

I.I.S.S. G. Greggiati

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE

DISCIPLINA	BIENNIO (in uscita)	TRIENNIO (in uscita)
<p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili gestendo l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo riconoscendo gli elementi caratterizzanti di ciascuno</p> <p>Produrre testi adoperando gli strumenti tipici dei differenti scopi comunicativi</p> <p>Individuare le strutture linguistiche di base, riconoscendole e utilizzandole convenientemente</p> <p>Avvalersi opportunamente del dizionario della lingua italiana, risalendo alla semantica e all'etimologia dei termini</p>	<p><b>Lingua</b></p> <p>Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite allo scritto e all'orale</p> <p><b>Letteratura</b></p> <p>Identificare le tappe fondamentali dello sviluppo della cultura letteraria italiana</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del periodo considerato</p> <p>Saper individuare le tematiche principali degli autori studiati</p> <p>Saper individuare temi, messaggi e scopi dei testi utilizzati</p> <p>Saper contestualizzare gli argomenti dei vari moduli letterari</p> <p>Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche.</p>
<p>STORIA</p>	<p>Collocare gli eventi nello spazio e nel tempo riconoscendo il mutamento diacronico, attraverso il confronto tra epoche, e sincronico, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Cogliere nessi di causa-effetto, riconoscendo i fattori che producono un determinato avvenimento storico e le conseguenze che ne derivan</p> <p>Produrre testi espositivi sulle tematiche affrontate, elaborando confronti multidisciplinari, mediante un lessico specifico</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole riconoscendo i diritti garantiti dalla Costituzione per la tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>Esporre in forma chiara e corretta gli argomenti oggetti di studio</p> <p>Utilizzare la terminologia specifica basilare</p> <p>Utilizzare documenti storici</p> <p>Operare semplici confronti</p> <p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne la relazione con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</p>

	<p>Rispondere a domande e affronta problemi utilizzando gli strumenti specifici della disciplina, ricorrendo anche alle tecnologie infotelematiche</p>	<p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</p> <p>Avviarsi ad essere un cittadino consapevole</p>
<p><b>GEOGRAFIA</b> (solo primo anno)</p>	<p>Cogliere nessi di causa-effetto</p> <p>Produrre testi espositivi sulle tematiche affrontate, complessivamente chiari, coerenti e coesi</p> <p>Utilizzare il lessico specifico di base</p> <p>Trarre informazioni basilari da una carta geografica, da grafici e tabelle</p> <p>Orientarsi sulle carte geografiche di Europa e Italia</p>	
<p><b>SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA</b></p>	<p>Descrivere un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p>Acquisire una visione corretta dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale</p> <p>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile le conoscenze di base nell'area scientifica di settore.</p> <p>Possedere i contenuti fondamentali delle scienze naturali, identificarne le procedure e i metodi d'indagine, anche per potersi orientare nel campo delle scienze applicate.</p> <p>Osservare ed identificare fenomeni</p> <p>Affrontare e risolvere semplici problemi di genetica e di chimica (ove previsto)</p> <p>Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p>	
<p><b>CHIMICA</b></p>	<p>Stabilire le grandezze fisiche caratteristiche di una misura, progettare semplici investigazioni, nel pieno rispetto della sicurezza personale e ambientale</p> <p>Denominare i sistemi chimici secondo la nomenclatura IUPAC, preparare soluzioni di data concentrazione</p>	

	<p>Spiegare le proprietà di acidi e basi, di ossidanti e riducenti, delle reazioni di ossido-riduzione, delle pile, delle celle elettrolitiche e identificare i principali composti organici sulla base delle proprietà fisiche e chimiche</p> <p>Spiegare le evidenze macroscopiche delle trasformazioni fisiche e chimiche mediante modelli descrittivi e interpretativi e usare la mole come unità di misura della quantità di sostanza e come ponte fra i sistemi macroscopici e i componenti microscopici</p> <p>Spiegare l'evoluzione dei sistemi chimici verso l'equilibrio e descrivere i fattori che influenzano la velocità di una reazione</p> <p>Utilizzare gli strumenti informatici per ordinare, elaborare e rappresentare dati</p> <p>Utilizzare le risorse web per effettuare ricerche e ampliare le proprie conoscenze</p>	
MATEMATICA	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare e analizzare figure geometriche</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</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 problemi</p>
LINGUA INGLESE	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B1 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti legati soprattutto al vissuto ed ai bisogni di immediata rilevanza</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi in contesti legati soprattutto al vissuto ed ai bisogni di immediata rilevanza</p> <p>Cogliere alcuni aspetti dell'universo culturale legato alla lingua di riferimento</p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B2 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti vari anche non noti, inerenti tematiche di settore e di cultura generale e/o di attualità</p> <p>Integrare le competenze dell'ambito tecnico e professionale con quelle linguistiche</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali e sviluppare l'attitudine a lavorare in</p>

