</li> </ul>

C O M P E T E N Z A N ° 4	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N°7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	2. CONOSCENZA DEL TERRITORIO  UDA N°3: EDUCAZIONE LINGUISTICA: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Morfologia e sintassi</li> </ul>
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expressing likes and dislikes, agreeing and disagreeing; talking about routines and free-time activities; describing presentations with active and stative verbs</li> <li>- Asking for and giving directions; referring to places in town and means of transport</li> </ul> Grammar <ul style="list-style-type: none"> <li>- adverbs and expressions of frequency, preference verbs, prepositions of movement, object pronouns, there is/ are, some and any, imperative, countable and uncountable nouns, quantifiers, time sequencers, can for ability, permission and request.</li> </ul>
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demander et dire l'heure</li> <li>- Identifier une personne, un objet</li> <li>- Répondre affirmativement et</li> </ul>

				<p>négativement –Interroger Grammaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les pronoms personnels toniques – Il y a – Les adverbess interrogatifs – Les prépositions simples et de lieu – Le verbes du 2ème groupe : finir</li> </ul>
Asse storico sociale	STORIA	<p>Competenza area generale: N° 3 Competenze chiave: N° 6 N° 7</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>	<p>2. CONOSCENZA DEL TERRITORIO UDA N°3 LA CIVILTÀ GRECA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cretesi e Micenei</li> <li>- La polis e le colonie greche</li> <li>- Sparta e Atene</li> <li>- L'età classica e la guerra del Peloponneso</li> <li>- La crisi delle polis e l'impero di Alessandro Magno</li> </ul>
	DIRITTO			<p>CONOSCENZA DEL TERRITORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cittadinanza come insieme di culture</li> <li>- bisogni, risorse, consumi e beni;</li> <li>- i soggetti economici</li> <li>- circuiti reali e circuiti monetari</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<p>UDA 4 "Gli insediamenti e le città "</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La distribuzione della popolazione non è uniforme</li> <li>- Sempre più cittadini</li> <li>- Le grandi aree urbane</li> <li>- La città cresce e si diffonde nel territorio</li> <li>- Una fitta rete di vie di comunicazione</li> <li>- Il Giappone</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Sacra Scrittura.</li> </ul>
Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: N°1 N°2 N° 8 N° 10 N° 11 N° 12 Competenze chiave: N° 3 N° 5 N° 8 Competenze Assi Culturali L2 M1 M2 M3 M4</p>	<p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p>	<p>Uda 1: NUMERI NATURALI, RELATIVI E RAZIONALI Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Calcolo percentuale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Multipli e divisori di un numero.</li> <li>▪ I numeri primi.</li> <li>▪ Le potenze con esponente intero.</li> <li>▪ Le proprietà delle operazioni e delle potenze.</li> <li>▪ I numeri decimali finiti e periodici.</li> <li>▪ Le proporzioni e le percentuali.</li> </ul> <p>Uda 2: MONOMI E POLINOMI Algoritmi e loro risoluzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Espressioni algebriche: polinomi, operazioni</li> <li>▪ I monomi e i polinomi.</li> <li>▪ Espressioni con i monomi e i polinomi.</li> </ul>

		S2 T1		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I prodotti notevoli.</li> <li>▪ Divisibilità tra polinomi.</li> <li>▪ Divisione tra monomi, tra un polinomio e un monomio, tra due polinomi.</li> </ul> <p>UdA 3: EQUAZIONI LINEARI Algoritmi e loro risoluzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Variabili e funzioni</li> <li>– Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</li> <li>▪ Verificare la soluzione di un'equazione.</li> <li>▪ Risolvere un'equazione lineare numerica intera.</li> <li>▪ Risolvere semplici problemi mediante equazioni lineari numeriche intere.</li> <li>▪ Problemi che hanno come modello un'equazione lineare numerica intera.</li> </ul> <p>UdA 4: GEOMETRIA EUCLIDEA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio.</li> <li>▪ Enti fondamentali della geometria.</li> <li>▪ Segmenti ed angoli.</li> <li>▪ La classificazione dei poligoni.</li> <li>▪ I criteri di congruenza dei triangoli.</li> <li>▪ Il triangolo isoscele.</li> <li>▪ Relazioni tra lati e angoli di un triangolo.</li> </ul>
	SCIENZE INTEGRATE Scienze della Terra e Biologia			<p>UdA 1: SCIENZE DELLA TERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Comprendere la struttura interna, la morfologia superficiale e l'atmosfera che circonda il pianeta Terra e la sua evoluzione nel tempo.</li> </ul> <p>UdA 2: LA TERRA COME PIANETA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Il Sistema solare e la Terra.</li> </ul> <p>UdA 3: INTERNO DELLA TERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici.</li> <li>– I minerali e loro proprietà fisiche; le rocce magmatiche, le rocce sedimentarie e le rocce metamorfiche; il ciclo delle rocce.</li> <li>– L'idrosfera, fondali marini; caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua; i movimenti dell'acqua, le onde, le correnti.</li> <li>– L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandi migrazioni umane</li> </ul> <p>UdA 4: L'ORIENTAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani.</li> </ul> <p>UdA 5: LE STELLE E LE GALASSIE</p>

