



## OBIETTIVI DI RIFERIMENTO PER I PERCORSI PERSONALIZZATI

### ITALIANO

#### **BIENNIO**

##### COMPETENZA N° 1:

UTILIZZARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA

Sotto supervisione:

- Comprende messaggi semplici e coglie il significato principale e le funzioni di base della lingua
- Si esprime in modo chiaro e sufficientemente corretto
- Sostiene il suo punto di vista con argomentazioni espresse con un lessico essenziale
- Costruisce una semplice scaletta pertinente ed espone con un linguaggio elementare quanto preparato

##### COMPETENZA N° 2: LEGGERE, COMPRENDERE E INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO

Sotto diretta e continua supervisione:

- Riconosce le caratteristiche linguistiche e testuali essenziali di brevi e semplici testi e identifica le informazioni principali
- Comprende il significato essenziale di diversi tipi di testi e indica gli elementi basilari del contesto comunicativo
- Coglie i caratteri specifici essenziali di brevi e semplici testi letterari

##### COMPETENZA N° 3:

PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIVERSI SCOPI COMUNICATIVI

Sotto diretta supervisione, compone un testo

- Sufficientemente corretto dal punto di vista grammaticale
- Con un linguaggio semplice
- Pertinente riguardo alla richiesta e allo scopo comunicativo
- Organizzando e pianificando le informazioni all'interno di una struttura semplice

#### **TRIENNIO**

COMPETENZA N° 1: INDIVIDUARE E UTILIZZARE GLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE PIÙ APPROPRIATI NEI CONTESTI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO

Sotto eventuale supervisione:

- Si esprime in modo chiaro e sufficientemente corretto
- Sostiene il suo punto di vista con argomentazioni espresse con un lessico appropriato e pertinente
- Ricerca informazioni essenziali

COMPETENZA N° 2: REDIGERE RELAZIONI SULLE ATTIVITÀ INDIVIDUALI E DI GRUPPO RELATIVE A SITUAZIONI PROFESSIONALI

Sotto eventuale supervisione, compone un testo:

- Grammaticalmente corretto
- Con un linguaggio semplice
- Pertinente riguardo alla richiesta e allo scopo comunicativo
- Organizzando e pianificando le informazioni all'interno di una struttura semplice
- Utilizzando semplici strumenti multimediali



COMPETENZA N° 3: UTILIZZARE GLI STRUMENTI CULTURALI E METODOLOGICI PER PORSI CON ATTEGGIAMENTO CRITICO E RESPONSABILE DI FRONTE ALLA REALTÀ ANCHE AI FINI DELL'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Sotto eventuale supervisione:

- Riconosce le caratteristiche linguistiche e testuali essenziali di testi letterari e/o tecnico-scientifici e professionali
- Comprende il significato essenziale di diversi tipi di testi ed è in grado di riportarne una semplice interpretazione
- Coglie ed esprime i caratteri essenziali del contesto storico e culturale dei testi affrontati

## STORIA

### **BIENNIO**

COMPETENZA N° 1: COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITÀ DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO TRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO TRA AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI

Sotto diretta supervisione:

- Narra in modo essenziale gli eventi
- Colloca gli eventi storici affrontati utilizzando le coordinate spazio-tempo
- Riconosce gli aspetti geografici, territoriali e antropici
- Distingue alcuni modelli istituzionali e di organizzazione sociale all'interno di modelli politici

### **TRIENNIO**

COMPETENZA N° 1: RICONOSCERE GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI DELL'AMBIENTE NATURALE E ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, CULTURALI E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL TEMPO.