		<p>equipe per interagire in contesti multiculturali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p> <p>Utilizzare le reti informatiche come strumenti di ricerca e di approfondimento</p>
FRANCESE/TEDESCO	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello A2 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti legati al vissuto e ai bisogni di immediata rilevanza;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi in contesti legati al vissuto e ad ai bisogni di immediata rilevanza</p> <p>Cogliere alcuni aspetti dell'universo culturale legato alla lingua di riferimento</p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B1 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti vari per lo più noti</p> <p>Utilizzare le competenze linguistiche in contesti professionali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p> <p>Utilizzare le reti informatiche come strumenti di ricerca e di approfondimento</p>
DIRITTO ED ECONOMIA	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati</p> <p>Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura</p> <p>Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio</p> <p>Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete</p>	
	<p>Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione,</p>	

<p>TECNOLOGIA DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (solo primo anno)</p>	<p>ecc.)</p> <p>Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo</p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale</p> <p>Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico</p>	
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>		<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<p>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio</p> <p>Presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente</p> <p>Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente</p> <p>Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti</p> <p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità</p> <p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia</p> <p>Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte</p> <p>Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio</p>	<p>Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici</p> <p>Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie</p> <p>Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere</p> <p>Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi</p> <p>Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa</p> <p>Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio</p> <p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico - ricettive</p>

	<p>territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.</p> <p>Impostare il conto di un cliente individuale</p> <p>Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero</p>	<p>Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita</p> <p>Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali</p>
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	
SALA E VENDITA	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	
		<p>Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari</p>

<p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</p>		<p>Utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enogastronomici</p> <p>Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi/prodotti turistici.</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici</p> <p>Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico/alberghieri funzionali alla tipologia di clienti.</p> <p>Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>
<p>SCIENZE MOTORIE</p>	<p>Tollerare un lavoro sub-massimale per un tempo prolungato a ritmo blando Vincere resistenze a carico naturale</p> <p>Compiere azioni semplici nel minor tempo possibile</p> <p>Avere un controllo segmentario del proprio corpo</p> <p>Svolgere compiti motori in situazioni inusuali, tali da richiedere la conquista, il mantenimento ed il recupero dell'equilibrio</p> <p>Essere in grado di conoscere e praticare almeno uno sport di squadra ed uno individuale</p> <p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità</p> <p>Essere in grado di realizzare un semplice avviamento e relativa fase di allungamento muscolare di una lezione</p>	<p>Aver acquisito il valore della propria corporeità come manifestazione di una personalità equilibrata e stabile</p> <p>Aver consolidato una cultura motoria e sportiva quale costume di vita</p> <p>Aver raggiunto un completo sviluppo corporeo e della capacità attraverso l'utilizzo e l'incremento delle capacità motorie e delle funzioni neuromuscolari</p> <p>Aver acquisito una solida conoscenza e pratica di alcuni sport individuali e di squadra valorizzando le attitudini personali</p> <p>Aver sperimentato e compreso il valore del linguaggio del corpo</p> <p>Aver affrontato e assimilato problemi legati all'alimentazione, alla sicurezza in ambito sportivo e alla propria condizione fisica, utili per acquisire un corretto e sano stile di vita</p> <p>Aver acquisito una conoscenza ed un'esperienza diretta in ambito sportivo nei diversi ruoli per poter valutare e apprezzare lo sport come valore di confronto e come momento formativo utile a favorire l'acquisizione di comportamenti sociali corretti per un inserimento consapevole nella società e nel mondo del lavoro</p>
	<p>Utilizzare il linguaggio specifico della</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo</p>

