



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

Via Colunno s.n. ~ 86021 Bojano / C.da S. Maria ~ Vinchiaturò

C.F. 93000190707 ~ Centr. Bojano 0874 782025 - 781028 - 782040 / Centr. Vinchiaturò 0874 340109

e.mail: cbis007006@istruzione.it - P.E.C.: cbis007006@pec.istruzione.it - u.r.l.: www.iissbojano.it

Liceo Scientifico - Istituto Tecnico Economico indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing opzione Sistemi Informativi Aziendali - Liceo delle Scienze Umane opzione Economico Sociale - Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

CURRICOLO VERTICALE DEL DIPARTIMENTO LINGUISTICO

LINGUA ITALIANA – LINGUE STRANIERE (INGLESE – FRANCESE) –SCIENZE MOTORIE

IDENTITA' DELL'INDIRIZZO IPSEOA

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le **competenze tecniche, economiche e normative** nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici, attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il

patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

Motivare gli studenti degli istituti professionali richiede un notevole impegno, per prevenire e contrastare dispersione scolastica ed abbandono.

E' fondamentale, quindi, che una scuola "autonoma" e "flessibile" progetti interventi didattici in grado di:

- **orientare** gli studenti per tutta la durata del primo biennio in relazione alle loro attitudini e vocazioni;
- **valorizzare** le diverse identità, differenze culturali, stili di apprendimento e abilità dello studente.

Bisogna favorire , soprattutto, il **pieno sviluppo della persona** nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale e quindi, perseguire ,in primo luogo, il raggiungimento delle **competenze chiave di cittadinanza**.

COMPETENZE DI CITTADINANZA

- **La comunicazione nella madrelingua**
- **la comunicazione in lingue straniere**
- **la competenza matematica e le competenze di base in campo scientifico e tecnologico**
- **la competenza digitale**
- **imparare ad imparare**
- **le competenze sociali e civiche**
- **senso di iniziativa e di imprenditorialità**
- **consapevolezza ed espressione culturali**

I giovani possono acquisire le competenze chiave di cittadinanza attraverso le conoscenze e le abilità riferite a **competenze di base** che sono ricondotte a **quattro assi culturali**, su cui devono ruotare le attività didattiche

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico-tecnologico
- Asse storico-sociale

ASSE DEI LINGUAGGI

COMPETENZE PRIMO BIENNIO

L'asse dei linguaggi ha l'obiettivo di fare acquisire allo studente la padronanza della lingua italiana come ricezione e come produzione, scritta e orale; la conoscenza di almeno una lingua straniera; la conoscenza e la fruizione consapevole di molteplici forme espressive non verbali; un adeguato utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione. La padronanza della lingua italiana è premessa indispensabile all'esercizio consapevole e critico di ogni forma di comunicazione; è comune a tutti i contesti di apprendimento ed è obiettivo delle discipline afferenti ai quattro assi.

Competenza linguaggi n. 1

1° BIENNIO

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti ed in contesti più specifici quali: Sala di un ristorante, cucina ed Hotel.

Competenza linguaggi n.2

1° BIENNIO

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Competenza linguaggi n. 3

1° BIENNIO

Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi

Competenza linguaggi n. 4

1° BIENNIO

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi

Competenza linguaggi n. 5

Scienze motorie e sportive

L'insegnamento di scienze motorie e sportive negli istituti professionali fa riferimento a quanto previsto dall'art. 2, comma 2, del Regolamento. Esso costituisce un ambito essenziale per favorire negli studenti il perseguimento di un equilibrato sviluppo e un consapevole benessere psico-fisico. Tenuto conto che nell'obbligo di istruzione non sono indicate specifiche competenze al riguardo, può essere opportuno segnalare, nel rispetto dell'autonomia scolastica e didattica, alcune concrete **conoscenze e abilità** perseguibili al termine del primo biennio:.

- utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile,
- partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria,

- i comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute,
- riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.

Sul piano metodologico, il percorso didattico – in coerenza con queste valenze educative – è finalizzato a colmare eventuali lacune nella formazione di base, ma soprattutto a valorizzare le potenzialità di ogni studente in ordine alla integralità del proprio sviluppo.

Competenza linguaggi n. 6

1° BIENNIO

Competenza linguaggi n. 7

1° BIENNIO Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico

Competenza linguaggi n.8

1° BIENNIO

Utilizzare e produrre testi multimediali

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

RILEVAZIONE DEI DATI:

Agli studenti vengono proposti, nelle prime settimane dell'anno scolastico, i seguenti **test per classi parallele**:

- **Questionario sugli stili cognitivi** al fine di rilevare metodologie di studio, tempi e modi dell'apprendimento,
- **Test d'ingresso** per individuare e quantificare conoscenze di base o prerequisiti e capacità di comprensione degli allievi. I test sono stilati e proposti in forma collegiale e condivisa dai docenti della medesima disciplina in base ad indicazioni presenti sulle "linee guida per i nuovi Istituti Professionali" ed in base ad esempi ed indicazioni presenti sul libro di testo adottato, tenendo presente che i nuovi libri di testo contengono informazioni e proposte molto coerenti con le proposte e gli obiettivi ministeriali.
- **Test di ingresso L2 e L3** per l'individuazione dei livelli previsti dal Quadro di riferimento Europeo.

I test potranno essere con risposta aperta a stimolo chiuso, letture di testi con verifica della comprensione ,esercizi di grammatica per la discipline dell'asse linguistico, di tipo strutturato o semi-strutturato (ad es. con domande a risposta multipla) per le discipline dell'Asse scientifico-tecnologico. Utili saranno,anche,:

- ☐ questionari conoscitivi,
- ☐ tecniche di osservazione
- ☐ colloqui con gli alunni
- ☐ colloqui con le famiglie

Ciò permetterà ad ogni insegnante di predisporre un piano di lavoro adeguato al gruppo classe, nel rispetto delle individualità e di adottare tempestivamente **strategie di recupero e di potenziamento**. In ogni Piano di lavoro sarà presentato un quadro riassuntivo dei risultati ottenuti. Sarà previsto un questionario *in itinere* ai fini del **riorientamento** degli studenti a rischio fallimento e/o abbandono scolastico. Per le **lingue straniere** è previsto, inoltre, un test in uscita di **accertamento** dei livelli di competenze previste dal QCER.