COMPETENZA N° 2: CORRELARE LA CONOSCENZA STORICA GENERALE AGLI SVILUPPI DELLE SCIENZE, DELLE TECNOLOGIE E DELLE TECNICHE NEGLI SPECIFICI CAMPI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO

Sotto eventuale supervisione:

- Narra in modo essenziale gli eventi
- Colloca gli eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo
- Distingue alcuni modelli istituzionali e di organizzazione sociale all'interno di modelli politici
- Rileva i cambiamenti dei processi storici, politici, sociali ed economici
- Utilizza un lessico appropriato, ma semplice
- Legge un documento distinguendo vari tipi di fonti

## TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE

### **CLASSE QUARTA**

*Acquisire la consapevolezza e la padronanza dei meccanismi che regolano la comunicazione*

- I fondamenti della comunicazione umana (bisogni e comunicazione, la comunicazione interpersonale)
- La comunicazione come trasmissione di dati (il modello cibernetico e i suoi limiti)
- Modello circolare di comunicazione

*Riconoscere l'efficacia di un messaggio dal punto di vista non verbale*



- Gli assiomi della comunicazione
  - Il linguaggio non verbale (la mimica, la gestualità, la prossemica)
- Acquisire la consapevolezza degli stili comunicativi interpersonali e individuare i fattori che rendono efficace una comunicazione*

- La comunicazione come life skill (intelligenza emotiva, empatia, assertività)
- Gli atteggiamenti specifici che determinano le relazioni (gli stili comunicativi)
- Comunicazione efficace (l'ascolto attivo, superamento delle barriere comunicative)

#### CLASSE QUINTA

*Prendere consapevolezza della comunicazione e del fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico*

- Il gruppo e le sue dinamiche (caratteristiche di un gruppo, leadership, barriere comunicative)
- L'aspetto psicologico della gestione delle risorse umane
- Atteggiamenti e competenze di un addetto all'accoglienza turistica

*Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, assistenza e informazione turistico-alberghiera*

- Gli obiettivi pubblicitari
- Le strategie del linguaggio pubblicitario
- La retorica del linguaggio pubblicitario

*Acquisire la consapevolezza degli stili comunicativi interpersonali e individuare i fattori che rendono efficace una comunicazione*

- La comunicazione come life skill (intelligenza emotiva, empatia, assertività)
- Gli atteggiamenti specifici che determinano le relazioni (gli stili comunicativi)
- Comunicazione efficace (l'ascolto attivo, superamento delle barriere comunicative)

*Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze*

- Marketing strategico e relazionale
- Marketing territoriale
- Marketing turistico
- Il business del wellness
- Comunicazione **del beauty e del wellness**

### MATEMATICA

#### CLASSE PRIMA

- Eseguire operazioni e potenze negli insiemi N, Z e Q
- Eseguire semplici espressioni con monomi e polinomi
- Svolgere i principali prodotti notevoli:  $(a + b)(a - b)$ ;  $(a + b)^2$
- Risolvere semplici equazioni numeriche intere di primo grado
- Risolvere semplici disequazioni numeriche intere di primo grado
- Risolvere semplici problemi con rapporti e percentuali
- Determinare perimetro ed area delle principali figure geometriche piane
- Raccogliere e rappresentare un insieme di dati e calcolare i valori medi.

#### CLASSE SECONDA

- Scomporre un polinomio in fattori mediante semplici regole di scomposizioni
- Operare in casi semplici con i radicali numerici quadratici



- Risolvere equazioni di secondo grado numeriche intere, con coefficienti interi
- Risolvere un sistema lineare di due equazioni in due incognite, in forma normale, con metodo a scelta
- Risolvere semplici sistemi di secondo grado
- Risolvere semplici problemi geometrici su perimetro, aree e principali teoremi
- Calcolare il punto medio e la distanza tra due punti
- Saper disegnare e riconoscere la retta nel piano cartesiano
- Risolvere semplici problemi di probabilità.

#### CLASSE TERZA

- Conoscere il metodo delle coordinate: individuare punti nel piano cartesiano note le coordinate e viceversa
- Saper applicare le formule: distanza tra due punti, punto medio del segmento
- Riconoscere l'equazione di una retta
- Disegnare rette la cui equazione sia data in forma esplicita
- Individuare condizione di parallelismo e perpendicolarità
- Riconoscere l'equazione di una parabola, individuare i suoi elementi caratteristici e rappresentarla.

#### CLASSE QUARTA

- Risolvere disequazioni di 2° grado per via grafica
- Conoscere la definizione e la classificazione delle funzioni
- Studiare dominio, intersezione con gli assi, segno di una funzione
- Determinare le principali caratteristiche di una funzione analizzando il suo grafico.