<p style="text-align: center;"><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b></p>	<p>disciplina</p> <p>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente</p> <p>Interpretare i documenti (grafici, istogrammi, dati statistici etc.) inerenti le abitudini alimentari</p> <p>Individuare i principali composti inorganici e organici di interesse alimentare</p> <p>Valutare il pH di una soluzione con semplici metodi;</p> <p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>Riconoscere caratteristiche principali, analogie e differenze tra i diversi tipi di bevande</p> <p>Adottare regole di comportamento alimentare adeguate per garantire una buona digestione</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti</p> <p>Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti</p> <p>Indicare i criteri per una alimentazione equilibrata e metterli in relazione con dieta e salute</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura</p> <p>Individuare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti</p> <p>Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell' alimento;</p> <p>Individuare confezioni ed imballaggi idonei</p>	<p>alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</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 tempo</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
<p style="text-align: center;"><b>RELIGIONE</b></p>	<p>Porsi domande di senso in ordine alla ricerca di un'identità libera e consapevole, confrontandosi con il messaggio evangelico trasmesso dalla Chiesa</p> <p>Rilevare il contributo ancora attuale della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con</p>	<p>Interrogarsi sulla propria identità confrontandosi con il messaggio cristiano, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita in un contesto multiculturale</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella valutazione e trasformazione della realtà, per una lettura critica della gestione dei servizi</p>

	<p>altre tradizioni culturali e religiose</p> <p>Riflettere sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, scoprendo il senso del linguaggio religioso cristiano.</p>	<p>e del mondo della produzione</p> <p>Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche e interpretandone correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla pratica della giustizia e della solidarietà</p>
--	--	--

I.I.S.S. G. Greggiati

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

COMPETENZE

DISCIPLINA	BIENNIO (in uscita)	TRIENNIO (in uscita)
<p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili gestendo l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo riconoscendo gli elementi caratterizzanti di ciascuno</p> <p>Produrre testi adoperando gli strumenti tipici dei differenti scopi comunicativi</p> <p>Individuare le strutture linguistiche di base, riconoscendole e utilizzandole convenientemente</p> <p>Avvalersi opportunamente del dizionario della lingua italiana, risalendo alla semantica e all'etimologia dei termini</p>	<p><b>Lingua</b></p> <p>Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite allo scritto e all'orale</p> <p><b>Letteratura</b></p> <p>Identificare le tappe fondamentali dello sviluppo della cultura letteraria italiana</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del periodo considerato</p> <p>Saper individuare le tematiche principali degli autori studiati</p> <p>Saper individuare temi, messaggi e scopi dei testi utilizzati</p> <p>Saper contestualizzare gli argomenti dei vari moduli letterari</p> <p>Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche</p>
<p>STORIA</p>	<p>Collocare gli eventi nello spazio e nel tempo riconoscendo il mutamento diacronico, attraverso il confronto tra epoche, e sincronico, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Cogliere nessi di causa-effetto, riconoscendo i fattori che producono un determinato avvenimento storico e le conseguenze che ne derivan</p> <p>Produrre testi espositivi sulle tematiche affrontate, elaborando confronti multidisciplinari, mediante un lessico specifico</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole riconoscendo i diritti garantiti dalla Costituzione per la tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>Esporre in forma chiara e corretta gli argomenti oggetti di studio</p> <p>Utilizzare la terminologia specifica basilare</p> <p>Utilizzare documenti storici</p> <p>Operare semplici confronti</p> <p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne la relazione con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</p>

	<p>Rispondere a domande e affronta problemi utilizzando gli strumenti specifici della disciplina, ricorrendo anche alle tecnologie infotelematiche</p>	<p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</p> <p>Avviarsi ad essere un cittadino consapevole</p>
<p><b>GEOGRAFIA</b> (solo primo anno)</p>	<p>Cogliere nessi di causa-effetto</p> <p>Produrre testi espositivi sulle tematiche affrontate, complessivamente chiari, coerenti e coesi</p> <p>Utilizzare il lessico specifico di base</p> <p>Trarre informazioni basilari da una carta geografica, da grafici e tabelle</p> <p>Orientarsi sulle carte geografiche di Europa e Italia</p>	
<p><b>SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA</b></p>	<p>Descrivere un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p>Acquisire una visione corretta dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale</p> <p>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile le conoscenze di base nell'area scientifica di settore.</p> <p>Possedere i contenuti fondamentali delle scienze naturali, identificarne le procedure e i metodi d'indagine, anche per potersi orientare nel campo delle scienze applicate.</p> <p>Osservare ed identificare fenomeni</p> <p>Affrontare e risolvere semplici problemi di genetica e di chimica (ove previsto)</p> <p>Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p>	
	<p>Stabilire le grandezze fisiche caratteristiche di una misura, progettare semplici investigazioni, nel pieno rispetto della sicurezza personale e ambientale</p> <p>Denominare i sistemi chimici secondo la nomenclatura IUPAC, preparare soluzioni di data concentrazione</p>	

