

"LA DIDATTICA PER COMPETENZE: NUOVI STRUMENTI PER L'ACQUISIZIONE, LA  
VALUTAZIONE E LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

I.S.I.S. "Bonaldo STRINGHER"  
di Udine

a.s. 2014/2015

# PIANO DI LAVORO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DEL PRIMO BIENNIO ALBERGHIERO<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Elaborato dal Gruppo di Lavoro sulle Competenze – A.S. 2013/2014 – costituito dai docenti: Mormone Maria Rosaria, Cioli Francesco, Liani Silvia, Magli Susanna, Nappi Biagio, Paolone Monica, Sovrano Michela

## **PROGETTAZIONE DIDATTICO-EDUCATIVA INTEGRATA PER COMPETENZE**

ANNO SCOLASTICO:

CLASSE:

COORDINATORE:

SEGRETARIO:

APPROVATA IL:

DIRIGENTE SCOLASTICO:

| <b>CONSIGLIO DI CLASSE</b>     |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| <b>DISCIPLINE</b>              | <b>PROFESSORI</b> |
| CHIMICA                        |                   |
| CUCINA                         |                   |
| DIRITTO                        |                   |
| FISICA                         |                   |
| INGLESE                        |                   |
| ITALIANO                       |                   |
| MATEMATICA                     |                   |
| RELIGIONE                      |                   |
| RICEVIMENTO                    |                   |
| SALA BAR                       |                   |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE     |                   |
| SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA |                   |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE     |                   |
| SECONDA LINGUA _____           |                   |
| STORIA                         |                   |

## FINALITÀ

Lo **studente**, alla fine del percorso, sarà fornito degli strumenti metodologici che gli consentiranno:

- di comprendere in maniera approfondita la realtà
- di porsi, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico, di fronte alle situazioni, ai fenomeni e ai problemi
- di inserirsi in maniera responsabile, civile e matura nel tessuto sociale
- di acquisire conoscenze, abilità, competenze adeguate sia al proseguimento degli studi di ordine superiore, sia all'inserimento nel mondo del lavoro, e comunque coerenti con le sue capacità e le sue scelte

## PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe è composta da ...

La classe, dal punto di vista del comportamento, si presenta...

Il livello di socializzazione è ...

La capacità di ascolto si dimostra...

Il dialogo didattico si svolge...

Il metodo di studio si presenta...

Le abilità di base sono in generale...

## COMPETENZE DI CITTADINANZA

|              | COMPETENZA   | Proposte di attività trasversali funzionali al raggiungimento delle competenze   |
|--------------|--|--|
| <b>TUTTE</b> | Tutte le discipline concorrono al raggiungimento delle Competenze di Cittadinanza  | 0.0 VISITE E GITE D'ISTRUZIONE, CONCORSI, PROGETTI, PROVE ESPERTE, COMPITI DI REALTÀ, STAGE, ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO  |
| <b>C1</b>    | <b>Imparare ad imparare:</b><br>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.   | 1.1 Somministrazione di un questionario sul metodo di studio e di lavoro e relativa discussione dei risultati<br>1.2 Osservazione, analisi e indicazioni sul metodo di studio durante una simulazione di studio individuale in classe          |
| <b>C2</b>    | <b>Progettare:</b><br>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.  | 2.1 Elaborare e realizzare prodotti in situazioni controllate e utilizzando modelli appresi  |
| <b>C3</b>    | <b>Comunicare:</b><br><u>Comprendere</u> messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali);<br><u>Rappresentare</u> eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali). | 3.1 Esporre messaggi di diversa tipologia, adeguati al contesto, usando codici e registri pragmaticamente efficaci<br>3.2 Guida all'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina<br>3.3 Manifestare gusti personali nei diversi contesti |

|           |  |  |
|-----------|--|--|
| <b>C4</b> | <p><b>Collaborare e partecipare:</b><br/>         Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>   | 4.1 Lavori di gruppo, cooperative learning, laboratori didattici<br>4.2 Attività di intercultura per promuovere la diversità come risorsa  |
| <b>C5</b> | <p><b>Agire in modo autonomo e responsabile:</b><br/>         Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>   | 5.1 Stesura <b>di un patto d'aula</b> da parte degli alunni che, attraverso la presa di coscienza delle problematiche rilevate, metta in atto soluzioni condivise e proponga attività che regolino il lavoro in classe in maniera partecipata e responsabile |
| <b>C6</b> | <p><b>Risolvere problemi:</b><br/>         Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p>   | 6.1 Circle time, coaching, problem solving<br>6.2 Interpretazione di grafici e di tabelle  |
| <b>C7</b> | <p><b>Individuare collegamenti e relazioni:</b><br/>         Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p> | 7.1 Unità di apprendimento multidisciplinari<br>7.2 Attività laboratoriali e in compresenza  |
| <b>C8</b> | <p><b>Acquisire ed interpretare l'informazione:</b><br/>         acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p>   | 8.1 Visione di documentari e film<br>8.2 Ricerca di informazioni sulla rete<br>8.3 Lettura del quotidiano in classe e di riviste specialistiche  |