#### CLASSE QUINTA

- Studiare e rappresentare semplici funzioni razionali, sia intere sia frazionarie: classificazione, dominio, studio del segno, intersezioni con gli assi, limiti negli estremi del dominio, asintoti verticali e orizzontali e punti stazionari
- Analizzare il grafico di una funzione

### SCIENZE DEGLI ALIMENTI

#### CLASSE PRIMA

- Conoscere le principali cause e i rischi delle contaminazioni alimentari.
- Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti.
- Conoscere i principi nutritivi, la loro struttura e il fabbisogno.
- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione e funzione prevalente.

#### CLASSE SECONDA

- Conoscere le principali caratteristiche anatomiche e funzionali dell'apparato digerente.
- Conoscere i principi base di bioenergetica e di alimentazione equilibrata
- Conoscere i principali sistemi di conservazione e cottura degli alimenti.
- Saper identificare le principali indicazioni presenti nelle etichette alimentari

#### Triennio - ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E VENDITA



#### CLASSE TERZA

- Saper interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti.
- Saper realizzare un semplice calcolo calorico.
- Individuare le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali di bevande e alimenti.
- Conoscere i principali prodotti tipici del territorio.

#### CLASSE QUARTA

- Distinguere la funzione nutrizionale e bioenergetica dei principi nutritivi
- Conoscere i concetti fondamentali del metabolismo energetico
- Individuare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee a preservarne le caratteristiche organolettiche e la salubrità

#### CLASSE QUINTA

- Conoscere le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Individuare le principali esigenze alimentari del cliente in base alle condizioni fisiologiche e patologiche.
- Conoscere le principali cause di contaminazione e le più comuni frodi alimentari.
- Saper individuare e prevenire le principali malattie causate dalle contaminazioni biologiche degli alimenti.
- Conoscere i concetti chiave di qualità e sicurezza alimentare.

#### **Triennio - ACCOGLIENZA TURISTICA**

##### CLASSE TERZA

- Saper interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti.
- Saper realizzare un semplice calcolo calorico.
- Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei principali alimenti vegetali e animali.
- Identificare i prodotti tipici del territorio e conoscere i concetti di DOP, IGP, STG e prodotti biologici

##### CLASSE QUARTA

- Conoscere le principali tappe della storia dell'alimentazione e della gastronomia e individuare i principali stili alimentari.
- Saper interpretare i principi fondamentali della rintracciabilità, qualità alimentare ed etichettatura
- Conoscere le principali cause di alterazione degli alimenti e le più comuni tecniche di conservazione

##### CLASSE QUINTA

- Conoscere i prodotti locali, nazionali ed internazionali e le risorse enogastronomiche del territorio di riferimento.
- Conoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.
- Conoscere le principali caratteristiche dei menu elaborati in base alle
- Specifiche esigenze dietologiche della clientela

#### **SCIENZE GIURIDICO – ECONOMICHE**

##### CLASSE PRIMA



Moduli:

- n. 1 Il diritto e le norme giuridiche
- n. 2 Le persone e la famiglia

- 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
- Acquisire il concetto di norma nei suoi aspetti giuridico – sociali
- Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia
- Percepire la Costituzione come strumento vivo di partecipazione democratica

Moduli:

- n. 3 Le persone giuridiche e il rapporto giuridico
- n. 4 Lo Stato e la Costituzione in generale
- n. 5 la Costituzione italiana: principi, libertà, diritti e doveri
- n. 6 Bisogni, beni e servizi

- n. 7 le attività economiche e i sistemi economici
- n. 8 I soggetti del sistema economico

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
- Individuare le esigenze fondamentali che ispirano le scelte e i comportamenti economici
- Interpretare le relazioni tra i soggetti che operano all'interno dell'economia, riconoscendo l'importanza delle loro decisioni per il funzionamento del sistema economico locale

CLASSE SECONDA

Moduli:

- n. 1 Parlamento, Governo e Presidente della Repubblica
- n. 2 Magistratura, Corte costituzionale e autonomie locali

- 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
- **Riconoscere la funzione che il diritto svolge in un contesto sociale organizzato**
- **Percepire la Costituzione come strumento vivo di partecipazione democratica**