<p style="text-align: center;">CHIMICA</p>	<p>Spiegare le proprietà di acidi e basi, di ossidanti e riducenti, delle reazioni di ossido-riduzione, delle pile, delle celle elettrolitiche e identificare i principali composti organici sulla base delle proprietà fisiche e chimiche</p> <p>Spiegare le evidenze macroscopiche delle trasformazioni fisiche e chimiche mediante modelli descrittivi e interpretativi e usare la mole come unità di misura della quantità di sostanza e come ponte fra i sistemi macroscopici e i componenti microscopici</p> <p>Spiegare l'evoluzione dei sistemi chimici verso l'equilibrio e descrivere i fattori che influenzano la velocità di una reazione</p> <p>Utilizzare gli strumenti informatici per ordinare, elaborare e rappresentare dati</p> <p>Utilizzare le risorse web per effettuare ricerche e ampliare le proprie conoscenze</p>	
<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare e analizzare figure geometriche</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</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 problemi</p>
<p style="text-align: center;">LINGUA INGLESE</p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B1 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti legati soprattutto al vissuto ed ai bisogni di immediata rilevanza</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi in contesti legati soprattutto al vissuto ed ai bisogni di immediata rilevanza</p> <p>Cogliere alcuni aspetti dell'universo culturale legato alla lingua di riferimento</p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B2 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti vari anche non noti, inerenti tematiche di settore e di cultura generale e/o di attualità</p> <p>Integrare le competenze dell'ambito tecnico e professionale con quelle linguistiche</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali e sviluppare l'attitudine a lavorare in</p>

		<p>equipe per interagire in contesti multiculturali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p> <p>Utilizzare le reti informatiche come strumenti di ricerca e di approfondimento</p>
FRANCESE/TEDESCO	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello A2 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti legati al vissuto e ai bisogni di immediata rilevanza;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi in contesti legati al vissuto e ad ai bisogni di immediata rilevanza</p> <p>Cogliere alcuni aspetti dell'universo culturale legato alla lingua di riferimento</p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B1 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti vari per lo più noti</p> <p>Utilizzare le competenze linguistiche in contesti professionali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p> <p>Utilizzare le reti informatiche come strumenti di ricerca e di approfondimento</p>
DIRITTO ED ECONOMIA	<p>collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati</p> <p>Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura</p> <p>Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio</p> <p>Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete</p>	
	<p>Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione,</p>	

<p>TECNOLOGIA DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (solo primo anno)</p>	<p>ecc.)</p> <p>Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo</p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale</p> <p>Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico</p>	
<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>		<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<p>SCIENZE MOTORIE</p>	<p>Tollerare un lavoro sub-massimale per un tempo prolungato a ritmo blando Vincere resistenze a carico naturale</p> <p>Compiere azioni semplici nel minor tempo possibile</p> <p>Avere un controllo segmentario del proprio corpo</p> <p>Svolgere compiti motori in situazioni inusuali, tali da richiedere la conquista, il mantenimento ed il recupero dell'equilibrio</p> <p>Essere in grado di conoscere e praticare almeno uno sport di squadra ed uno individuale</p> <p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità</p> <p>Essere in grado di realizzare un semplice avviamento e relativa fase di allungamento muscolare di una lezione</p>	<p>Aver acquisito il valore della propria corporeità come manifestazione di una personalità equilibrata e stabile</p> <p>Aver consolidato una cultura motoria e sportiva quale costume di vita</p> <p>Aver raggiunto un completo sviluppo corporeo e della capacità attraverso l'utilizzo e l'incremento delle capacità motorie e delle funzioni neuromuscolari</p> <p>Aver acquisito una solida conoscenza e pratica di alcuni sport individuali e di squadra valorizzando le attitudini personali</p> <p>Aver sperimentato e compreso il valore del linguaggio del corpo</p> <p>Aver affrontato e assimilato problemi legati all'alimentazione, alla sicurezza in ambito sportivo e alla propria condizione fisica, utili per acquisire un corretto e sano stile di vita</p>