				UdA 6: IL SISTEMA SOLARE
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il movimento e la sua relazione con l'ambiente Naturale.</li> <li>- Conoscenza del territorio</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N° 2	Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	- La posta elettronica.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- "Team Working" come best practice per un addetto al settore dell'Accoglienza turistica.</li> <li>- Le principali norme comportamentali e gli elementi base del processo di comunicazione</li> </ul>
	ENOGASTRONOMIA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</li> </ul>

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 8	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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 6 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	CONOSCENZA DEL TERRITORIO
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Offers and requests ordering food; food and drinks, portions and containers, currencies and prices</li> </ul> Grammar <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reading an English book (level A1) summarizing its various chapters and describing its main characters.</li> </ul>
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Situer dans le temps – Exprimer la quantité - Donner des conseils</li> </ul>



				<ul style="list-style-type: none"> <li>et des ordres</li> <li>- Quelques aspects culturels de la France</li> <li>- Structures grammaticales liées aux fonctions linguistiques</li> </ul> <p>Grammaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fonctions linguistiques - Présent indicatif des verbes réguliers et irréguliers - Faire - Prendre - Vouloir – Pouvoir – Devoir - Savoir Les verbes pronominaux – Impératif –</li> </ul>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale	LA CIVILTÀ GRECA
	DIRITTO			<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cittadinanza come insieme di culture</li> <li>- bisogni, risorse, consumi e beni;</li> <li>- i soggetti economici</li> <li>- circuiti reali e circuiti monetari</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- " Gli insediamenti e le città"</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Sacra Scrittura.</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N° 3	<p>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.</p> <p>Individuare i fattori che influenzano il fabbisogno idrico e di vitamine e sali minerali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Creazione di una presentazione (Google Presentazioni)</li> </ul>
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compilare semplici modelli professionali</li> <li>- Principali attrezzature in dotazione alla Reception</li> <li>- I compiti più elementari del Ricevimento in relazione al ciclo-cliente.</li> </ul>
	SALA/VENDITA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di servizio in sala, dalla mise en place dei tavoli e dei coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala.</li> <li>- Conoscere le attrezzature di sala e bar e il loro funzionamento.</li> <li>- Norme di igiene e sicurezza sul lavoro.</li> </ul>
	ENOGASTRONOMIA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</li> </ul>
	ALIMENTAZIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'acqua e i Sali minerali.</li> </ul>

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 11	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.	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 7  Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	3. VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI". - Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc. - UDA INTERDISCIPLINARE: VIAGGIARE..... CHE PASSIONE!!!
	INGLESE			- Making and rejecting suggestions; talking about sport. Grammar - Reading an English book (level A1) summarizing its various chapters and describing its main characters.
	FRANCESE			- Structures grammaticales liées aux Il faut - Les adjectifs interrogatifs – Les nombres ordinaux – Les partitifs – C'est/Il est – Très et beaucoup. Le lexique - Les couleurs - Les pays et les nationalités – Les jours et les mois – Les nombres – La famille – Les professions – Quelques objets – L'aspect physique – Le caractère – Les loisirs – Les activités quotidiennes - Le temps et l'heure – Les matières – La fréquence – Les fruits et les légumes – Les aliments – Les quantité – Les commerces et les commerçants – Les services – Les moyens de paiement
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 1	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Riconoscere le origini storiche delle	UDA N°4 ROMA DALLA MONARCHIA ALLA REPUBBLICA - Le origini dell'Italia