## COMPETENZE PER ASSE

| ASSE<br>DEI LINGUAGGI   | ASSE<br>STORICO-SOCIALE  | ASSE<br>MATEMATICO  | ASSE<br>SCIENT. -TECNOLOGICO   | ASSE<br>TECNICO-OPERATIVO   |
|---|--|---|--|---|
| <b>L1</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. | <b>G1</b> 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. | <b>M1</b> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.   | <b>S1</b> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. | <b>T1</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.   |
| <b>L2</b> Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.   | <b>G2</b> 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.                  | <b>M2</b> Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.  | <b>S2</b> Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.  | <b>T2</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.   |
| <b>L3</b> Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.   | <b>G3</b> Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.  | <b>M3</b> Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.  | <b>S3</b> Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.   | <b>T3</b> 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. |
| <b>L4</b> Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.                              |  | <b>M4</b> Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. |  | <b>T4</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  |
| <b>L5</b> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.   |  |   |  | <b>T5</b> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  |
| <b>L6</b> Utilizzare e produrre testi multimediali.   |  |   |  | <b>T6</b> Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.  |



## TABELLA DI TRASVERSALITÀ DELLE COMPETENZE

| COMPETENZE                 | C<br>(Cittadinanza) |   |   |   |   |   |   |   | L<br>(Linguaggi) |   |   |   |   |   | G<br>(St.-Sociale) |   |   | M<br>(Matematico) |   |   |   | S<br>(Sc.-Tecnol.) |   |   | T<br>(Tecnico-Operativo) |   |   |   |   |   |
|----------------------------|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|------------------|---|---|---|---|---|--------------------|---|---|-------------------|---|---|---|--------------------|---|---|--------------------------|---|---|---|---|---|
|                            | 1                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 1                | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 1                  | 2 | 3 | 1                 | 2 | 3 | 4 | 1                  | 2 | 3 | 1                        | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Disciplina                 |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| CHIMICA                    |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| CUCINA                     |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| DIRITTO                    |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| ED. FISICA                 |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| FISICA                     |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| INGLESE                    |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| ITALIANO                   |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| MATEMATICA                 |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| RELIGIONE                  |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| RICEVIMENTO                |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| SALA BAR                   |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| SCIENZE DELLA TERRA        |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| SECONDA LINGUA             |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |
| STORIA                     |                     |   |   |   |   |   |   |   |                  |   |   |   |   |   |                    |   |   |                   |   |   |   |                    |   |   |                          |   |   |   |   |   |

## LE COMPETENZE PREVALENTI IN BASE ALLA SPECIFICITÀ DELL'ISTITUTO

Tutte le discipline possono confluire al raggiungimento delle competenze prevalenti (tecnico-operative), specifiche dell'Istituto. Si concorre al raggiungimento di una competenza prevalente secondo i saperi essenziali, di cui sono indicati alcuni esempi di seguito:

| <b>Competenza T1</b>  | <b>Abilità Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze Primo biennio</b>  |
|---|--|--|
| <b>AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITÀ RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA DI INTERESSE</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le interazioni tra turismo ed economia.</li> <li>• Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</li> <li>• Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità.</li> <li>• Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>• Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</li> <li>• Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.</li> <li>• Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta.</li> <li>• Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.</li> <li>• La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali.</li> <li>• Le attrezzature di laboratorio.</li> <li>• Utensili e attrezzature in uso nei reparti</li> <li>• Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>• Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Lettura: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.</p> <p>Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>  |  |
| <b>Storia</b>   | <p>Strutture e strumentazione, regole di lavoro in uso nel passato (specificare dove, quando) nell'ambito dei settori di riferimento.</p> <p>Analisi fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all'ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale.</p> <p>Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p> <p>Aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente che influenzano il fenomeno turistico.</p> <p>Evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p> |  |

| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |
|--|---|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>       | Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. La Cucina nelle diverse Strutture Organizzative.<br>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | L’evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all’attuale sistema – Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l’attrezzatura in uso.<br>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>               | Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo; la normativa in materia di turismo; le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; nuove forme di ospitalità; l’azienda alberghiera: il settore room division; il front office: concetto di front office, layout, organizzazione del reparto e attrezzature; le agenzie di viaggio e turismo; vigilanza sulla moralità e sulla sicurezza dell’albergo.  |
| <b>Lingua straniera</b>  | Funzioni linguistiche: scambiare informazioni personali (età, indirizzo, ...); parlare di nazionalità; descrivere luoghi; parlare della posizione di oggetti e persone; chiedere e dare indicazioni stradali; parlare del tempo atmosferico; parlare della propria professione e chiedere della professione di altri; chiedere e parlare del tempo libero; esprimere data e ora; dare, accettare e rifiutare suggerimenti; parlare di regole e leggi; parlare di obblighi.  |
| <b>Matematica</b>  |   |
| <b>Diritto ed economia</b>   | Economia: bisogni e beni (servizi); il consumo, la produzione; il mercato, le forme di mercato.<br>Diritto: la norma giuridica, caratteri della norma giuridica, in particolare l’obbligatorietà.<br>Tutela del lavoro e tutela della salute nella Costituzione.  |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>            | Ecologia e ambiente: l’atmosfera. Composizione, stratificazione e circolazione dell’atmosfera. Il buco dell’ozono. Temperatura dell’atmosfera ed effetti serra. Pressione atmosferica, venti. Precipitazioni atmosferiche, pioggia acida.<br>I climi della terra. Habitat ed ecosistemi.<br>Biodiversità: la classificazione biologica. Biodiversità animale e vegetale e conservazione. Valorizzazione della biodiversità.   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>  | Storia e cultura dell’alimentazione, educazione alimentare e abitudini alimentari;<br>Definizione di alimenti; i principi nutritivi e le loro funzioni, analisi qualitativa e quantitativa della nutrizione.<br>L’alimentazione equilibrata, i L.A.R.N. e la dieta.<br>Le malnutrizioni. Qualità degli alimenti e frodi alimentari.   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                                   | Caratteri organolettici degli alimenti: odore, sapore, colore. Valutazione delle qualità organolettiche.<br>Le biotecnologie, gli ogm, vantaggi e svantaggi.<br>Analisi chimica dei principali alimenti per la determinazione della qualità.  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                                    | Termometro, bilancia, caraffa graduata,: La misura delle grandezze fisiche e l’incertezza della misura. Il Sistema Internazionale.<br>Misure di peso, di temperatura e di capacità. Caratteristiche degli strumenti di misura in cucina.<br>Cucchiaio e cucchiaino obliquo, forchettoni, palette e spatole: Le forze e l’equilibrio dei corpi rigidi; Lo schiaccianoci: il baricentro e le leve.<br>Affettatrice, Tritacarne, Impastatrice a spirale, Planetaria, batticarne, vari tipi di coltelli: Forza peso e forza d’ attrito. |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | <p>Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica. Fitness, sport, movimento e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero.</p> <p>Alcune tra le possibili figure professionali collegate a queste attività: accompagnatore ciclo-turistico; intrattenitore/animatore/organizzatore di attività ludiche, motorie e sportive per la clientela di tutte le età; nuove figure professionali legate alla custodia, assistenza e manutenzione delle attrezzature o strutture sportive.</p> <p>Infortuni: prevenzione, primo soccorso e aspetti legali relativi all'infortunistica nei locali dell'albergo o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo (richiesta di certificazioni mediche per la partecipazione alle attività, responsabilità civili e penali in caso di infortuni, sicurezza nelle piscine e nelle spiagge).</p>  |  |
| <b>Competenza T2</b>  | <b>Abilità Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze Primo biennio</b>  |
| <b>UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le principali tecniche di cottura.</li> <li>• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>• Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria.</li> <li>• Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</li> <li>• Compilare la modulistica di reparto.</li> <li>• Utilizzare software applicativi di settore .</li> <li>• Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base.</li> <li>• Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di cottura degli alimenti.</li> <li>• Tecniche di base di sala e di bar.</li> <li>• Tecniche di base di cucina e di pasticceria.</li> <li>• Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</li> <li>• La modulistica di reparto.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>• Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Lettura: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi; modulistica di reparto; organigrammi, mansionari.</p> <p>Scrittura: caratteristiche della comunicazione scritta e regole per la stesura di una lettera commerciale. Produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche col supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale.</p> <p>Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione e formulazione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi in un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</p> |  |
| <b>Storia</b>   | <p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo. Confronto di aree/periodi diversi dal punto di vista dei processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.</p> <p>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.</p> <p>Diversità dei tempi storici nel confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni.</p>   |  |