I **criteri metodologici** individuati sono:

- Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni.
- Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità.
- Favorire l'esplorazione e la scoperta.
- Incoraggiare l'apprendimento.
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare.
- Realizzare percorsi in forma di laboratorio

Saranno privilegiate le seguenti **metodologie** di trasmissione di apprendimento:

- Lezione Frontale
- Lezione Interattiva
- Brain-Storming
- Cooperative Learning

- Problem Solving
- Learning By Doing
- Role-Playing
- Lavoro Di Gruppo Per Fasce Eterogenee
- Attività Di Ricerca
- Attività Di Laboratorio
- Conversazioni A Tema
- Elaborazione Di Schemi E Mappe
- Esposizione Orale Su Schemi E Mappe
- Raccolta Di Informazioni
- Visione Di Trasposizioni Filmiche, Iconografiche E Musicali
- Ricerche In Web Di Contenuti Occorrenti Nell'attività Didattica
- Simulazioni Tipologie Esame
- Discussione GUIDATA
- U.D.A. a carattere interdisciplinare , la cui scheda è qui di seguito allegata(**Allegato 1**)



SCHEDA UDA.pdf

La scelta dell'uno o dell'altro metodo sarà calibrata sugli obiettivi da raggiungere, sui contenuti da trasmettere e sulle dinamiche di apprendimento, relazionali e comportamentali del gruppo classe e sulle competenze dei docenti. A tal riguardo, il Dipartimento proporrà attività di formazione orientate all'innovazione delle metodologie e delle strategie didattiche.

La trattazione degli argomenti avverrà attraverso l'uso di **STRUMENTI E MEZZI** come ad es:

- Libro di testo e estensione on line del libro di testo
- Tabelle e grafici
- Strumenti multimediali audiovisivi ed informatici
- DVD
- Lavagna interattiva
- Riviste e quotidiani
- Dizionari
- Dispense, fotocopie, quaderni operativi
- Mostre, seminari, concorsi, conferenze, progetti ricerche on line
- Laboratorio di informatica per arricchire la varietà delle applicazioni proposte.

Le conoscenze specifiche di ogni disciplina saranno esplicitate nella programmazione individuale di ogni docente ,il cui schema si allega al seguente documento(Allegato 2)



modello
prog_disciplinare.pdf

VERIFICA E VALUTAZIONE

Ogni modulo prevede **verifiche** intermedie e/o conclusive, per valutare il livello di acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze linguistiche. Si passerà, poi, ad una **valutazione** di tipo sommativo ed a una di tipo formativo, per valutare sia il livello di acquisizione delle **competenze in termini di produzione linguistica**, che il livello di maturazione raggiunto dallo studente.

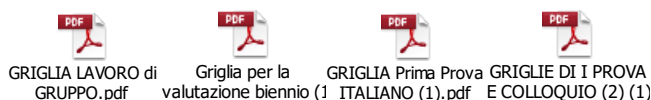
VALUTAZIONE COMPETENZE	Periodo
Diagnostica	Inizio anno scolastico
Formativa	Intero anno scolastico
Sommativa	Durante i quadrimestri
TIPOLOGIA DI VERIFICHE	Per la verifica in itinere • Osservazione della partecipazione al lavoro scolastico in classe • Valorizzazione dei contributi degli studenti durante le lezioni • Analisi dei compiti a casa • Brevi test su singole abilità trasversali specifiche Per la verifica finale: • Acquisizione dei contenuti e rielaborazione personale degli stessi • Proprietà espressiva • Coerenza e logicità dell'esposizione • Metodo di lavoro • Capacità di porsi di fronte a un problema ipotizzando soluzioni • Processo evolutivo • Ritmi di apprendimento • Autonomia e partecipazione • Altro
	Numero minimo di verifiche per quadrimestre: Scritte 2; Orali 2

Le griglie di valutazione di ogni disciplina sono allegate al seguente documento(**allegato 3**)

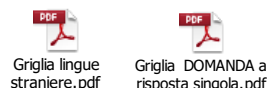
Premessa generale alle griglie di valutazione

Nel rispetto della libertà di insegnamento le tipologie di verifiche e griglie valutative utilizzate dal singolo docente possono differire da quelle qui sotto dettagliate. In tal caso il docente provvederà ad allegare la sua personale griglia valutativa ad ogni singola prova.

GRIGLIE D'ITALIANO (doppio click per aprire)



GRIGLIE DI LINGUE STRANIERE (doppio click per aprire)



GRIGLIE DI SCIENZE MOTORIE (doppio click per aprire)



**CURRICOLO VERTICALE PER IL PRIMO BIENNIO
DEL DIPARTIMENTO LINGUISTICO**

LINGUA ITALIANA

competenze	conoscenze	abilità
• padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario	• Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. • Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. • Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. • Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi. • Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti. • Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti). • Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.). • Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica.	• Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. • Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi. • Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema. • Nell'ambito della produzione e dell'interazione orale, attraverso l'ascolto attivo e consapevole, padroneggiare situazioni di comunicazione tenendo conto dello scopo, del contesto, dei destinatari. • Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. • Nell'ambito della produzione scritta, ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad esempio, per riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, argomentare, strutturare ipertesti, ecc. • Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico. • Letteratura Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle • letteratura italiana e straniera. • Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio generi letterari, metrica, figure retoriche)

LINGUE STRANIERE (INGLESE – FRANCESE)

Competenze	Conoscenze	Abilità
• utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	• Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori. • Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura. • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi. In messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità. • Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro. • Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. • Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.	• Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. • Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. • Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. • Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. • Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. • Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. • Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale . • Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche.