Moduli:

- n. 3 l'Unione europea
- n. 4 la domanda e l'offerta
- n. 5 il mercato
- n. 6 La moneta

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
- Riconoscere le caratteristiche fondamentali del mercato
- Interpretare le relazioni tra i soggetti che operano all'interno dell'economia, riconoscendo l'importanza delle loro decisioni per il funzionamento del sistema economico locale

### SCIENZE ECONOMICO – AZIENDALI

CLASSE TERZA

Moduli:

- n. 1 Strumenti operativi



- Impostare e risolvere proporzioni
- Eseguire calcoli percentuali diretti

n. 2 L'impresa

- Individuare le responsabilità dell'imprenditore
- Individuare le responsabilità dei soci
- Applicare le formule per il calcolo dell'interesse (solo formule dirette)
- Effettuare semplici calcoli relativi all'iva (calcolare imponibile/iva/totale fattura)
- Riconoscere i principali mezzi di pagamento
- Compilare assegni bancari

n. 3 Il mercato turistico

- Calcolare la capacità ricettiva ed il grado di occupazione effettivo (solo terza di accoglienza turistica)

n. 4 Le risorse umane

- Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro

**CLASSE QUARTA**

Moduli:

n. 1 Le risorse umane

- Leggere e comprendere le principali voci di una busta paga

n. 2 Le risorse tecniche

n. 3 le risorse finanziarie

- Distinguere gli elementi attivi e passivi del patrimonio
- Distinguere le immobilizzazioni dall'attivo circolante
- Distinguere il patrimonio netto dalle passività
- Compilare una semplice Situazione Patrimoniale con particolare riferimento alle imprese turistiche
- Calcolare il patrimonio netto dell'impresa
- Distinguere le fonti interne e le fonti esterne di finanziamento

n. 4 La gestione economica

- Calcolare il reddito d'esercizio e compilare una semplice Situazione Economica

n. 5 Il bilancio d'esercizio

- Saper redigere gli schemi di Stato Patrimoniale e Conto Economico civilistici in forma abbreviata

**CLASSE QUINTA**

Moduli:

n. 1 La programmazione e il budget

- Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico di un'impresa ristorativa/ricettiva e compilare il prospetto con dati semplificati
- Redigere il business plan di un'impresa ristorativa/ricettiva con dati semplificati

n. 2 Le politiche di vendita

- Descrivere le fasi di un piano di marketing
- Esempificare, con semplici casi concreti, le politiche di marketing da attuare



n. 3 La legislazione turistica

- Definire, attraverso semplici casi concreti, diritti ed obblighi delle parti

n. 4 Educazione civica

- Saper distinguere diritti ed obblighi del lavoratore subordinato e del datore di lavoro secondo la Costituzione

### SCIENZE MOTORIE

CLASSE PRIMA

- **CONOSCERE IL PROPRIO CORPO E LA SUA FUNZIONALITÀ**  
*Organizzazione del corpo umano*  
*Fasi della respirazione*  
*Rapporto tra battito cardiaco e intensità di lavoro*
- **AMPLIARE LE CAPACITÀ COORDINATIVE E CONDIZIONALI**  
*Schemi motori di base*  
*Le capacità motorie*
- **ESPRESSIVITÀ CORPOREA E LINGUAGGIO NON VERBALE**  
*Percezione del se'*
- **SPORT INDIVIDUALI E DI SQUADRA**  
*I fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati*  
*Terminologia*  
*Regolamento degli sport*  
*Fair –play*
- **SALUTE BENESSERE SICUREZZA E PREVENZIONE**  
*Principi fondamentali per la salute*  
*Norme igieniche per la pratica sportiva*
- **PRATICHE MOTORIE IN AMBIENTE NATURALE**  
*Le attività in ambiente naturale e loro caratteristiche*