		Aver acquisito una conoscenza ed un'esperienza diretta in ambito sportivo nei diversi ruoli per poter valutare e apprezzare lo sport come valore di confronto e come momento formativo utile a favorire l'acquisizione di comportamenti sociali corretti per un inserimento consapevole nella società e nel mondo del lavoro
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	<p>Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina</p> <p>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente</p> <p>Interpretare i documenti (grafici, istogrammi, dati statistici etc.) inerenti le abitudini alimentari</p> <p>Individuare i principali composti inorganici e organici di interesse alimentare</p> <p>Valutare il pH di una soluzione con semplici metodi;</p> <p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>Riconoscere caratteristiche principali, analogie e differenze tra i diversi tipi di bevande</p> <p>Adottare regole di comportamento alimentare adeguate per garantire una buona digestione</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti</p> <p>Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti</p> <p>Indicare i criteri per una alimentazione equilibrata e metterli in relazione con dieta e salute</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura</p> <p>Individuare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti</p> <p>Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell' alimento;</p> <p>Individuare confezioni ed imballaggi idonei</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</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 tempo</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
	Agire nel sistema di qualità relativo alla	Riconoscere nell'evoluzione dei

<p style="text-align: center;"><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b></p>	<p>filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>
<p style="text-align: center;"><b>SALA E VENDITA</b></p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre e realizzare menu coerenti</p>	<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo</p> <p>Svolgere la propria attività operando in</p>

	<p>con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>
ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio</p> <p>Presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente</p> <p>Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente</p> <p>Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti</p> <p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità</p> <p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia</p> <p>Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte</p> <p>Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.</p> <p>Impostare il conto di un cliente individuale</p> <p>Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero</p>	
	<p>Porsi domande di senso in ordine alla ricerca di un'identità libera e consapevole, confrontandosi con il messaggio evangelico trasmesso dalla Chiesa</p>	<p>Interrogarsi sulla propria identità confrontandosi con il messaggio cristiano, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita in un contesto multiculturale</p>

<p style="text-align: center;"><b>RELIGIONE</b></p>	<p>Rilevare il contributo ancora attuale della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose</p> <p>Riflettere sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, scoprendo il senso del linguaggio religioso cristiano.</p>	<p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella valutazione e trasformazione della realtà, per una lettura critica della gestione dei servizi e del mondo della produzione</p> <p>Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche e interpretandone correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla pratica della giustizia e della solidarietà</p>
---	---	---

I.I.S.S. G. Greggiati

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SALA E VENDITA

COMPETENZE

DISCIPLINA	BIENNIO (in uscita)	TRIENNIO (in uscita)
<p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili gestendo l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo riconoscendo gli elementi caratterizzanti di ciascuno</p> <p>Produrre testi adoperando gli strumenti tipici dei differenti scopi comunicativi</p> <p>Individuare le strutture linguistiche di base, riconoscendole e utilizzandole convenientemente</p> <p>Avvalersi opportunamente del dizionario della lingua italiana, risalendo alla semantica e all'etimologia dei termini</p>	<p><b>Lingua</b></p> <p>Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite allo scritto e all'orale</p> <p><b>Letteratura</b></p> <p>Identificare le tappe fondamentali dello sviluppo della cultura letteraria italiana</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del periodo considerato</p> <p>Saper individuare le tematiche principali degli autori studiati</p> <p>Saper individuare temi, messaggi e scopi dei testi utilizzati</p> <p>Saper contestualizzare gli argomenti dei vari moduli letterari</p> <p>Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche.</p>
<p>STORIA</p>	<p>Collocare gli eventi nello spazio e nel tempo riconoscendo il mutamento diacronico, attraverso il confronto tra epoche, e sincronico, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Cogliere nessi di causa-effetto, riconoscendo i fattori che producono un determinato avvenimento storico e le conseguenze che ne derivan</p> <p>Produrre testi espositivi sulle tematiche affrontate, elaborando confronti multidisciplinari, mediante un lessico specifico</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole riconoscendo i diritti garantiti dalla Costituzione per la tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>	<p>Esporre in forma chiara e corretta gli argomenti oggetti di studio</p> <p>Utilizzare la terminologia specifica basilare</p> <p>Utilizzare documenti storici</p> <p>Operare semplici confronti</p> <p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne la relazione con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</p>