| Discipline coinvolte   | Saperi essenziali   |
|--|---|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>       | I Principali Sistemi di Cottura. Gli Ortaggi e i Legumi. Le Erbe Aromatiche. I Condimenti Vegetali e Animali. I Fondi di Cottura e le Salse di Base. Le Minestre. Il Riso. I Farinacei. Il Latte. Le Uova. Gli Ingredienti della Pasticceria di base. Le Carni Bianche, Rosse e Alternative.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | Operare nella preparazione degli spazi operativi risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise En Place. Utilizzo basilare della modulistica e dei Software in uso nel ristorante e al bar. Predisporre il luogo di lavoro “Bar” alla preparazione di bevande calde (Caffetteria) e analcoliche. Preparazione di basilari Bevande in uso al Bar. Utilizzare i Vini del Territorio in Abbinamento alle pietanze preparate predisponendo il materiale di servizio necessario al suo utilizzo.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>               | Il ricevimento; la portineria; la cassa; il centralino; il back office; gli addetti al front office e back office per le strutture alberghiere di piccole, medie e grandi dimensioni; mansioni delle varie figure professionali nei relativi reparti; organigrammi aziendali; le fasi del ciclo cliente: la fase ante, la fase di check in, la fase di live in, la fase di check out e post; la fase ante: lista arrivi, room rack, planning delle prenotazioni, notifica delle persone alloggiate e rilevazione statistica; la fase di live in: l’apertura del conto cliente, la registrazione degli addebiti del cliente. |
| <b>Lingua straniera</b>  | Funzioni linguistiche: fare paragoni; esprimere preferenze; chiedere e parlare di abitudini alimentari; descrivere piatti; parlare dei piatti tradizionali italiani e dei paesi in cui si parla la lingua straniera.  |
| <b>Matematica</b>  | <i>Aritmetica e algebra.</i> Gli insiemi numerici N, Z, Q, R; calcolo di percentuali e proporzioni (interesse e sconto); calcolo approssimato e notazione scientifica. <i>Relazioni e funzioni.</i> Funzioni e loro rappresentazione. Equazioni e disequazioni. <i>Dati e previsioni.</i> Strutturazione ed interpretazione di tabelle e grafici. Problemi reali contestualizzati ai servizi e prodotti enogastronomici, con particolare riferimento alle realtà territoriali.  |
| <b>Diritto ed economia</b>   | Economia: il sistema economico, gli operatori del sistema economico. Le imprese: flussi reali e flussi monetari. Diritto: il rapporto giuridico, situazioni giuridiche soggettive attive e passive.   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>            | Ecologia e ambiente: l’idrosfera, le acque dolci superficiali, le acque salate. I movimenti delle acque oceaniche. Il suolo: la superficie vivente della litosfera. Energie e materie negli ecosistemi. Respirazione cellulare e fotosintesi-fermentazione. Le relazioni fra gli organismi. Parassitismo. Mutualismo. Simbiosi.   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>  | Distribuzione dei flussi operativi all’interno di una struttura ristorativa. La cottura degli alimenti: principali tecniche di cottura, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura. La conservazione degli alimenti: principali tecniche di conservazioni, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la conservazione. Acqua, bevande alcoliche e analcoliche: aspetti generali e loro relazione con la salute.   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                                   | La chimica in cucina. Analisi in laboratorio delle modificazioni dei principi nutritivi in seguito a trattamento mediante mezzi fisici e/o chimici. Le reazioni chimiche; le soluzioni; il pH, il pHmetro da laboratorio, misurazioni. Gli acidi e le basi nell’alimentazione. Le reazioni di ossidazione.  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>   | <p>Piani di cottura, forni (statico, a convezione, a bassa densità termica), Fry-Top, friggitrice: La temperatura e l'equilibrio termico; Il calore e la sua trasmissione.</p> <p>Le forme e i materiali delle pentole, sauteuse, sautoir, casseruola, padella, pesciera, rostiera, tegame, brasiera: buoni e cattivi conduttori.</p> <p>La pentola a pressione e la caffettiera: La pressione e le sue applicazioni a solidi, liquidi e gas. L'energia e le sue forme. Conservazione dell'energia. Il primo principio della termodinamica.</p> <p>Piani di cottura elettrici: Le cariche e fenomeni elettrostatici. Le correnti elettriche.</p> <p>Il forno a microonde: Lo spettro delle radiazioni elettromagnetiche.</p>  |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | <p>Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere</p>   |  |
| <b>Competenza T3</b>  | <b>Abilità Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze Primo biennio</b>  |
| <b>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</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>• Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.</li> <li>• Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio.</li> <li>• Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>• Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• I principali menu e la successione delle portate.</li> <li>• Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza.</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> <li>• Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità.</li> <li>• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</li> <li>• Codice deontologico professionale.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: concetti di coerenza e coesione del testo. Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi di contenuto tecnico/professionale in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi.</p> <p>Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo. Funzioni del linguaggio verbale, atti linguistici.</p> <p>Ascolto: l'intenzione comunicativa del parlante; il ruolo psicologico e sociale che il parlante ha o si attribuisce, il suo punto di vista. L'intenzione comunicativa attraverso gli indicatori: intonazione; enfasi, scelta dei lessemi; selezione delle informazioni, spazio dato alle singole informazioni; uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia; elementi non verbali (espressione del volto, gesti).</p> <p>Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze.</p> <p>La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo psicologico e sociale. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all'oggetto della comunicazione. Attenzione agli interlocutori con l'uso delle parole-contatto, brevi domande, variazioni del tono.</p> |  |

|  |   |
|--|---|
|  | Riferimento verbale (elementi deittici) e non verbale (gesti) al contesto non linguistico.<br>Scrittura: appunti, note e verbali.   |
| <b>Storia</b>  | Conquista del linguaggio verbale nel processo di ominazione. Origini, diffusione delle lingue in uso nell'Europa odierna.<br>Origini della scrittura.<br>Confronto tra aree geografiche e periodi diversi; evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>         | Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento).<br>L'etica professionale.<br>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e à la carte); principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b> | Il personale di sala: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – ricevimento – bar – economato). L'etica professionale.<br>Le regole basilari per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in un gruppo di lavoro predisposto. Accogliere il cliente utilizzando modalità e terminologie corrette al contesto. Approcciarsi in maniera corretta al cliente utilizzando le corrette tecniche comunicative   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>                 | L'importanza della micro lingua di settore; la comunicazione telefonica: il contatto telefonico, le principali regole della comunicazione telefonica, tipologie di telefonate in entrata e in uscita; la comunicazione in fase di check in; le importanti regole della comunicazione; l'uso dei titoli durante un colloquio o l'accoglienza del cliente; l'arrivo, la registrazione, l'accompagnamento del cliente in camera; le attività professionali riconosciute nel settore del turismo: le figure professionali classiche e le figure emergenti; opportunità e sbocchi professionali; regole e modalità della comunicazione scritta: gli elementi essenziali della lettera commerciale, principali abbreviazioni commerciali. |
| <b>Lingua straniera</b>  | Funzioni linguistiche: presentarsi e presentare qualcuno; fare e rispondere a richieste in modo formale e informale; chiedere e rispondere riguardo a denaro e prezzi; parlare al telefono; sostenere una conversazione al ristorante, bar, negozi.   |
| <b>Matematica</b>  | Imparare a comunicare con il linguaggio specifico e simbolico della disciplina. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini tecnici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti.<br><i>Relazioni e funzioni.</i> Funzioni e loro rappresentazione. Equazioni e disequazioni. Risolvere problemi di primo grado che implicano l'uso di funzioni, di equazioni e di sistemi di equazioni anche per via grafica, collegati con altre discipline e situazioni di vita ordinaria, come primo passo verso la modellizzazione matematica.   |
| <b>Diritto ed economia</b>   | I fattori della produzione. Costi fissi e costi variabili.<br>Il fattore lavoro. La retribuzione.<br>L'organigramma aziendale.<br>Diritto: i soggetti del diritto e le varie capacità, la responsabilità penale, la responsabilità civile, la responsabilità indiretta.   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>              | Coordinate geografiche: latitudine, longitudine, paralleli, meridiani. La cartografia.<br>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni.<br>Minerali e proprietà fisiche; le rocce e il suolo.<br>Idrosfera: acque continentali e marine.<br>I livelli di organizzazione molecolare e cellulare.  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Scienza degli alimenti</b>  | La pubblicità alimentare, i mezzi di comunicazione pubblicitaria: giornali e riviste, televisione, radio, internet e nuove tecnologie. Marketing e comunicazione.   |  |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>   | La chimica di base per la descrizione del prodotto alimentare<br>La filtrazione, la cristallizzazione, la distillazione.  |  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>  | Il linguaggio specifico. Descrizione di esperimenti, o dell' applicazione delle leggi fisiche alle attività di laboratorio professionalizzanti.   |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | Il linguaggio del corpo. La postura e il linguaggio non verbale.<br>Attività di drammatizzazione, teatro, role playing  |  |
| <b>Competenza T4</b>   | <b>Abilità Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze Primo biennio</b>  |
| <b>VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.</li> <li>La disposizione delle vivande nei piatti.</li> <li>Il servizio dei prodotti enogastronomici</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Testualità: specificità dei testi descrittivi, narrativi, regolativi. Comprensione e produzione di testi di argomento specifico, utilizzando le tipologie adatte alle circostanze e allo scopo.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale e frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri linguistici; il registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Lettura: descrizioni inerenti il prodotto, il servizio enogastronomico, le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Parlato e scrittura: regole per stendere un testo di presentazione e modalità di comunicazione orale del testo. Produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzazione di programmi di videoscrittura e presentazione. Elaborazione di informazioni, secondo le modalità richieste dalla presentazione. Linguaggio iconico e linguaggio verbale, a supporto dell'informazione.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale da utilizzare nell'ambiente scolastico, nell'occasione di scambi di dati/esperienze tra studenti, simulazioni, presentazione in pubblico di prodotti, servizi enogastronomici.</p> |  |
| <b>Storia</b>  | <p>Il cambiamento nel tempo, la diversità nello spazio degli usi e costumi enogastronomici.</p> <p>Confronto di aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili.</p> <p>Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni.</p> <p>Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato.</p>  |  |