SCIENZE MOTORIE

L'insegnamento di scienze motorie e sportive negli istituti professionali fa riferimento a quanto previsto dall'art. 2, comma 2, del Regolamento. Esso costituisce un ambito essenziale per favorire negli studenti il perseguimento di un equilibrato sviluppo e un consapevole benessere psico-fisico.

Tenuto conto che nell'obbligo di istruzione non sono indicate specifiche competenze al riguardo, può essere opportuno segnalare, nel rispetto dell'autonomia scolastica e didattica, alcune concrete **conoscenze e abilità** perseguibili al termine del primo biennio:.

Competenze	Conoscenze	Abilità
• Percepire e utilizzare le sensazioni relative al proprio corpo e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie. • Identificare il lessico specifico di varie discipline sportive. Lo sport, le regole e il Fair play. • Applicare i fondamenti della prevenzione per la sicurezza personale(salute, benessere, sicurezza e prevenzione). • Orientarsi in contesti diversificati	• Pallavolo: schemi di gioco individuali e di squadra, regole e fondamentali. • Calcio: schemi di gioco, regole e fondamentali. • Duathlon: conoscenza dello sport e delle norme. • Badminton: regole di gioco e fondamentali. • Conoscenza del linguaggio tecnico specifico. • Conoscenza del movimento come prevenzione/ salute e benessere/ la schiena e l'importanza della postura/ la rieducazione. • Conoscenza delle norme di comportamento in caso di infortunio(muscolo, articolare, osseo).	• Percepire ed interpretare le sensazioni relative al proprio corpo. Elaborare risposte motorie efficaci. Trasferire autonomamente tecniche motorie nei vari contesti. Migliorare le capacità motorie condizionali e coordinative per acquisire un corretto stile di vita. Comportamento leale e corretto. Consolidamento del carattere. Approfondimento tecnico degli sport individuali e di squadra praticati.

Competenze professionali(alle quali le discipline possono apportare il proprio contributo)

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	<u>LINGUA ITALIANA</u> Testualità: specificità dei testi di contenuto tecnico. 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. Lettura: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi; modulistica di reparto; organigrammi, mansionari. 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. Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale. Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione ed espressione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi di un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali. <u>LINGUA STRANIERA</u> <u>Conoscenze</u>: pietanze, ingredienti, bevande; forme geometriche; misure (lungo, largo, spesso ecc.), utensili di cucina,metodi di cottura ,preparazione dei cibi; , <u>Funzioni linguistiche</u>: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; descrivere piatti, descrivere procedimenti in successione (preparazione di piatti); esprimere grandezze e forme; descrivere oggetti e posizionarli nello spazio: preposizioni di stato; fare confronti; dire ciò che si preferisce e non si preferisce; operazioni aritmetiche; <u>Corrispondenze</u>: qualche piatto particolare e pasti caratteristici dei paesi di lingua anglosassone; siti internet ; cataloghi; commerciali (spot pubblicitari). Grafici.. <u>SCIENZE MOTORIE</u> Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere
--	---

STANDARD MINIMI DELLE COMPETENZE	FINE I BIENNIO
Competenze trasversali	• Assumere consapevolezza di sé e sviluppare serena autostima • Rispettare le regole dell'ordinamento scolastico d'aula e di laboratorio • Usare il tono della voce in maniera adeguata e civile • Distinguere ed esperire con consapevolezza i momenti dell'impegno e dello svago • Curare l'igiene e la cura personale e degli spazi condivisi • Relazionarsi con adulti e coetanei adeguatamente al contesto
Competenze linguistiche	• Comunicare messaggi semplici e compiuti in maniera chiara e coerente • Leggere e comprendere complessivamente testi letterari e d'uso di varia tipologia • Elaborare semplici testi scritti
Competenze motorie	• Gestire consapevolmente il rapporto con il proprio corpo • Curare l'igiene, la cura di sé e l'alimentazione • Orientamento spazio-temporale
Competenze interdisciplinari	• Entrare in relazione e comunicare in maniera corretta ed efficace nei diversi contesti esperiti (aula, laboratori, comunità scolastica, ambiti professionali extra-scolastici) • Maturare la consapevolezza della propria identità culturale per comprendere ed accettare l'altro da sé, attraverso il contatto con altre culture e realtà.

Si allega la griglia di valutazione riferita ai livelli di competenze di base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA (*)

(DENOMINAZIONE DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA)(**)

CERTIFICATO delle COMPETENZE DI BASE acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione

N°

IL DIRIGENTE SCOLASTICO (***)

Visto il regolamento emanato dal Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca (ex Ministro della Pubblica Istruzione)
con decreto 22 agosto 2007, n.139;

Visti gli atti di ufficio;

certifica⁽¹⁾

che **l...** **studente/ssa** cognome nome
nato/a il / /, a Stato
iscritto/a presso questo Istituto nella classe sez (***)
indirizzo di studio (*****).....

nell'anno scolastico nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione, della durata di 10 anni,

ha acquisito

le competenze di base di seguito indicate.

(*) Nel caso di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) occorre affiancare al logo del MIUR anche quella della REGIONE di riferimento.

(**) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni, occorre sostituire "Istituzione scolastica" con "Struttura formativa accreditata".

(***) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni occorre sostituire 'Il Dirigente Scolastico' con 'Il Direttore/Legale Rappresentante della Struttura formativa accreditata'. Per le istituzioni scolastiche paritarie, il certificato è rilasciato dal Coordinatore delle attività educative e didattiche.

(****) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni occorre sostituire 'Istituto nella classe ... sezione ...' con "Struttura formativa accreditata".