			<p>principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le origini di Roma e l'età della monarchia</li> <li>- Roma conquista l'Italia</li> <li>- Le guerre puniche e il dominio del mediterraneo</li> <li>- L'ultimo secolo della repubblica</li> </ul> <p>"VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI".</p>
	DIRITTO			<p>VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cittadinanza e costituzione, Articolo 2 della Costituzione</li> <li>Attività di solidarietà e partecipazione nei confronti dei soggetti deboli</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli insediamenti e le città</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il mistero della vita: le domande di senso.</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N°3	<p>Adottare 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siti web attendibili e sicuri.</li> </ul>
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruoli e mansioni del personale di un'azienda alberghiera</li> <li>- Compilare la modulistica più semplice in uso al Front e Back Office</li> </ul>
	SALA/VENDITA			<p>Tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici,</p>
	ENOGASTRONOMIA			<p>Tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici,</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pericoli biologici, fisici e chimici.</li> <li>- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP.</li> </ul>
	SCIENZE MOTORIE			<p>VOCI DEL MONDO: COLORI E SAPORI</p>

CURRICOLO BIENNIO 2^ annualità 1-2-3-4-5-6-7-9-10-11				
COMPETENZE N° 1	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		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	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 4 Competenze chiave: N° 1 N°2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	REGOLE E LEGALITÀ - DALLA CULTURA DEI DIRITTI A QUELLA DEI DOVERI - BULLISMO E INTERCULTURA (percorso di educazione civica)  UDA N°4: EDUCAZIONE LINGUISTICA. - L'analisi logica UDA N°5: EDUCAZIONE LINGUISTICA. - L'analisi del periodo
	INGLESE			- Describing people; talking about physical appearance and personality.  Grammar: revision activities basic rules,
	FRANCESE			- Commander et commenter au restaurant– Demander et dire le prix - Inviter et répondre à une invitation  Grammaire - Les adjectifs démonstratifs – Le futur proche –
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 3 N°10	Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico,	1.REGOLE E LEGALITÀ - DALLA CULTURA DEI DIRITTI A QUELLA DEI DOVERI  UDA N° 1 L'IMPERO ROMANO: DALL'APOGEO ALLA CRISI L'ETÀ DI ROMA IMPERIALE. - Il principato di Augusto - Roma diventa un Impero - BULLISMO E INTERCULTURA (percorso di educazione civica)

	DIRITTO		<p>rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>1.REGOLE E LEGALITÀ SALUTE E BENESSERE.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Art. 32 della Costituzione La salute come diritto inviolabile di ogni soggetto.</li> <li>- lo Statuto Albertino</li> <li>- la Costituzione e le libertà democratiche</li> <li>- Forme di stato e di governo Gli organi dello Stato: Parlamento, Governo e Presidente della Repubblica</li> </ul> <p>2. BULLISMO E INTERCULTURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Art.3 della Costituzione;</li> <li>- i principi costituzionali</li> <li>-i rapporti etico-sociali, economici e politici nella Costituzione</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<p>UDA 1 “ Strumenti per studiare la geografia”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Paralleli e meridiani</li> <li>- Le carte geografiche</li> <li>- Il contenuto delle carte geografiche</li> <li>- I dati statistici e i vari tipi di grafici</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- La prima comunità di cristiani e la sua organizzazione.</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	<p>Competenze area generale:</p> <p>N°1</p> <p>N°2</p> <p>N°4</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>N°5</p> <p>N°6</p> <p>Competenze di base attese dalla disciplina</p> <p>N°1</p> <p>N°3</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio, conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Capacità di imparare a lavorare sia in maniera collaborativa che autonoma. Capacità di creare fiducia e provare empatia. Saper comunicare costruttivamente in</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La navigazione nella rete. La ricerca di informazioni nella rete: motori di ricerca.</li> </ul>
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reparti, funzionamento e basilari attrezzature di una struttura ricettiva</li> <li>- Ruoli e mansioni del personale di un'azienda alberghiera</li> <li>- Compilare la modulistica più semplice in uso al Front e Back Office</li> </ul>
	SALA/VENDITA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il servizio del vino e cenni sugli abbinamenti.</li> </ul>
	ENOGASTRONOMIA			<p>U.D.A. 1</p> <p>Le materie prime in cucina e in pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I cereali</li> <li>- Ortaggi, legumi e frutta</li> </ul>