|  |  |
|--|--|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>       | Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.                                  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità. I criteri produttivi dei prodotti enologici locali sapendone prendere spunto per poterli vendere al cliente. Lavorare, sotto supervisione diretta, in una sala ristorante utilizzando le corrette metodologie inerenti al servizio e al momento.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>               | Tecniche di elaborazione di menu   |
| <b>Lingua straniera</b>  | Funzioni linguistiche: parlare della routine quotidiana; descrivere e chiedere di abitudini alimentari; parlare di esperienze passate; parlare di durata; parlare di abitudini al passato.   |
| <b>Matematica</b>  | <i>Dati e previsioni.</i> Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati.   |
| <b>Diritto ed economia</b>   | I marchi di tutela dei prodotti tipici: DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, Marchio Biologico<br>Art. 9 Costituzione (gastronomia come componente del patrimonio storico)  |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>            | Gli ecosistemi: catene e reti alimentari.<br>La terra e la vita dai primordi ad oggi.<br>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni; minerali, rocce e suolo in riferimento al territorio locale.<br>Idrosfera: acque continentali e marine in riferimento al territorio locale.<br>Atmosfera: composizione, stratificazione e circolazione in riferimento al territorio locale.<br>Climi. Biomi locali e loro evoluzione. Biodiversità.                                  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>  | La filiera agroalimentare.<br>I marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT, agricoltura biologica.<br>Le combinazioni alimentari per la realizzazioni di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione.<br>Le tecniche innovative di cottura e di conservazione degli alimenti.<br>Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione.   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                                   | La composizione chimica degli alimenti.  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                                    | La materia: stati di aggregazione, i miscugli: leghe, sospensioni, emulsioni, aerosol, soluzioni.<br>Le operazioni di separazione dei miscugli: setacciatura, filtrazione, decantazione, centrifugazione, cromatografia, distillazione, estrazione con solvente. Dissoluzione e soluzioni. La concentrazione delle soluzioni. Massa su volume. La densità.<br>Campo magnetico; interazione tra magneti e fra corrente elettrica e magneti. Induzione elettromagnetica. |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                                    | Il territorio e le sue caratteristiche: valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo.<br>Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni.  |