(*****) Nel caso di percorsi di IeFP occorre sostituire 'indirizzo di studio' con 'percorso di qualifica o diploma professionale'.

COMPETENZE DI BASE E RELATIVI LIVELLI RAGGIUNTI ⁽²⁾	
Asse dei linguaggi	LIVELLI
lingua italiana: • padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	
lingua straniera • utilizzare la lingua ⁽³⁾ per i principali scopi comunicativi ed operativi	
altri linguaggi • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario • utilizzare e produrre testi multimediali	
Asse matematico	
• utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica • confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni • individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi • 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	
Asse scientifico-tecnologico	
• osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità • analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza • essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	
Asse storico-sociale	
• comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	

Le competenze di base relative agli assi culturali sopra richiamati sono state acquisite dallo studente con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza di cui all'allegato 2 del regolamento citato in premessa (1. imparare ad imparare; 2. progettare; 3. comunicare; 4. collaborare e partecipare; 5. agire in modo autonomo e responsabile; 6. risolvere problemi; 7. individuare collegamenti e relazioni; 8. acquisire e interpretare l'informazione).

Lì il

IL DIRIGENTE SCOLASTICO ⁽¹⁾

.....

1) Il presente certificato ha validità nazionale.

(2) **Livelli relativi all'acquisizione delle competenze di ciascun asse:**

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

*Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l'espressione **"livello base non raggiunto"**, con l'indicazione della relativa motivazione*

Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

Livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

(3) Specificare la prima lingua straniera studiata.

ASSE DEI LINGUAGGI

COMPETENZE SECONDO BIENNIO e QUINTO ANNO

I percorsi degli Istituti Professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

Gli alunni saranno impegnati in attività di stage, tirocinio, visite guidate, per avvicinare sempre più la scuola al mondo del lavoro. Saranno effettuate visite guidate in aziende del territorio o di province e regioni limitrofe, osservazioni in ambiente lavorativo. Accompagnati dai docenti tecnico-pratici, gli allievi visiteranno ristoranti, alberghi, agriturismi, self-service, aziende casearie, pastifici, torrefazioni, ecc. presenti nel territorio, individuati di volta in volta parallelamente allo svolgimento della programmazione didattica.

La finalità formativa dello **stage** è l'implementazione/completamento della formazione attraverso l'applicazione delle competenze teoriche e pratiche direttamente sul campo, in un processo di apprendimento funzionale all'inserimento lavorativo

Istruzione E Formazione Professionale

Esami di Qualifica professionale in regime di sussidiarietà integrativa .

Il nostro Istituto eroga l'offerta formativa in regime di sussidiarietà integrativa di leFP . Per lo svolgimento dei relativi esami ci si riporta alle Linee guida già pubblicate nel BURP n. 41 del 24/03/2014. A conclusione del terzo e quarto anno lo studente consegnerà all'esito di un esame la Qualifica di I e II livello di: Operatore della ristorazione – indirizzo preparazione pasti oppure Operatore della ristorazione – indirizzo sala e bar accoglienza – indirizzo strutture ricettive

Le **UNITA' DIDATTICHE di APPRENDIMENTO**, nell'ottica dell'interdisciplinarietà, avranno come obiettivo quello di consentire agli alunni il raggiungimento di competenze specifiche di settore.

QUINTO ANNO

Profili in uscita

Il "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" al termine del percorso quinquennale ha specifiche **competenze tecniche, economiche e normative** nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

E' in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
- 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.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

L'indirizzo presenta le articolazioni di: Enogastronomia e " Servizi di sala e di vendita

Nell'articolazione dell'**enogastronomia**, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione dei **servizi di sala e vendita**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenza linguaggi n. 1

2° BIENNIO Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale

5° ANNO Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi in ambito professionale

Competenza linguaggi n.2

2° BIENNIO Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo

5° ANNO Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura di settore

Competenza linguaggi n. 3

2° BIENNIO Produrre testi di vario tipo

5° ANNO Produrre testi di vario tipo

Competenza linguaggi n. 4

2° BIENNIO Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale

5° ANNO Padroneggiare la lingua straniera per interagire in contesti diversificati e coerenti con i settori di indirizzo (LIVELLO B2)

Competenza linguaggi n. 5

Scienze motorie e sportive

L'insegnamento di scienze motorie e sportive negli istituti professionali fa riferimento a quanto previsto dall'art. 2, comma 2, del Regolamento. Esso costituisce un ambito essenziale per favorire negli studenti il perseguimento di un equilibrato sviluppo e un consapevole benessere psico-fisico. Tenuto conto che nell'obbligo di istruzione non sono indicate specifiche competenze al riguardo, può essere opportuno segnalare, nel rispetto dell'autonomia scolastica e didattica, alcune concrete **conoscenze e abilità** perseguibili al termine del primo biennio:

- **utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile,**
- **partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria,**
- **i comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute,**
- **riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.**

Sul piano metodologico, il percorso didattico – in coerenza con queste valenze educative – è finalizzato a colmare eventuali lacune nella formazione di base, ma soprattutto a valorizzare le potenzialità di ogni studente in ordine alla integralità del proprio sviluppo.