CLASSE SECONDA

- **CONOSCERE IL PROPRIO CORPO E LA SUA FUNZIONALITÀ**  
*Cenni di anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati*  
*Linguaggio specifico della disciplina*
- **AMPLIARE LE CAPACITÀ COORDINATIVE E CONDIZIONALI**  
*Principi e fasi dell'apprendimento motorio*  
*Differenza tra contrazione e decontrazione*
- **ESPRESSIVITÀ CORPOREA E LINGUAGGIO NON VERBALE**  
*Riconoscere la differenza tra movimento funzionale e movimento espressivo*
- **SPORT INDIVIDUALI E DI SQUADRA**  
*I fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati*  
*Terminologia*  
*Regolamento degli sport*  
*Fair –play*  
*Semplici principi tattici degli sport praticati*
- **SALUTE BENESSERE SICUREZZA E PREVENZIONE**





*I pilastri della salute*

*Principali norme per una alimentazione corretta*

- **PRATICHE MOTORIE IN AMBIENTE NATURALE**

*Norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni*

#### CLASSE TERZA

- **CONOSCERE IL PROPRIO CORPO E LA SUA FUNZIONALITÀ**

*Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori*

*Mantenere e controllare le posture*

- **AMPLIARE LE CAPACITÀ COORDINATIVE E CONDIZIONALI**

*Capacità coordinative*

*capacità condizionali*

*Capacità espressivo-comunicative*

- **SPORT INDIVIDUALI E DI SQUADRA**

*Conoscenza delle regole degli sport praticati*

*Conoscenza della capacità tecnica*

*Conoscenza del valore educativo e sociale dello sport*

*Fair –play*

- **SICUREZZA E PREVENZIONE**

*Tecniche di assistenza attiva durante il lavoro*

*Predisporre comportamenti funzionali alla sicurezza propria e altrui durante le esercitazioni*

*Cenni di primo soccorso*

- **SALUTE BENESSERE E NUTRIZIONE**

*Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute*

*Cenni di una buona alimentazione*

- **PRATICHE MOTORIE IN AMBIENTE NATURALE**

*Muoversi in sicurezza in diversi ambienti*

*Orientarsi*

#### CLASSE QUARTA

- **CONOSCERE IL PROPRIO CORPO E LA SUA FUNZIONALITÀ**

*Controllo dei diversi stimoli motori*

*Conoscere le principali capacità coordinative coinvolte nei vari movimenti*

*Conoscere i muscoli e la loro azione*

*Principi fondamentali dell'allenamento*

- **SPORT INDIVIDUALI E DI SQUADRA**

*Conoscenza dei ruoli nei vari sport praticati e sue caratteristiche*

*Assumere responsabilità tattiche*

*Sport come veicolo di valorizzazione delle diversità culturali e fisiche*

*Fair –play*

- **SICUREZZA E PREVENZIONE**

*Trattamento dei traumi piu' comuni*

*Applicare norme e condotte volte a rimuovere o limitare situazioni di pericolo*

*Codice comportamentale del primo soccorso*

- **SALUTE BENESSERE E NUTRIZIONE**

*Riconoscere i principi per mantenere il proprio corpo in buona salute*

*alimentazione e sport*

- **PRATICHE MOTORIE IN AMBIENTE NATURALE**



*Conoscere le caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva  
Conoscere gli strumenti tecnologici di supporto all'attività fisica*

#### CLASSE QUINTA

- **PERCEZIONE DI SÈ E COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE**

*Diversi metodi della ginnastica tradizionale e non*

*La teoria dell'allenamento*

*Capacità condizionali e loro allenamento*

- **SPORT INDIVIDUALI E DI SQUADRA**

*Conoscenza della tecnica e tattica nei vari sport*

*Forme organizzative di tornei e competizioni*

*Osservare e giudicare una esecuzione motoria/e/o sportiva*

*Fair-play*

- **SICUREZZA E PREVENZIONE**

*Assumere comportamento responsabile nell'organizzazione del proprio tempo libero*

*Saper intervenire in caso di emergenza*

- **SALUTE BENESSERE E NUTRIZIONE**

*Conoscenza di un corretto stile di vita*

*Stress e salute*

*Sport e alimentazione*

*Sport come prevenzione*

*Sport e società*

- **PRATICHE MOTORIE IN AMBIENTE NATURALE**

*Conoscere le caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva*

*Conoscere gli strumenti tecnologici di supporto all'attività fisica*

### SCIENZE INTEGRATE

#### CLASSE PRIMA

- LA TERRA E L'UOMO

Obiettivi: Acquisire il concetto di risorsa. Distinguere tra risorse esauribili e risorse rinnovabili. Conoscere il ciclo vitale dei materiali. Conoscere l'utilizzo dei rifiuti (le discariche, l'incenerimento e la raccolta differenziata). Saper eseguire la raccolta differenziata dei rifiuti. Conoscere gli effetti del recupero e del riciclo dei rifiuti (saper utilizzare i rifiuti come risorsa).