		<p>ambienti diversi. Applicare semplici procedure di gestione delle aziende ristorative. Applicare le tecniche di base della comunicazione interpersonale in ambiti formali. Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti in ambienti formali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I condimenti</li> <li>- Il latte e i prodotti lattiero-caseari</li> <li>- Le uova</li> <li>- Le carni</li> <li>- I pesci</li> </ul>
	ALIMENTAZIONE		<p>1. ALIMENTAZIONE E SALUTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'apparato digerente.</li> <li>- Metabolismo energetico e peso corporeo.</li> <li>- Alimentazione equilibrata</li> <li>- Alimentazione e malattie correlate</li> </ul>
	SCIENZE MOTORIE		<ul style="list-style-type: none"> <li>- REGOLE E LEGALITÀ: Lo sport, le regole e il fair play .</li> <li>- VIAGGIO E BENESSERE: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</li> </ul>

C O M P E T E N Z A N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		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.	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N°2 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea.	UDA N°1: REGOLE E LEGALITÀ <ul style="list-style-type: none"> <li>- I testi non letterari</li> <li>- I testi informativi</li> <li>- I testi argomentativi</li> </ul> UDA N°4: EDUCAZIONE LINGUISTICA. <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi logica</li> </ul> UDA N°5: EDUCAZIONE LINGUISTICA. <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi del periodo</li> </ul>
	INGLESE		Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Describing places, houses and parts and things in a house; talking about distance; making a comparison between objects, people or situations.</li> </ul>
	FRANCESE		Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire une tenue – Ecrire un message amical – indiquer le chemin – demander des renseignements touristiques – Dire comment se déplacer -</li> </ul>

			diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N°10	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	TRASFORMAZIONI DEL MONDO ANTICO. - La crisi dell'impero nel III secolo
	DIRITTO			- I rapporti etico-sociali, economici e politici nella Costituzione
	GEOGRAFIA			UDA 3 "I settori economici e le produzioni" - Il settore primario - Tante agricolture diverse - La nuova geografia del secondario - Il terziario: commercio internazionale e finanza - La Cina
	RELIGIONE			- La figura di San Paolo e la diffusione del Cristianesimo.
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N°10	Applicare semplici procedure di gestione aziendale. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. Acquisire le basi della comunicazione professionale e comprendere l'importanza del coordinamento tra colleghi. Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione e l'organizzazione di servizi	- Struttura di un sito web. Analisi dei siti web di diverse strutture alberghiere.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			- Elementari attività professionali e tecniche essenziali per un'efficace comunicazione
	SALA/VENDITA			- Relazionarsi in modo corretto con i clienti, con buona educazione e proprietà di linguaggio e nel rispetto delle principali regole della comunicazione professionale, sapendosi adattare alle diverse situazioni. Svolgere con competenza e professionalità la mise en place della sala e dei

			ristorativi. Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela	coperti per ogni occasione di servizio. Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.
	ENOGASTRONOMIA			- Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.

C O M P E T E N Z A N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 5 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 3	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di	UDA N°2: STRUMENTI PER L'ANALISI DEL TESTO POETICO - Le unità metriche di un testo poetico - Le principali figure retoriche di suono, ordine e significato - Uso denotativo e usi connotativi-figurati della lingua poetica - Tema e messaggio - Il contesto, l'epoca, l'autore
	INGLESE			- Giving personal opinions and talking about entertainment and tv programmes; describing past actions and events. Grammar - Present continuous, active and stative verbs,
	FRANCESE			- Permettre, défendre, obliger – Faire une réservation – Protester - Décrire l'habillement- Exprimer l'intérêt et l'indifférence - - Exprimer une opinion Grammaire - Voir - Sortir - Ouvrir – Accueillir - Connaître – Vendre – Ecrire – Mettre