Competenza linguaggi n. 6

2° BIENNIO E 5° ANNO

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti (Sala/cucina/hotel)

Competenza linguaggi n. 7

2° BIENNIO E 5° ANNO

Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione

Competenza linguaggi n.8

2° BIENNIO E 5° ANNO

Produrre oggetti multimediali

COMPETENZE LINGUA ITALIANA

TERZO ANNO

Competenze	Conoscenze	Abilità
• Cogliere il messaggio centrale di testi di varia tipologia • Produrre testi di varia tipologia corretti ed efficaci • Utilizzare registri linguistici appropriati • Cogliere relazioni tra la letteratura e il contesto politico, economico, sociale e culturale • Leggere in maniera fluida ed espressiva testi di varia tipologia	• caratteristiche storiche, economiche, sociali e religiose del Basso Medioevo • la letteratura cortese (chanson de geste, poesia trobadorica) • le origini della poesia in Italia: la letteratura religiosa • San Francesco <i>Il Cantico delle Creature</i>, Jacopone da Todi e la nascita della Lauda • la Scuola Siciliana • I racconti di viaggio, M. Polo <i>L'Isola di Zipangu</i> (i viaggi di ieri e di oggi, i pellegrinaggi di ieri e di oggi) • la relazione tecnica di un'esperienza • -<i>Lo Stilnovo</i> e la poesia comico-realistica (Guinizzelli <i>IO voglio del ver la mia donna laudare</i>, Cecco Angiolieri <i>S' l fosse foco...</i>, Rustico Filippi, <i>Dovunque vai conteco porti...</i>) • Dante Alighieri (vita e opere, il pensiero e la poetica, da la <i>Vita Nuova Tanto gentile e tanto onesta pare...</i>, <i>Guido i' vorrei...</i>, La Commedia, lettura canto I , V, X, XXXII Inferno, Canto XXX, XXXIII Purgatorio, Canto XXXIII Paradiso • Francesco Petrarca (vita e opere, pensiero e poetica, Da <i>De Rerum vulgarium fragmenta Solo et pensoso, Chiare fresche e dolci acque, La vita fugge...</i>) • Giovanni Boccaccio, (vita e opere. Pensiero e poetica, Il Decameron, <i>La peste a Firenze, La novella delle papere, Chichibio, Calandrino e il porco, Ghino di Tacco</i>) • Scritture professionali: lettera di presentazione e CV • N. Machiavelli (vita e opere, pensiero e poetica, da <i>Il Principe</i> (I principati nuoviLa volpe e il Leone, Virtù contro fortuna) • L. Ariosto (vita e opere, pensiero e poetica, da <i>L'Orlando furioso Proemio, Il Palazzo di Atlante, Angelica e Medoro, Astolfo sulla l'Una</i> • Torquato Tasso (vita e opere, pensiero e poetica, da la <i>Gerusalemme Liberata La morte di Clorinda, Il giardino di Armida</i> • - Le professioni, i tempi, i luoghi e le persone: Nutrire Il mondo, Roy Lewis, <i>Pasti caldi per i cavernicoli, S. Benni , Il più grande cuoco di Francia</i>	• leggere e comprendere testi di varia tipologia • mappare contenuti culturali e letterari • elaborare percorsi multidisciplinari • capacità di "ri-scrivere" in maniera creativa testi letterari • utilizzare programmi di elaborazione testi • effettuare ricerche on-line filtrando le fonti attendibili e non attendibili

QUARTO ANNO

Competenze	Conoscenze	Abilità
• Collocare nello spazio e nel tempo e stabilire legami tra i fenomeni storico-culturali e politico-sociali delle epoche prese in esame, utilizzando la terminologia propria del linguaggio disciplinare • Analizzare le principali caratteristiche stilistiche ed individuare i temi fondamentali dei testi poetici e narrativi; contestualizzare i testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell'autore • Produrre testi di vario tipo • Cittadinanza: interagire in gruppo, comprendere i vari punti di vista, valorizzare le proprie e altrui capacità, risolvere problemi	• La rivoluzione scientifica: Galileo Galilei • L'Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo • Gli Autori: Giuseppe Parini, Carlo Goldoni, Ugo Foscolo • Gli aspetti caratteristici del Romanticismo → Il Romanticismo europeo • Il Romanticismo italiano • Il romanzo dell'Ottocento • Gli Autori: Alessandro Manzoni, Giacomo Leopardi • Coerenza e coesione di un testo • Lista di espansione, mappa, scaletta, parole-chiave: tecniche e strategie di scrittura • Caratteristiche e strutture dei vari testi • Tecniche di stesura di un riassunto • Le tecniche argomentative e descrittive • Problematiche di attualità che si intendono sviluppare per attuare le varie tipologie prescelte	• Riconoscere gli elementi di novità e di continuità rispetto al passato, collocando nello spazio e nel tempo i fenomeni delle epoche prese in esame • Riconoscere i cambiamenti politici e sociali • Produrre confronti tra le varie correnti letterarie • Contestualizzare i testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell'autore • Leggere, interpretare, produrre ed esporre carte tematiche, mappe concettuali, schemi • Contestualizzare l'autore e la sua opera, riconoscendone le caratteristiche fondamentali • Analizzare ed interpretare i testi letterari • Effettuare paragoni • Riconoscere gli elementi di novità e di continuità rispetto al passato, collocando nello spazio e nel tempo i fenomeni dell'epoca presa in esame • Riconoscere i cambiamenti politici e sociali • Produrre confronti tra le varie correnti letterarie • Leggere, interpretare, produrre ed esporre carte tematiche, mappe concettuali, schemi • Analizzare e descrivere l'argomento e la consegna dati • Utilizzare le tecniche di progettazione e pianificazione per la produzione di un testo scritto • Applicare nella stesura le tecniche di scrittura relative alla tipologia richiesta • Operare efficaci collegamenti fra i paragrafi del testo usando correttamente i connettivi logico-grammaticali → Operare le opportune scelte a livello lessicale • Produrre testi, rispettando i principi di coerenza e coesione • Controllare, correggere e migliorare il testo

QUINTO ANNO

Nell'anno finale lo studente consolida e sviluppa le proprie conoscenze e competenze linguistiche in tutte le occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua, considerata in una grande varietà di testi proposti allo studio. L'affinamento delle competenze di comprensione e produzione sarà perseguito sistematicamente, in collaborazione con le altre discipline che utilizzano testi, sia per lo studio e per la comprensione sia per la produzione (relazioni, verifiche scritte ecc.). In questa prospettiva, si avrà particolare riguardo al possesso dei lessici disciplinari, con particolare attenzione ai termini che passano dalle lingue speciali alla lingua comune o che sono dotati di diverse accezioni nei diversi ambiti di uso. Lo studente analizzerà i testi letterari anche sotto il profilo linguistico, praticando la spiegazione letterale per rilevare le peculiarità del lessico, della semantica e della sintassi e, nei testi poetici, l'incidenza del linguaggio figurato e della metrica. Essi, pur restando al centro dell'attenzione, andranno affiancati da testi di altro tipo, evidenziandone volta a volta i tratti peculiari; nella prosa saggistica, ad esempio, si metteranno in evidenza le tecniche dell'argomentazione.