Essere consapevoli del problema dello smaltimento dei rifiuti che è causa non solo di inquinamento ambientale ma anche di spreco di nuovi materiali e di energia per produrli. Saper classificare le risorse energetiche. Saper elencare i pro e i contro dei diversi tipi di energia. Individuare le possibilità del risparmio di energia. Conoscere i vantaggi ambientali legati alle energie rinnovabili.

- L'IDROSFERA E L'ATMOSFERA

Obiettivi: Saper descrivere il ciclo dell'acqua; conoscere le principali caratteristiche delle acque marine e delle acque dolci; essere consapevoli dell'importanza dell'acqua come risorsa; analizzare i consumi di acqua e i problemi connessi all'inquinamento delle acque; conoscere le principali fonti dell'inquinamento delle acque. Conoscere la composizione e le caratteristiche dell'atmosfera terrestre; conoscere le varie forme



dell'inquinamento atmosferico. Interpretate schemi relativi alla ripartizione delle acque terrestri e al ciclo dell'acqua. Leggere grafici relativi a variazioni di temperatura, pressione e salinità dell'acqua.

- **I VIVENTI E L'AMBIENTE**

Obiettivi: Acquisire il concetto di ecosistema; saper individuare i fattori biotici ed abiotici in un ecosistema; conoscere gli anelli fondamentali della catena alimentare e le interazioni tra gli organismi di una comunità. Conoscere l'impatto ambientale dei cibi che mangiamo (diete più sostenibili di altre)

#### CLASSE SECONDA

- **STRUTTURA E FUNZIONI DELLE CELLULE**

Obiettivi: Conoscere le caratteristiche dei viventi; conoscere le principali molecole biologiche e comprenderne le funzioni; conoscere la struttura e la composizione delle cellule

- **CELLULE ED ORGANISMI**

Obiettivi: Conoscere i principali tessuti animali; Descrivere l'anatomia dei vari apparati del corpo umano. Elencare le funzioni svolte da ciascun organo e apparato. Correlare le diverse strutture anatomiche degli organi alle funzioni da essi svolte. Descrivere il corpo umano, analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati. Conoscere le principali patologie dell'uomo e le norme igieniche da seguire; acquisire consapevolezza dell'importanza della prevenzione sanitaria.

### Lingue straniere

#### CLASSE PRIMA

I saluti e le formule di cortesia per rivolgersi in modo appropriato al personale scolastico e ai compagni. Il lessico essenziale del materiale scolastico. I verbi ausiliari "essere ed avere" al presente. Gli articoli determinativi ed indeterminativi. Il plurale (regola di base), presentarsi specificando nome, cognome, età, individuare i principali attori che agiscono all'interno del proprio istituto scolastico. I verbi regolari, localizzare i principali spazi dell'istituto scolastico, lessico base relativo ai giorni della settimana, ai mesi dell'anno e ai momenti della giornata, la forma negativa, la regola del plurale, presentare con un lessico essenziale la propria giornata, i numeri e l'ora, i principali negozi della mia città e la presentazione di alcuni dei prodotti tipici del mio territorio, gli ingredienti di un piatto tipico.