| <b>Competenza<br/>T5</b>  | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>   |
|---|--|---|
| <p><b>APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, la preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>• Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.</li> <li>• Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione.</li> <li>• Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.</li> <li>• Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.</li> <li>• Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione specifica di settore .</li> <li>• Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> <li>• Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>• Principi di chimica organica.</li> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: conoscere, comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo.<br/>           Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti.<br/>           Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>  |   |
| <b>Storia</b>   | <p>Tappe significative dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica.<br/>           Il cambiamento introdotto nella vita umana e nella pratica lavorativa dalle scoperte della biologia e della chimica, dalle tecniche di conservazione.<br/>           Confronto di periodi storici diversi sotto gli aspetti inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti, igiene dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p>  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP.<br/>           Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni)</p>  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di sala bar. Operare correttamente in un contesto lavorativo di sala e bar applicando le corrette norme di igiene. Applicare, con la visione di un superiore, le operazioni relative alla manipolazione di alimenti, sapendone cogliere i punti critici. Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).</p>   |   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | Dall'abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature  |   |
| <b>Lingua straniera</b>  | Funzioni linguistiche: descrivere l'aspetto fisico e la personalità; esprimere la propria condizione fisica e psicologica; esprimere capacità; parlare di azioni in svolgimento; parlare di abitudini e stili di vita con particolare riferimento alla fascia giovanile.  |   |
| <b>Matematica</b>  |   |   |
| <b>Diritto ed economia</b>   | Lo Stato istituzione, lo Stato apparato e i suoi rapporti con gli organismi internazionali (in relazione alla funzione sia di produzione delle norme che regolano il settore alberghiero e ristorativo, sia di controllo della loro applicazione).<br>Origine dei prodotti in etichetta.  |   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>  | I microrganismi: batteri, funghi, lieviti, virus, le muffe. I parassiti animali.<br>Origine della vita. Teorie evolutive. I Virus.<br>Cellula procariote: struttura e funzioni.   |   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>  | Igiene dei locali e delle attrezzature: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema di controllo HACCP, normativa sull'igiene dei prodotti alimentari.<br>Tossinfezioni e malattie da contaminazione biologica degli alimenti.<br>Qualità degli alimenti e frodi alimentari. Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.<br>Gli OGM. |   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>   | La sicurezza nei laboratori di analisi.<br>Le sostanze chimiche utilizzate per le analisi.<br>La tossicità delle sostanze chimiche e le classi di pericolosità.   |   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>  | Abbattitori di temperatura, frigoriferi, celle frigorifere, congelatori, bollitori, bagnomaria: Il calore e i passaggi di stato.<br>La struttura microscopica della materia e le leggi dei gas.<br>Centrifuga, pelapatate, taglia verdure: la descrizione del moto, velocità e accelerazione; il moto circolare.  |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | Igiene e pulizia del proprio corpo, dell'ambiente circostante e degli alimenti  |   |
| <b>Competenza T6</b>   | <b>Abilità Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze Primo biennio</b>   |
| <b>ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE, COMPENSAZIONE, MONITORAGGIO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza.</li> <li>Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere</li> </ul> |

| Discipline coinvolte   | Saperi essenziali   |
|--|---|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                 | <p>Testualità: interpretazione di testi descrittivi, regolativi, schemi di controllo delle procedure, questionari di autoanalisi.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, frasario in uso nei contesti lavorativi.</p> <p>Ascolto-Lettura/ Comprensione di istruzioni, ordini, descrizioni di procedure tecniche; lessico di settore.</p> <p>Scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio. Appunti, ricette, note, schemi per fissare istruzioni e procedure apprese, allo scopo di utilizzarli per programmare o migliorare il lavoro assegnato.</p> <p>Interazione comunicativa: riconoscere il proprio ruolo e quello degli altri nel lavoro di cucina, sala-vendita e di accoglienza; uso del lessico e del frasario professionale.</p> |
| <b>Storia</b>  | <p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo.</p> <p>Confronto di aree e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.</p> <p>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo.</p> <p>Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.</p> <p>Diversità dei tempi storici al confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni.</p>  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>       | <p>Attività di laboratorio. Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base). La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le uova (uso e ricette di base). Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni. La pasticceria (creme, salse e impasti di base)</p>  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | <p>Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole che stanno alla base della pianificazione di un evento. Operare nel servizio al ristorante e al bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore – Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel tranciare frutta, pesce e carne e predisporre attrezzatura per la cucina di sala. Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di preparazioni a base caffè, bevande a base di frutta, coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar.</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>               | <p>Le diverse tipologie di prenotazione; la tariffazione; cambi, cancellazioni e tecniche di gestione; la fase precedente all'arrivo; l'arrivo del cliente; assegnazione della camera; gli adempimenti obbligatori per legge; modulistica di reparto; attività di front office e le necessità personali dell'ospite durante il soggiorno; i servizi offerti in front office alla clientela durante il soggiorno degli ospiti in base alle tipologie e classificazione della struttura ricettiva.</p>  |
| <b>Lingua straniera</b>  | <p>Funzioni linguistiche: parlare di se stessi; fare piani futuri; fare previsioni; parlare di desideri e ambizioni; esprimere decisioni immediate; parlare di probabilità</p>  |
| <b>Matematica</b>  | <p><i>Relazioni e funzioni.</i> Funzioni e loro rappresentazione. Equazioni e disequazioni.</p> <p><i>Dati e previsioni.</i> Strutturazione ed interpretazione di tabelle e grafici. Progettazione di statistiche di autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative.</p> <p><i>Geometria.</i> Porre, analizzare e risolvere problemi del piano e dello spazio utilizzando le proprietà delle figure geometriche oppure le proprietà di opportune isometrie. Comprendere e sviluppare semplici catene deduttive.</p> <p>Problem solving.</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Diritto ed economia</b>                                | <p>Gli obiettivi d'impresa.<br/>La legge della domanda e dell'offerta.<br/>L'equilibrio del produttore, costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavi.<br/>Effetti delle variazioni dei prezzi sui costi e sui ricavi.</p>   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | <p>Conoscere, leggere, analizzare ed interpretare tabelle, grafici ed immagini.<br/>Rielaborare i dati ottenuti. L'evoluzione del pianeta e della vita.<br/>Il corpo umano e i principali apparati.<br/>Risorse rinnovabili e non rinnovabili.</p>  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | <p>La catena del freddo e del caldo. Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.<br/>L'abbattitore termico. I punti critici di controllo nel sistema HACCP e il loro monitoraggio.<br/>Le confezioni e le etichette alimentari.</p>  |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | <p>Il metodo scientifico.<br/>La pianificazione in laboratorio delle analisi chimiche.<br/>Le misurazione delle grandezze e il sistema internazionale.</p>  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | <p>Ottica edibile: la rifrazione della luce attraverso le lenti di gelatina.<br/>Intensità, altezza e timbro del suono. "Suonare" con i calici.</p>   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | <p>Valutazione e autovalutazione: caratteristiche, finalità, possibili modalità e requisiti del processo valutativo.<br/>Il lavoro di gruppo: la cooperazione per un fine comune e il "gioco di squadra", le possibili modalità di organizzazione di gruppo, la divisione del lavoro, il rispetto dei ruoli e delle gerarchie, la condivisione delle informazioni, i vari tipi di feedback.</p> |