	<p>Rispondere a domande e affronta problemi utilizzando gli strumenti specifici della disciplina, ricorrendo anche alle tecnologie infotelematiche</p>	<p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</p> <p>Avviarsi ad essere un cittadino consapevole</p>
<p><b>GEOGRAFIA</b> (solo primo anno)</p>	<p>Cogliere nessi di causa-effetto</p> <p>Produrre testi espositivi sulle tematiche affrontate, complessivamente chiari, coerenti e coesi</p> <p>Utilizzare il lessico specifico di base</p> <p>Trarre informazioni basilari da una carta geografica, da grafici e tabelle</p> <p>Orientarsi sulle carte geografiche di Europa e Italia</p>	
<p><b>SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA</b></p>	<p>Descrivere un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p>Acquisire una visione corretta dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale</p> <p>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile le conoscenze di base nell'area scientifica di settore.</p> <p>Possedere i contenuti fondamentali delle scienze naturali, identificarne le procedure e i metodi d'indagine, anche per potersi orientare nel campo delle scienze applicate.</p> <p>Osservare ed identificare fenomeni</p> <p>Affrontare e risolvere semplici problemi di genetica e di chimica (ove previsto)</p> <p>Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p>	
	<p>Stabilire le grandezze fisiche caratteristiche di una misura, progettare semplici investigazioni, nel pieno rispetto della sicurezza personale e ambientale</p> <p>Denominare i sistemi chimici secondo la nomenclatura IUPAC, preparare soluzioni di data concentrazione</p>	

<p style="text-align: center;"><b>CHIMICA</b></p>	<p>Spiegare le proprietà di acidi e basi, di ossidanti e riducenti, delle reazioni di ossido-riduzione, delle pile, delle celle elettrolitiche e identificare i principali composti organici sulla base delle proprietà fisiche e chimiche</p> <p>Spiegare le evidenze macroscopiche delle trasformazioni fisiche e chimiche mediante modelli descrittivi e interpretativi e usare la mole come unità di misura della quantità di sostanza e come ponte fra i sistemi macroscopici e i componenti microscopici</p> <p>Spiegare l'evoluzione dei sistemi chimici verso l'equilibrio e descrivere i fattori che influenzano la velocità di una reazione</p> <p>Utilizzare gli strumenti informatici per ordinare, elaborare e rappresentare dati</p> <p>Utilizzare le risorse web per effettuare ricerche e ampliare le proprie conoscenze</p>	
<p style="text-align: center;"><b>LINGUA INGLESE</b></p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B1 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti legati soprattutto al vissuto ed ai bisogni di immediata rilevanza</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi in contesti legati soprattutto al vissuto ed ai bisogni di immediata rilevanza</p> <p>Cogliere alcuni aspetti dell'universo culturale legato alla lingua di riferimento</p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B2 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti vari anche non noti, inerenti tematiche di settore e di cultura generale e/o di attualità</p> <p>Integrare le competenze dell'ambito tecnico e professionale con quelle linguistiche</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali e sviluppa l'attitudine a lavorare in equipe per interagire in contesti multiculturali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p> <p>Utilizzare le reti informatiche come strumenti di ricerca e di approfondimento</p>
<p style="text-align: center;"><b>FRANCESE/TEDESCO</b></p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello A2 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti legati al vissuto e ai bisogni di immediata rilevanza;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi in contesti legati al vissuto e ad ai bisogni di</p>	<p>Acquisire una competenza linguistica in LS corrispondente al livello B1 del quadro di riferimento europeo</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per assolvere ai principali scopi comunicativi e operativi in contesti vari per lo più noti</p> <p>Utilizzare le competenze linguistiche in contesti professionali</p>

	<p>immediata rilevanza</p> <p>Cogliere alcuni aspetti dell'universo culturale legato alla lingua di riferimento</p>	<p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale</p> <p>Utilizzare le reti informatiche come strumenti di ricerca e di approfondimento</p>
MATEMATICA	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare e analizzare figure geometriche</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</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 problemi</p>
DIRITTO ED ECONOMIA	<p>collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati</p> <p>Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura</p> <p>Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio</p> <p>Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete</p>	
	<p>Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione,</p>	