			<p>attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	-
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 11	<p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni</p>	<p>TRASFORMAZIONI DEL MONDO ANTICO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Da Diocleziano al crollo d'Impero d'Occidente</li> </ul>
	DIRITTO			<ul style="list-style-type: none"> <li>- I rapporti etico-sociali, economici e politici nella Costituzione</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<p>UDA 2 "Globalizzazione e squilibri"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ONU</li> <li>- L'Unione Europea</li> <li>- Le altre organizzazioni internazionali</li> <li>- La globalizzazione economica</li> <li>- Sviluppo economico e sviluppo umano</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cristianesimo e Impero Romano. Eresie e concili.</li> </ul>

Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N° 11	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza e per l'igiene dei prodotti alimentari e della persona.	- Computer ed ergonomia
	ACCOGLIENZA TURISTICA			- Le regole fondamentali in termini di comportamento ed immagine esteriore
	SALA/VENDITA			- Aree di lavoro del bar, gli utensili, tecniche operative di base e servizio al bar.
	ENOGASTRONOMIA			U.D.A. 2 - Tecniche di cottura
	ALIMENTAZIONE			I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA: - Gli alimenti e la filiera - Le bevande. - La conservazione degli alimenti. - La cottura degli alimenti. - Imballaggi, etichettatura e marketing degli alimenti.

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N°7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	CONOSCENZA DEL TERRITORIO
	INGLESE			- Describing clothes and accessories to buy or to wear, materials and colors. Grammar - Comparative and superlative adjectives, too, not enough, past simple be, there was/were, past simple can
	FRANCESE			- Raconter au passé – Exprimer la peur et encourager - Parler de la météo - Décrire un logement,

			Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	<p>une maison</p> <p>Grammaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les pronoms interrogatifs, démonstratifs et possessifs - Les adjectifs irréguliers –</li> </ul>
Asse storico sociale	STORIA	<p>Competenza area generale: N° 3</p> <p>Competenze chiave: N° 6 N° 7</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>	- CONOSCENZA DEL TERRITORIO
	DIRITTO			<p>3.CONOSCENZA DEL TERRITORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I comuni, enti vicini alla cittadinanza</li> <li>- Gli organi costituzionali la P.A.</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<p>UDA “ Risorse naturali e sviluppo sostenibile”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le risorse naturali</li> <li>- Le risorse ambientali</li> <li>- Le fonti di energia più usate</li> <li>- Dove si trovano i combustibili fossili</li> <li>- Le fonti energetiche rinnovabili</li> <li>- Le principali alterazioni ambientali</li> <li>- I limiti della crescita e lo sviluppo sostenibile</li> <li>- Il turismo nel mondo</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cristianesimo e Impero Romano. Eresie e concili.</li> </ul>
Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: N°1 N°2 N° 8 N° 10 N° 11 N° 12</p> <p>Competenze chiave: N° 3 N° 5 N° 8</p> <p>Competenze Assi Culturali L2 M1 M2 M3 M4 S2 T1</p>	<p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p>	<p>Uda 1 STATISTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>- Variabili e funzioni</li> <li>- Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda</li> <li>- Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza</li> <li>- Rappresentazioni grafiche</li> </ul> <p>Uda 2 SCOMPOSIZIONE DI POLINOMI</p> <p>Algoritmi e loro risoluzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Espressioni algebriche: polinomi, operazioni</li> <li>- Scomposizione in fattori dei polinomi (raccolgimento a fattore comune totale e parziale, riconoscimento dei prodotti notevoli, trinomio notevole,</li> <li>- Teorema e regola di Ruffini).</li> </ul> <p>Uda 3 FRAZIONI ALGEBRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>- Espressioni algebriche: polinomi,</li> </ul>