Competenze	Conoscenze	Abilità
• Collocare nello spazio e nel tempo e stabilire legami tra i fenomeni storico-culturali e politico-sociali delle epoche prese in esame, utilizzando la terminologia propria del linguaggio disciplinare • Analizzare le principali caratteristiche stilistiche ed individuare i temi fondamentali dei testi poetici e narrativi; contestualizzare i testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell'autore • Produrre testi di vario tipo • Cittadinanza: interagire in gruppo, comprendere i vari punti di vista, valorizzare le proprie e altrui capacità, risolvere problemi	• Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione italiana nelle varie epoche • Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano fino al secondo dopoguerra • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche • Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali • Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio. • Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali	• Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico –culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi. • Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici, della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.

COMPETENZE LINGUE STRANIERE

Terzo /Quarto anno Lingua Inglese Settore ENOGASTRONOMIA

Al termine del terzo e quarto anno (Qualifica di Primo Livello) gli alunni dovranno raggiungere le **competenze linguistico-comunicative**, previste dal livello B1/B2 (Inglese) A2/B1 (Francese) del QCER 2001.

Competenze	Conoscenze Inglese	Conoscenze Francese	Abilità
- utilizzare la micro lingua di base afferente ai settori professionali enogastronomici (<u>Settore Cucina</u>) - interagire in modo funzionalmente adeguato al contesto su argomenti specifici d'indirizzo; - comprendere testi scritti relativi al settore professionale specifico, cogliendone il senso e lo scopo; - produrre testi scritti, di carattere generale e/o specifico, con sufficiente coerenza e coesione; - conoscere e confrontare i contesti dei servizi enogastronomici multiculturali - Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura inglese. - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità.	- Job advertisements - Curriculum vitae - Advertisements from the Net - Personal hygiene and appearance - The chef's uniform - The Kitchen brigade . - Kitchen areas and sections - Heavy equipment - Food hygiene and food safety - HACCP - Utensils ,Knives ,Pots and pans ,Bakeware - New dishes on the menu - Explaining recipes - Getting utensils - Cooking processes and their effects on foods - Different types of pastry - MEALS AND MENUS - Menu planning (Prova esperta) - Different types of menus - British meals - Menu courses sequence - siti internet ; - cataloghi; (spot) - pianificazione di menu di vario tipo in base al tipo di clientela(compito di realtà) - pasti inglesi - abitudini alimentari personali - restaurant varieties	- Le personnel du restaurant, - la brigade de cuisine, - la tenue du cuisinier professionnel, - l'hygiène, - l'implantation d'une cuisine professionnelle - l'équipement d'une cuisine, - appareils de préparation des aliments, - les appareils de cuisson, - la batterie de cuisine, les couteaux, les outils de cuisine, - spécialités gastronomiques les plus célèbres - Les légumes, - les potages, les entrées - les pates, - les poissons - la viande - les herbes aromatiques et les épices - les fromages - les sauces - la cuisine française - Le menu et la carte, - les types de menu, - comprendre un menu, - histoire du menu, - la cuisine dans la presse - Les fournisseurs, - les types de fournisseurs, - la commande et le stockage des aliments, - la cuisine de la rancophonie. - Les techniques de cuisson à l'eau - Les techniques de cuisson au corps gras - Les techniques de cuisson à la chaleur - Les techniques de cuisson mixtes - Carte et menu: aspects positifs et négatifs, - les repas principaux des français, - la carte des vins et des desserts, - les fromages au menu, - les menus religieux	- saper formulare una richiesta di lavoro - redarre il proprio C.V in formato digitale. (Compito di realtà) - descrivere la divisa dello chef - riconoscere le varie mansioni della brigata di cucina - Descrivere i vari locali di una cucina ed i vari tipi di ristoranti - Riconoscere le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. - Relazionare sull'importanza dell'igiene e della sicurezza sul luogo di lavoro - Saper spiegare in lingua nei locali adibiti nella scuola le attrezzature e gli utensili di cucina ed il loro relativo uso(prova esperta) - Riconoscere le differenze tra le principali tecniche di cottura di base nella realizzazione di prodotti enogastronomici. - Descrivere i procedimenti in successione di una ricetta - Distinguere i vari tipi di pasti e di menu - Saper spiegare in lingua le tecniche di lavorazione e cottura nella realizzazione di prodotti enogastronomici. - Relazionare sulle proprie abitudini alimentari - Operare confronti tra pietanze delle varie Regioni italiane e piatti esteri - Evidenziare le differenze e similitudini tra le pietanze delle varie regioni italiane e piatti esteri; - Utilizzare un lessico appropriato per relazionare sui vari tipi di menu - Saper distinguere la sequenza delle portate dei menu - Distinguere i vari tipi di pasti ed operare confronti tra le diverse abitudini alimentari - Riconoscere diversi tipi di ristoranti, compresi quelli etnici - Compilare la modulistica di reparto (compito di realtà)

Terzo /Quarto anno Lingua Inglese Settore Sala e Vendita

Al termine del terzo e quarto anno (Qualifica di Primo Livello) gli alunni dovranno raggiungere le competenze linguistico-comunicative, previste dal livello B1/B2 (Inglese) A2/B1 (Francese)del QCER 2001