## PROGETTI E ATTIVITÀ DISCIPLINARI O MULTIDISCIPLINARI

| PROGETTO/ATTIVITÀ | DESCRIZIONE | MATERIE<br>COINVOLTE | CODICI di<br>COMPETENZE<br>COINVOLTE |
|-------------------|-------------|----------------------|--------------------------------------|
|                   |             |                      |                                      |
|                   |             |                      |                                      |
|                   |             |                      |                                      |
|                   |             |                      |                                      |

## LA VALUTAZIONE

Nella *valutazione classica* si tiene presente, oltre alla misurazione delle conoscenze, l'osservazione degli atteggiamenti comportamentali quali partecipazione, impegno, interesse, attenzione, disponibilità all'apprendimento, utilizzazione delle personali capacità intellettive, il lavoro svolto a casa e in classe.

La *valutazione per competenze*, invece, richiede anche una nuova impostazione didattica che promuova l'elaborazione attiva del sapere dei ragazzi, favorita da compiti stimolanti ed autentici. Conseguentemente, la valutazione classica deve essere affiancata ad una più complessa che dovrà misurare, *in maniera collegiale*, la capacità dell'allievo di:

- “dar senso” ai problemi di vita quotidiana;
- utilizzare le conoscenze che possiede per risolvere problemi reali;
- esprimere un personale modo di essere e di saperlo proporre agli altri;
- saper interagire con l'ambiente naturale e sociale che lo circonda per cercare di risolvere i problemi che di volta in volta incontra;
- essere disponibile al rapporto di collaborazione con gli altri;
- riflettere su se stesso e gestire il proprio successo di crescita, anche chiedendo aiuto, quando occorre.

Le verifiche possono essere strutturate in forma di:

| VERIFICHE CLASSICHE  | VERIFICHE DI COMPETENZA  |
|--|--|
| <b>Colloquio:</b> in itinere e sommativo, programmato e/o non programmato      | <b>Prodotto:</b> realizzazione pratica di un compito di realtà   |
| <b>Esercitazione:</b> temi, saggi, articoli, relazioni, trattazioni sintetiche | <b>Osservazione:</b> valutazione sistematica e globale del comportamento dello studente mentre svolge un compito |
| <b>Prova strutturata:</b> test vero/falso, a risposta multipla, cloze etc.     | <b>Autovalutazione:</b> valutazione della percezione che lo studente ha del suo livello di competenza            |
| <b>Prova multistrutturata:</b> questionari aperti                              | <b>Relazione finale:</b> stesura del bilancio finale di un percorso effettuato con focus linguistico e culturale |
| <b>Problema:</b> simulazioni ed esercizi settoriali                            | <b>Prova esperta:</b> elementi di attestazione di competenze integrate   |
| <b>Esercizio:</b> sul quaderno e svolti alla lavagna                           | <b>Esperienza professionale:</b> acquisizione di uno stile professionale   |
| <b>Intervento:</b> brainstorming e dialogo nelle attività in aula              | <b>Project Work:</b> documento dell'impresa che attesta l'attività di alternanza scuola/lavoro                   |
| <b>Caso pratico:</b> simulazione in aula di attività pratiche e professionali  | <b>Portfolio dossier:</b> raccolta personale delle esperienze significative del proprio percorso formativo       |
| <b>Controllo:</b> quaderni e lavoro domestico                                  |  |



Per ciascun allievo verrà considerato un congruo numero di elementi valutativi per ciascun periodo didattico.

Nelle biennio è anche prevista la somministrazione di un test d'ingresso non valutativo per l'individuazione del livello di partenza degli allievi.

La valutazione terrà conto della situazione di partenza degli allievi, dell'impegno dimostrato, del livello raggiunto nel processo di apprendimento e delle competenze acquisite e tale valutazione sarà tradotta:

- in voto, adottando la scala docimologica (prevalentemente nelle prove con tipologia classica);
- in giudizio, adottando la scala su tre livelli di competenza raggiunta (prevalentemente nelle prove-prodotti o prove esperte).