				<p>operazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frazioni algebriche: generalità.</li> <li>- Condizioni di esistenza.</li> <li>- Semplificazione di frazioni algebriche.</li> <li>- Operazioni con le frazioni algebriche.</li> </ul> <p>UdA 4 EQUAZIONI LINEARI NUMERICHE FRATTE Algoritmi e loro risoluzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variabili e funzioni</li> <li>- Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</li> <li>- Risoluzione di equazioni fratte lineari.</li> <li>- Problemi che hanno come modello un'equazione lineare numerica fratta.</li> </ul> <p>UdA 5 SISTEMI LINEARI Algoritmi e loro risoluzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variabili e funzioni</li> <li>- Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</li> <li>- Sistemi lineari di due equazioni in due incognite: generalità.</li> <li>- Metodi di risoluzione.</li> </ul>
	SCIENZE INTEGRATE Scienze della Terra e Biologia			<p>UdA 1 NUCLEI FONDAMENTALI BIOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organismi unicellulari e pluricellulari, autotrofi ed eterotrofi, procarioti ed eucarioti</li> </ul> <p>UdA 2 LA CELLULA E IL METABOLISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi metabolici: organismi autotrofi ed eterotrofi; respirazione cellulare e fotosintesi</li> <li>- Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente.</li> </ul>
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- CONOSCENZA DEL TERRITORIO Il movimento e la sua relazione con l'ambiente naturale</li> <li>- VOCI DEL MONDO: COLORI, SAPORI</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N° 2	Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eseguire le principali fasi di lavorazione e	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La posta elettronica.</li> </ul>
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- "Team Working" come best practice per un addetto al</li> </ul>

		allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	settore dell'Accoglienza turistica.
	ENOGASTRONOMIA		- Tecniche di cottura

C O M P E T E N Z A N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	2, 3, 4, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 4 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	- Conoscenza del territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. - Aspetti della storia e delle tradizioni locali quali configurazioni della storia generale.
	INGLESE			- Talking about different holiday activities and places; telling about the weather. Grammar - Past simple regular and irregular verbs, some, any, every, no compounds
	FRANCESE			- Exprimer opinion, un état d'âme un désir, un espoir, un souhait - Ecrire un e-mail – Grammaire - Les pronoms relatifs « qui et que » - L'imparfait La comparaison -Les pronoms « en et y »
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 4	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture	- UDA N°3: GLI ARABI E L'IMPERO BIZANTINO
	DIRITTO			Il mercato e gli scambi

			diverse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La moneta</li> <li>- Le banche</li> <li>- Il commercio internazionale</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<p>UDA 2 “Globalizzazione e squilibri”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fame nel mondo</li> <li>- La condizione di donne e giovani</li> <li>- Le guerre interne e internazionali</li> <li>- Il Sudafrica</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradizioni culturali religiose</li> </ul>
Asse matematico scientifico	MATEMATICA	<p>Competenza area generale: N° 2 N° 10 N° 12</p> <p>Competenze chiave: N° 2 N° 3 N° 6 N° 7</p>	<p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p>	<p>Uda 6 DISEQUAZIONI LINEARI NUMERICHE INTERE E FRATTE. SISTEMI DI DISEQUAZIONI.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Algoritmi e loro risoluzione</li> <li>- Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</li> <li>- Disequazioni lineari numeriche intere e fratte: generalità.</li> <li>- Sistemi di disequazioni.</li> </ul> <p>Uda 7 IL PIANO CARTESIANO E LA RETTA</p> <p>Algoritmi e loro risoluzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variabili e funzioni</li> <li>- Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).</li> <li>- Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.</li> <li>- Rappresentare un punto ed una retta nel piano cartesiano.</li> <li>- Determinare l'equazione della retta noti coefficiente angolare e un punto e noti due punti.</li> <li>- Risolvere problemi sulla retta.</li> <li>- Saper rappresentare graficamente sistemi di equazioni lineari.</li> <li>- Distanza tra due punti e punto medio di un segmento.</li> <li>- La retta nel piano cartesiano: equazione e significato del coefficiente angolare.</li> <li>- Condizione di parallelismo e perpendicolarità tra rette.</li> <li>- Distanza di un punto da una retta.</li> <li>- Interpretazione grafica dei sistemi lineari</li> </ul> <p>Uda 8 GEOMETRIA DEL PIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello</li> </ul>