Competenze	Conoscenze Inglese	Conoscenze Francese	Abilità
- utilizzare la micro lingua di base afferente ai settori professionali (<i>Settore SALA E VENDITA</i>) - interagire in modo funzionalmente adeguato al contesto su argomenti specifici d'indirizzo; - comprendere testi scritti relativi al settore professionale specifico, cogliendone il senso e lo scopo; - produrre testi scritti, di carattere generale e/o specifico, con sufficiente coerenza e coesione; - conoscere e confrontare i contesti dei servizi enogastronomici multiculturali - cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura inglese. - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. - utilizzare la micro lingua afferente ai settori professionali (interagire in semplici conversazioni funzionalmente adeguate su argomenti specifici d'indirizzo; - descrivere e spiegare brevemente esperienze relative ai contesti professionali. - comprendere testi scritti relativi al settore professionale specifico, cogliendone il senso e lo scopo sapendo inferire il significato di elementi non ancora conosciuti in base alle informazioni contenute nel testo o a quelle già note; - produrre semplici testi scritti, di carattere generale e/o specifico, anche con qualche errore, con sufficiente coerenza e coesione; - conoscere e riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali.	- Job advertisements - Curriculum vitae - Advertisements from the Net - Personal hygiene and appearance - The waiter's uniform - The restaurant staff - Restaurant area and sections - Service methods - Types of restaurants Menu planning - Different types of menus - British meals and eating habits - Welcoming the guests,taking orders,describing dishes,complaining and apologizing - Attending to the bill and guests'departure - drinking wine - choosing wine - wine around the world - food and wine - serving wine - during the meal - The history of beer - The brewing process - Types of beer - Serving beer - Glasses - Food matching - History of the term happy hour - Happy hour's increasing popularity - Spanish tapas and "apericena" - Finger food - Long drinks - Milkshakes, smoothies and juices	- La brigade de restaurant - la tenue professionnelle - le comportement en salle - le maître d'hôtel histoire d'une profession - Visite en salle - Le mobilier et l'équipement de la salle - Les outils pour le service - La mise en place et les couverts spéciaux - Les arts de la table - Un banquet de mariage - Les grandes prestations de la restauration - La salle de banquet - Buffet à volonté ! - Tendance finger food - Presenter l'addition - Carte et menu: aspects positifs et négatifs, - les crêpes à la française, - la carte des vins et des desserts, - les fromages au menu - Les vins - Le champagne - La carte de visite d'un restaurant - Le sommelier - L'art de servir le vin - Déguster et marier le vin - Une matinée au café - Les boissons chaudes et froides - Envie de cocktails - La bière - Les cafés historiques	- saper formulare una richiesta di lavoro - redarre il proprio C.V.in formato Europass(compito di realtà) - descrivere la divisa del cameriere - riconoscere le varie mansioni dello staff di sala - Saper distinguere i vari settori di un ristorante - Saper distinguere i vari tipi di ristoranti - Riconoscere e descrivere i vari tipi di servizio - Utilizzare un lessico appropriato per relazionare sui vari tipi di menu - Saper distinguere i vari tipi di pasti e parlare delle proprie abitudini alimentari - Saper accogliere, servire e congedare un cliente - Saper relazionare sui vari tipi di bevande ed abbinare vino e pietanze - Saper relazionare sulle nuove tendenze alimentari

QUINTO ANNO

Al termine del quinto anno (Diploma) gli alunni dovranno raggiungere le competenze linguistico-comunicative, previste dal livello B2(INGLESE) B1(Francese) del QCER 2001:

LINGUA INGLESE(Settore Cucina – Settore Sala E Vendita)

Competenze	Conoscenze	Abilità
• padroneggiare la micro lingua afferente ai settori professionali (Laboratorio di servizi enogastronomici (<u>Settore Cucina – Settore Sala E Vendita</u>)) • integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; • descrivere e spiegare esperienze relative ai contesti professionali. • comprendere testi scritti relativi al settore professionale specifico, cogliendone il senso e lo scopo sapendo inferire il significato di elementi non ancora conosciuti in base alle informazioni contenute nel testo o a quelle già note; • produrre testi scritti, di carattere generale e/o specifico, con sufficiente coerenza e coesione; • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali • conoscere e confrontare i propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali • Studio del lessico specifico di settore	• Prehistoric times • Classical Antiquity • The Middle Ages • The Renaissance • The Nineteenth Century • Fast Food and Fast Food Restaurant, • The Negative Aspects of Fast Food, • Slow Food, • Nouvelle Cuisine, • Fusion Food and Cuisine, • Fusion Food Restaurants, • Do you live organic? • GMOs • Test Your Health! • Healthy Eating: individuare il giusto apporto nutrizionale per un'alimentazione corretta(Prova esperta) • The Food Pyramid • The Mediterranean Diet • The Macrobiotic Diet • Vegetarianism • Fad Slimming Diets • The Dukan Diet • HACCP • HACCP Preliminary Tasks and Principles • EHO • Bacteria • Food Contamination • Food Preservation • Refrigerated Systems • Indian Cooking • Chinese Cooking • Japanese Cooking • Religion through food: Islam, Judaism and Hinduism • Curriculum Vitae • Job Interviews	• Understanding History of food • Comparing the historical periods • Understanding food evolution of 20th and 21st Centuries • Understanding the importance of different cuisines Getting to know the different types of diets • Getting to know about nutrition and nutrients • Giving information about nutritional values • Correcting mistakes in bad eating habits • Getting to know the Five Basic Food Groups • Understanding how the HACCP works • Dealing with food poisoning • Knowing the main forms of food preservation • Understanding kitchen and personal hygiene rules • Understanding foreign cuisines • How, what and when people eat • The importance of spices in the foreign cuisines. • How to write a European Curriculum Vitae (Compito di realtà) • How to make a Job Interview