Come strumento di verifica degli esiti di apprendimento, si utilizzerà la griglia relativa alla valutazione sommativa delle conoscenze, abilità e competenze disciplinari predisposta per ciascun Asse culturale:

| <b>Voto</b> | <b>Conoscenze</b>   | <b>Abilità</b>  | <b>Competenze</b>  | <b>Livello di acquisizione competenza</b> |
|-------------|---|---|--|---|
| <b>1-2</b>  | Nessuna.  | Assenti o non ingaggiate.   | Nessuna rilevabile, o competenza difficoltosa e incerta.   | <b>NR</b>                                 |
| <b>3</b>    | Scarsissima conoscenza degli argomenti proposti.                | Abilità molto incerte e confuse. Mancanza di responsabilità operativa. Linguaggio inappropriato.  |  | <b>NR</b>                                 |
| <b>4</b>    | Scarsa conoscenza degli argomenti proposti.                     | Abilità incerte e non puntuali. Responsabilità operativa molto carente. Linguaggio molto limitato e lacunoso.   |  | <b>NR</b>                                 |
| <b>5</b>    | Conoscenza superficiale e selettiva.                            | Abilità imprecise e lacunose. Necessità di supporto, stimolo e guida. Linguaggio non del tutto corretto.  |  | <b>NR</b>                                 |
| <b>6</b>    | Conoscenze accettabili, ma limitate ai contenuti minimi.        | Abilità non del tutto precise, ma comunque applicate in modo sostanzialmente corretto in contesti semplici. Sufficiente responsabilità operativa. Linguaggio semplice e sostanzialmente corretto. | Competenza raggiunta in compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e principi fondamentali.            | <b>B</b>                                  |
| <b>7</b>    | Conoscenza dei contenuti, seppure a livello talvolta mnemonico. | Abilità corrette anche in contesti di media complessità. Buona responsabilità operativa. Linguaggio corretto e abbastanza appropriato.  | Competenza raggiunta in compiti complessi in situazioni note, con scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.                            | <b>I</b>                                  |
| <b>8</b>    | Conoscenze precise ed approfondite.                             | Abilità appropriate ed autonome anche in contesti complessi. Responsabilità operativa matura e consapevole. Linguaggio preciso e specifico.   |  | <b>I</b>                                  |
| <b>9-10</b> | Conoscenza dei contenuti completa, approfondita e personale.    | Abilità approfondite, consapevoli e trasferibili anche in contesti nuovi ed inediti. Responsabilità operativa propositiva. Completa padronanza di linguaggio e di terminologia specifica.         | Competenza raggiunta in compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità, nonché senso critico e autonomia. | <b>A</b>                                  |

LEGENDA: NR = NON RAGGIUNTA

B = BASE

I = INTERMEDIA

A = AVANZATA

**STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VALUTAZIONE**

|                                | VERIFICHE CLASSICHE |               |               |                 |          |           |            |              |           | VERIFICHE DI COMPETENZA |              |                 |                  |               |                  |              |           |
|--------------------------------|---------------------|---------------|---------------|-----------------|----------|-----------|------------|--------------|-----------|-------------------------|--------------|-----------------|------------------|---------------|------------------|--------------|-----------|
|                                | COLLOQUIO           | ESERCITAZIONE | PROVA STRUTT. | PROVA MULTISTR. | PROBLEMA | ESERCIZIO | INTERVENTO | CASO PRATICO | CONTROLLO | PRODOTTO                | OSSERVAZIONE | AUTOVALUTAZIONE | RELAZIONE FINALE | PROVA ESPERTA | ESPERIENZA PROF. | PROJECT WORK | PORTFOLIO |
| CHIMICA                        |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| CUCINA                         |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| DIRITTO                        |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| FISICA                         |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| INGLESE                        |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| ITALIANO                       |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| MATEMATICA                     |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| RELIGIONE                      |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| RICEVIMENTO                    |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| SALA BAR                       |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE     |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE     |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| SECONDA LINGUA                 |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |
| STORIA                         |                     |               |               |                 |          |           |            |              |           |                         |              |                 |                  |               |                  |              |           |

**METODOLOGIE PREVISTE**

|                                | LEZIONE FRONTALE | LEZIONE INTERATTIVA | DISCUSSIONE GIUDATA | PROBLEMSOLVING | COOPERATIVE LEARNING | CIRCLE TIME | APPROCCIO OPERATIVO | ATTUALIZZAZIONE | INDAGINE E RICERCA | SIMULAZIONE | MAPPE CONCETTUALI | UDA | PROVA ESPERTA | LABORATORIO | CONCORSO | PROGETTO | PROVA DI REALTA' |
|--------------------------------|------------------|---------------------|---------------------|----------------|----------------------|-------------|---------------------|-----------------|--------------------|-------------|-------------------|-----|---------------|-------------|----------|----------|------------------|
| CHIMICA                        |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| CUCINA                         |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| DIRITTO                        |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| FISICA                         |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| INGLESE                        |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| ITALIANO                       |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| MATEMATICA                     |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| RELIGIONE                      |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| RICEVIMENTO                    |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| SALA BAR                       |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE     |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE     |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| SECONDA LINGUA                 |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |
| STORIA                         |                  |                     |                     |                |                      |             |                     |                 |                    |             |                   |     |               |             |          |          |                  |

## CONSIGLIO DI CLASSE

| DISCIPLINE                     | PROFESSORI | FIRME |
|--------------------------------|------------|-------|
| CHIMICA                        |            |       |
| CUCINA                         |            |       |
| DIRITTO                        |            |       |
| FISICA                         |            |       |
| INGLESE                        |            |       |
| ITALIANO                       |            |       |
| MATEMATICA                     |            |       |
| RELIGIONE                      |            |       |
| RICEVIMENTO                    |            |       |
| SALA BAR                       |            |       |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE     |            |       |
| SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA |            |       |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE     |            |       |
| SECONDA LINGUA _____           |            |       |
| STORIA                         |            |       |