				<p>spazio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quadrilateri notevoli: definizione e proprietà.</li> <li>- Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Circonferenza e cerchio.</li> <li>- Circonferenza: definizione e proprietà.</li> <li>- Poligoni inscritti e circoscritti ad una circonferenza.</li> <li>- Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari.</li> <li>- Superfici e aree di figure piane.</li> <li>- Similitudine tra figure piane.</li> <li>- Teoremi di Euclide e di Pitagora</li> </ul> <p>Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.</p>
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive</li> </ul>
	SCIENZE INTEGRATE Scienze della Terra e Biologia			<p>UdA 3 LA GENETICA E LE BIOTECNOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nascita e sviluppo della genetica.</li> <li>- Genetica e biotecnologie: implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche.</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N°4	<p>Compilare una scheda tecnica ed eseguire delle ricette tipiche del territorio organizzando il lavoro in modo corretto usando in modo idoneo le attrezzature.</p> <p>Elaborare razioni alimentari idonee per un'alimentazione corretta</p>	Videoscrittura (Google documenti)
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le principali norme comportamentali e gli elementi base del processo di comunicazione</li> </ul>
	SALA/VENDITA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali tipi di menù, regole per la costruzione di un menù e per la successione dei piatti.</li> </ul>
	ENOGASTRONOMIA			<p>U.D.A. 1</p> <p>Le materie prime in cucina e in pasticceria</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA</p>

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<b>Competenza area generale N° 2</b> <b>Competenze chiave:</b> <b>N° 1</b> <b>N° 2</b> <b>N° 8</b>	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e usi dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, regolativi Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare
	INGLESE			- question tags, future with the present continuous , future with the present simple,
	FRANCESE			- Faire des comparaisons - Donner des conseils - Parler de ses projets –
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 11	Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e	UDA N°4: L'ETÀ FEUDALE
	DIRITTO			- I principi costituzionali
	GEOGRAFIA			- Globalizzazione e squilibri"



			relative standardizzazioni	- Il monachesimo e la riforma della Chiesa.
	RELIGIONE			
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N°2	Presentarsi in modo professionale. 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. Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.	- Servizi web (blog, social, network, webmail...)
	ACCOGLIENZA TURISTICA			- 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 cliente.
	SALA/VENDITA			- Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela. I servizi di sala. Il bar ed i generi di caffetteria
	ENOGASTRONOMIA			- Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.
	ALIMENTAZIONE			- Imballaggi, etichettatura e marketing degli alimenti.

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 7	Eeguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 4 Competenze chiave: N° 1 N°2 N° 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	- Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. La produzione scritta nelle varie

				tipologie
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planning an event and talking about future situations.</li> </ul> Grammar <ul style="list-style-type: none"> <li>- be going to for intentions, will for predictions and future facts.</li> </ul>
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Situer dans le temps – Dire et se renseigner sur la santé - Structures grammaticales liées aux fonctions linguistiques.</li> </ul> Grammaire <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les pronoms COD et COI Structures grammaticales liées aux fonctions linguistiques</li> </ul>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 3	Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	UDA N°2: L'ALTO MEDIOEVO
	DIRITTO			<ul style="list-style-type: none"> <li>- I regni romano-barbarici e l'Impero bizantino</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Art.3 della Costituzione;</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Unione Europea</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N° 4	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Fornire informazioni al	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicurezza informatica: riservatezza dati, tipologie di attacco informatico, procedure di autenticazione.</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di geografia turistica</li> </ul>

	ACCOGLIENZA TURISTICA		cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. Saper applicare le giuste tecniche di preparazione, conservazione e cottura degli alimenti.	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. Compilare semplici modelli professionali
	SALA/VENDITA			- Tecniche di mise en place, di servizio in sala ristorante e al bar
	ENOGASTRONOMIA			- Tecniche di cottura
	ALIMENTAZIONE			- La conservazione degli alimenti. - La cottura degli alimenti.