#### CLASSE SECONDA

Lo studente deve essere in grado di chiedere/esprimere in maniera essenziale le proprie preferenze, esprimere i propri stati d'animo e sentimenti con un lessico semplice, descrivere i luoghi principali della propria città, chiedere il permesso per fare qualcosa, dare ordini e suggerimenti, saper dire a chi appartiene una determinata cosa, saper raccontare un'esperienza passata, parlare in maniera generica di eventi futuri. Si procederà all'introduzione di semplici argomenti di microlingua con particolare attenzione al lessico legato alle erbe aromatiche e ai loro profumi

#### CLASSE TERZA

esprimere azioni future, esprimere il bisogno di qualcosa, chiedere/dire la data di un avvenimento, chiedere/dare informazioni sull'ubicazione di determinati oggetti, lessico relativo ai mestieri. Microlingua: le brigate di sala e cucina, il personale dell'hotel, l'uniforme, lessico base dell'attrezzatura di sala e cucina, presentare gli ingredienti all'interno di una ricetta, conoscere le varie parti del menu, la mise en place. Riconoscere le tipologie degli hotel ed i loro principali servizi, funzioni linguistiche essenziali per accogliere il cliente.



#### CLASSE QUARTA

revisione delle strutture grammaticali incontrate negli anni precedenti. Principali informazioni relative allo stato di cui si studia la lingua con particolare attenzione agli aspetti di geografia generale, agli aspetti culinari e turistici.

#### CLASSE QUINTA

Ampliamento della microlingua inerente l'enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica tramite l'ausilio di letture specifiche opportunamente semplificate. La regione Emilia Romagna e la città di Rimini saranno trattate in modo sintetico sia da un punto di vista turistico, che storico, artistico e gastronomico. Gli allievi saranno in grado di presentare itinerari turistici ed enogastronomici con il supporto di materiale cartaceo/multimediale.

### RELIGIONE CATTOLICA

#### Obiettivi trasversali:

1. Comprendere e usare le terminologia specifica.
2. Identificare le domande esistenziali e la specificità della risposta religiosa partendo dall'esperienza personale degli allievi.

#### Obiettivi classi prime:

1. Essere consapevoli che ogni uomo si pone domande esistenziali.
2. Conoscere il messaggio e il mondo biblico.
3. Cogliere i tratti specifici della figura di Gesù Cristo, rilevare il valore della sua proposta anche per il non credente all'interno di una storia universale.

#### Obiettivi classi seconde:

1. Riconoscere la presenza della Chiesa nella storia, valutandone pregi e limiti come comunità dei credenti.
2. Approfondire la coscienza di sé come adolescente che vive in comunità.
3. Saper cogliere i diversi aspetti – umano, religioso e spirituale – dell'uomo.

#### Obiettivi classi terze:

1. Cogliere le relazioni, le differenze e gli arricchimenti reciproci tra fede e razionalità umana – progresso scientifico.
2. Confrontarsi con gli altri riguardo alla crescita e alla maturità.
3. Conoscere e rispettare le diverse religioni presenti nel mondo e nel proprio ambiente, cogliendone i punti fondanti e gli arricchimenti vicendevoli.

#### Obiettivi classi quarte:

1. Arricchire il proprio lessico religioso riguardo ai temi dell'etica.
2. Individuare il processo di acquisizione dell'identità, dell'autonomia, della responsabilità come centrali nella crescita verso la maturità.
3. Sensibilizzare ai valori della solidarietà, equità, politica come bene comune, incontro con le diversità etniche, religiose, culturali, umane, legalità.

#### Obiettivi classi quinte:

1. Considerare i propri pregiudizi e cercare di superare le difficoltà nell'incontro con l'altro, il diverso.
2. Cogliere il rapporto adolescente – mondo.
3. Analizzare e motivare le proposte riguardo all'etica della vita e saper formulare delle scelte



**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

**CLASSE PRIMA**

- Conoscenza del linguaggio tecnico alberghiero e principali conoscenze delle tecniche di accoglienza
- Conoscenza della classificazione delle imprese ricettive e gli arrangiamenti alberghieri
- Conoscenza della struttura dell'albergo e principali servizi del Front Office e le principali funzioni del ciclo cliente
- Conoscenza delle fondamentali norme di comportamento del personale alberghiero
- Conoscenza dei concetti basilari della comunicazione delle strutture ricettive

**CLASSE SECONDA**

- Conoscenza dell'organizzazione del personale e le principali funzioni
- Conoscenza delle principali operazioni del ciclo cliente
- Conoscenza delle procedure elementari relative al controllo ed alla registrazione delle prenotazioni
- Conoscenza delle basi della corrispondenza alberghiera
- Conoscenza della comunicazione finalizzata alla vendita dei servizi
- Conoscenza dei prezzi differenziati dei vari tipi di camere