<p style="text-align: center;"><b>TECNOLOGIA DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (solo primo anno)</b></p>	<p>ecc.)</p> <p>Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo</p> <p>Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale</p> <p>Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico</p>	
<p style="text-align: center;"><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>		<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<p style="text-align: center;"><b>SCIENZE MOTORIE</b></p>	<p>Tollerare un lavoro sub-massimale per un tempo prolungato a ritmo blando Vincere resistenze a carico naturale</p> <p>Compiere azioni semplici nel minor tempo possibile</p> <p>Avere un controllo segmentario del proprio corpo</p> <p>Svolgere compiti motori in situazioni inusuali, tali da richiedere la conquista, il mantenimento ed il recupero dell'equilibrio</p> <p>Essere in grado di conoscere e praticare almeno uno sport di squadra ed uno individuale</p> <p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità</p> <p>Essere in grado di realizzare un semplice avviamento e relativa fase di allungamento muscolare di una lezione</p>	<p>Aver acquisito il valore della propria corporeità come manifestazione di una personalità equilibrata e stabile</p> <p>Aver consolidato una cultura motoria e sportiva quale costume di vita</p> <p>Aver raggiunto un completo sviluppo corporeo e della capacità attraverso l'utilizzo e l'incremento delle capacità motorie e delle funzioni neuromuscolari</p> <p>Aver acquisito una solida conoscenza e pratica di alcuni sport individuali e di squadra valorizzando le attitudini personali</p> <p>Aver sperimentato e compreso il valore del linguaggio del corpo</p> <p>Aver affrontato e assimilato problemi legati all'alimentazione, alla sicurezza in ambito sportivo e alla propria condizione fisica, utili per acquisire un corretto e sano stile di vita</p>

		<p>Aver acquisito una conoscenza ed un'esperienza diretta in ambito sportivo nei diversi ruoli per poter valutare e apprezzare lo sport come valore di confronto e come momento formativo utile a favorire l'acquisizione di comportamenti sociali corretti per un inserimento consapevole nella società e nel mondo del lavoro</p>
<p style="text-align: center;"><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b></p>	<p>Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina</p> <p>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente</p> <p>Interpretare i documenti (grafici, istogrammi, dati statistici etc.) inerenti le abitudini alimentari</p> <p>Individuare i principali composti inorganici e organici di interesse alimentare</p> <p>Valutare il pH di una soluzione con semplici metodi;</p> <p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>Riconoscere caratteristiche principali, analogie e differenze tra i diversi tipi di bevande</p> <p>Adottare regole di comportamento alimentare adeguate per garantire una buona digestione</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e adottare comportamenti igienici corretti</p> <p>Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli in base a criteri stabiliti</p> <p>Indicare i criteri per una alimentazione equilibrata e metterli in relazione con dieta e salute</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli alimenti con la cottura</p> <p>Individuare metodi di conservazione adeguati in relazione agli alimenti</p> <p>Leggere correttamente le etichette alimentari e riconoscere nelle stesse la tracciabilità dell' alimento;</p> <p>Individuare confezioni ed imballaggi idonei</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</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 tempo</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>

<p style="text-align: center;"><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b></p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>
<p style="text-align: center;"><b>SALA E VENDITA</b></p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le</p>	<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione,</p>

	<p>bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>
ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio</p> <p>Presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente</p> <p>Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente</p> <p>Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti</p> <p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità</p> <p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia</p> <p>Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte</p> <p>Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.</p> <p>Impostare il conto di un cliente individuale</p> <p>Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero</p>	
	Porsi domande di senso in ordine alla ricerca di un'identità libera e	Interrogarsi sulla propria identità confrontandosi con il messaggio

<p style="text-align: center;">RELIGIONE</p>	<p>consapevole, confrontandosi con il messaggio evangelico trasmesso dalla Chiesa</p> <p>Rilevare il contributo ancora attuale della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose</p> <p>Riflettere sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, scoprendo il senso del linguaggio religioso cristiano.</p>	<p>cristiano, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita in un contesto multiculturale</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella valutazione e trasformazione della realtà, per una lettura critica della gestione dei servizi e del mondo della produzione</p> <p>Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche e interpretandone correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla pratica della giustizia e della solidarietà</p>
--	---	---