C O M P E T E N Z A N ° 9	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
		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	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N°5  Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Partecipare a	UDA N°3: L'ANALISI DEL TESTO TEATRALE  - Il testo teatrale: Elementi fondamentali; - Caratteristiche strutturali e stilistiche, origini e sviluppo, autori e temi significativi
	INGLESE			- Reading an English book (level A2) summarizing its various chapters and describing its main characters
	FRANCESE			Grammaire - Verbes réguliers et irréguliers - Imparfait – Futur – Passé composé

			<p>conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario</p>	
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi</p>	- Il Sacro Romano Impero
	DIRITTO			- La Costituzione italiana e gli organi costituzionali
	GEOGRAFIA			- Le organizzazioni internazionali
	RELIGIONE			- Eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetto nella nascita e nello sviluppo della cultura europea

			giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N° 2	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.	- Diritto informatico: Netiquette Diritto d'autore
	ACCOGLIENZA TURISTICA			- Principali attrezzature in dotazione alla Reception
	SALA/VENDITA			- Svolgere con competenza e professionalità la mise en place della sala e dei coperti per ogni occasione di servizio.
	ENOGASTRONOMIA			- Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.
	ALIMENTAZIONE			- Imballaggi, etichettatura e marketing degli alimenti.

<b>C O M P E T E N Z A N° 10</b>	<b>COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA</b>	<b>COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	<b>ASSI CULTURALI COINVOLTI</b>
	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>INSEGNAMENTI</b>		<b>COMPETENZE DA PROMUOVERE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 7 Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di	4.UDA INTERDISCIPLINARE: ALLA SCOPERTA DELLE TRADIZIONI..... - Tecniche di ricerca, catalogazione di fonti e produzioni multimediali e siti web, anche finalizzati alla creazione di semplici testi - Vocaboli e strutture linguistiche

			studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	per la stesura di una ricetta (testo regolativo)
	INGLESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>- Reading an English book (level A2) summarizing its various chapters and describing its main characters</li> </ul>
	FRANCESE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione</li> <li>- La struttura linguistica straniera di base</li> </ul>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 10	Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I diversi utilizzi dei cereali nella storia</li> <li>- Conoscere le maggiori aree di produzione cerealicola</li> </ul>
	DIRITTO			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere e localizzare le produzioni cerealicole di "nicchia"</li> </ul>
	GEOGRAFIA			<ul style="list-style-type: none"> <li>- La produzione: i fattori della produzione, i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario</li> </ul>
	RELIGIONE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- I cereali nella religione</li> </ul>
Asse matematico scientifico	MATEMATICA	Competenza area generale: N° 9	Praticare l'espressività corporea tramite la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema internazionale di misurazioni</li> <li>- Rapporti e proporzioni percentuali</li> </ul>
	SCIENZE INTEGRATE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità</li> </ul>
	SCIENZE MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> <li>- I cereali come fonte di energia</li> </ul>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N° 10	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo</li> </ul>

	ACCOGLIENZA TURISTICA			- Metodi e procedure di promozione del territorio di provenienza dei cereali
	SALA/VENDITA			- La celiachia
	ENOGASTRONOMIA			- I cereali in una dieta equilibrata
	ALIMENTAZIONE			- Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	N° 11	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.	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: N° 7  Competenze chiave: N° 1 N° 2 N° 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	3. VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI". - Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc.
	INGLESE			- Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione - Reading an English book (level A2) summarizing its various chapters and describing its main characters
	FRANCESE			Le lexique - Les vêtements et les accessoires - La ville – Les lieux de la ville – Les sorties - Les transports – Les points cardinaux - L'hôtel – Le logement –
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: N° 1	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni	VOCI DAL MONDO: SUONI, COLORI E SAPORI". - Nodi concettuali e parole-chiave presenti nel percorso: viaggio, deportazione, differenze

			politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	culturali, migrazione, tradizioni enogastronomiche, ecc.
	DIRITTO		Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.	- I rapporti etico-sociali, economici e politici nella Costituzione
	GEOGRAFIA		Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	- Globalizzazione e squilibri"
	RELIGIONE			- Tradizioni culturali religiose
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: N°3	Adottare 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.	- Siti web attendibili e sicuri. - Scrittura di un curriculum vitae avvalendosi di appositi template
	ACCOGLIENZA TURISTICA		- Ruoli e mansioni del personale di un'azienda alberghiera - Compilare la modulistica più semplice in uso al Front e Back Office	
	SALA/VENDITA		- Tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici,	
	ENOGASTRONOMIA		- Tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici,	
	ALIMENTAZIONE		SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP: - Pericoli biologici, fisici e chimici. - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP.	



	SCIENZE MOTORIE			VOCI DEL MONDO: COLORI E SAPORI
--	-----------------	--	--	---------------------------------