**CLASSE TERZA**

- Conoscere il ciclo cliente e le fasi che lo caratterizzano
- Saper compilare, controllare, registrare e conservare alcuni tra i principali moduli, stampati e registrati in uso nel settore
- Conoscere le principali tecniche di vendita al front office
- Conoscere il territorio
- Conoscere il trend: salute e benessere

**CLASSE QUARTA**

- Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi
- Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.
- Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale
- Conoscere le moderne tecniche di vendita
- Conoscere le attività del back office – sistema amministrativo
- Conoscere le tecniche di vendita delle spa

**CLASSE QUINTA**

- Conoscere l'importanza del brand aziendale on line e off line
- Conoscere le tecniche di vendita del prodotto turistico e la conseguente determinazione dei prezzi utilizzando coerenti strategie di vendita
- Conoscere gli strumenti per garantire la qualità
- Conoscere tutte le moderne strategie del marketing
- Conoscere le attività del back office – sistema amministrativo
- Conoscere le tecniche di vendita delle spa

**LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**



#### CLASSE PRIMA

- Conoscere le professioni dell'enogastronomia, gli sbocchi professionali, la brigata,
- Conoscere la piccola e la grande attrezzatura
- Conosce i vari tagli, i fondi, le principali salse madri e derivate, i principali cereali, lavorazioni di base dei cereali: preparazioni di paste fresche, ripiene, gnocchi, le minestre chiare, legate.

#### CLASSE SECONDA

Oltre a capire l'importanza della collaborazione tra i vari reparti gli alunni dovranno:

- Conoscere il programma svolto il primo anno
- Conoscere i locali, le relative attrezzature ed il personale
- Avere conoscenze igienico-sanitarie personali, ambientali e alimentari
- Conoscere le norme antinfortunistiche
- Conoscere alcune tecniche di cottura e della terminologia di base

#### CLASSE TERZA

- Conoscere il programma svolto negli anni precedenti.
- Capire l'importanza della collaborazione e complementarietà tra i vari reparti
- Conoscere i vari tipi di menù, alcune basi per la preparazione di primi piatti, prodotti ittici, carni, Pasticceria del territorio e nazionale
- Sapere realizzare e presentare i vari piatti preparati durante l'anno scolastico
- Conoscere le tecniche di cottura e la terminologia di base

#### CLASSE QUARTA

- Saper organizzare l'area di produzione e il personale.
- Conoscere le caratteristiche dei prodotti alimentari ed i principali sistemi di approvvigionamento.
- Conoscere le basi per la preparazione di primi piatti, prodotti ittici, carni, pasticceria del territorio.
- Conoscere ed applicare nelle aziende ristorative la corretta prassi igienica usando le nuove indicazioni legislative.

#### CLASSE QUINTA

- Conoscere le caratteristiche dei prodotti alimentari, i marchi di qualità e i sistemi di certificazione, gli allergeni previsti dalla normativa vigente.
- Conoscere il legame caldo e freddo, il sistema cook end chill e Cook end freeze
- Conoscere le tipologie di intolleranze alimentari.
- Conoscere il sistema HACCP ed i criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
- Conoscere la terminologia tecnica di settore

### **LABORATORIO SALA E VENDITA**

#### PER TUTTE LE CLASSI

- conoscere la brigata di sala e bar e le principali mansioni e requisiti.
- Conoscere il ristorante e locali annessi con particolare attenzione agli arredi e alle attrezzature
- Svolgere mansioni semplici assegnate dall'insegnante e acquisire le principali norme igienico – sanitarie e norme sicurezza al lavoro.
- Conoscere il bar, le attrezzature principali e il loro utilizzo.



- Conoscere le principali mansioni organizzative di sala e bar
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
- Saper fare un servizio in sala ristorante dei pasti e bevande nel rispetto igienico - sanitarie vigenti
- Saper fare in autonomia una mise en place relativa ai vari menù.
- In autonomia preparazioni base di caffetteria e bevande analcoliche