LINGUA FRANCESE(Settore Cucina)

Competenze	Conoscenze	Abilità
• padroneggiare la micro lingua afferente ai settori professionali (Laboratorio di servizi enogastronomici (<u>Settore Cucina</u>) • integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; • descrivere e spiegare esperienze relative ai contesti professionali. • comprendere testi scritti relativi al settore professionale specifico, cogliendone il senso e lo scopo sapendo inferire il significato di elementi non ancora conosciuti in base alle informazioni contenute nel testo o a quelle già note; • produrre testi scritti, di carattere generale e/o specifico, con sufficiente coerenza e coesione; • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali • conoscere e confrontare i propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali • Studio del lessico specifico di settore	• L'HACCP, • les sept principes dell'HACCP, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments • Les techniques physiques, • la conservation par le froid, • les techniques chimiques, • les techniques physico-chimiques et biologiques les aliments Bio, • les O.G.M • Les aliments bons pour la santé, • le régime méditerranéen, les régimes alternatifs • les allergies • les intolérances alimentaire • Le droit de travail en Italie, • le droit de travail en France, • les institutions européennes • CV	• Descrivere la regolamentazione europea dell'HACCP • saper distinguere i sette principi dell'HACCP • analizzare i rischi e le misure preventive della contaminazione degli alimenti • analizzare i principali metodi di conservazione degli alimenti • saper descrivere i principi di un'alimentazione equilibrata • saper riconoscere i principi di alcuni regimi alimentari • descrivere le conseguenze di alcuni disturbi alimentari • riconoscere alcuni principi base de diritto del lavoro in Italia e in Francia • saper redigere un CV • descrivere le istituzioni dell'unione europea

Lingua FRANCESE(Settore Sala e Vendita)

Competenze	Conoscenze	Abilità
• padroneggiare la micro lingua afferente ai settori professionali (Laboratorio di servizi enogastronomici (<u>Settore Sala e vendita</u>)) • integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; • descrivere e spiegare esperienze relative ai contesti professionali. • comprendere testi scritti relativi al settore professionale specifico, cogliendone il senso e lo scopo sapendo inferire il significato di elementi non ancora conosciuti in base alle informazioni contenute nel testo o a quelle già note; • produrre testi scritti, di carattere generale e/o specifico, con sufficiente coerenza e coesione; • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali • conoscere e confrontare i propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali • Studio del lessico specifico di settore	• Presenter l'addition • Carte et menu: aspects positifs et négatifs, • les crêpes à la française, • la carte des vins et des desserts, • les fromages au menu • Manger et être en forme • Le modèle de la pyramide alimentaire • Couleurs et saveurs • Nourriture, culture et religion • Régimes alimentaires • La conservation des aliments • Les techniques des conservations • L'HACCP, • Les sept principes dell'HACCP, • les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments • Les allergies et les intolérances	• saper presentare il conto • saper prendere un ordine • saper consigliare un menu o una carta • saper descrivere i principi di un'alimentazione equilibrata • saper riconoscere i principi di alcuni regimi alimentari • analizzare i principali metodi di conservazione degli alimenti • descrivere le conseguenze di alcuni disturbi alimentari • descrivere la regolamentazione europea dell'HACCP • saper distinguere i sette principi dell'HACCP • analizzare i rischi e le misure preventive della contaminazione degli alimenti

Al quinto anno la didattica si snoda per noduli tematici con criteri di trasversalità con le altre discipline di indirizzo. Si chiede allo studente di trasporre in lingua straniera argomenti studiati in altre materie per farne un uso dinamico in contesti lavorativi. Si predilige il raccordo con argomenti relativi a Scienza degli alimenti.

COMPETENZE SCIENZE MOTORIE
SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Competenze	Conoscenze	Abilità
• Percepire e utilizzare le sensazioni relative al proprio corpo e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie. • Identificare il lessico specifico di varie discipline sportive. Lo sport, le regole e il Fair play. • Applicare i fondamenti della prevenzione per la sicurezza personale(salute, benessere, sicurezza e prevenzione). • Orientarsi in contesti diversificati.	• Pallavolo: schemi di gioco individuali e di squadra, regole e fondamentali. • Calciotto: schemi di gioco, regole e fondamentali. • Duathlon: conoscenza dello sport e delle norme. • Badminton: regole di gioco e fondamentali. • Conoscenza del linguaggio tecnico specifico. • Conoscenza del movimento come prevenzione/ salute e benessere/ la schiena e l'importanza della postura/ la rieducazione. • Conoscenza delle norme di comportamento in caso di infortunio(muscolo, articolare, osseo). • Conversazioni a tema; elaborazione di schemi e mappe; esposizione orale su schemi e mappe; raccolta di informazioni; questionari; riflessione sul ruolo del linguaggio specifico delle discipline; lettura di schede di approfondimento; osservazione e commento di immagini. • Conoscenze del sistema nervoso. Le droghe e il Doping. • Le sostanze proibite e non proibite.	• Percepire ed interpretare le sensazioni relative al proprio corpo. • Elaborare risposte motorie efficaci. • Trasferire autonomamente tecniche motorie nei vari contesti. • Migliorare le capacità motorie condizionali e coordinative per acquisire un corretto stile di vita. • Comportamento leale e corretto. • Consolidamento del carattere. • Approfondimento tecnico degli sport individuali e di squadra praticati.

STANDARD MINIMI DI APPRENDIMENTO

LINGUA ITALIANA	• Si esprime in lingua madre con un vocabolario di base • Compone testi accettabilmente coesi e corretti • Se stimolato, coglie relazioni tra testi e contesti socio-culturali • Utilizza sufficientemente le varie tipologie testuali • Elabora testi semplici in formato digitale
LINGUE STRANIERE	• Interagisce in brevi conversazioni di vita quotidiana e su argomenti specifici d'indirizzo. • Interagisce su argomenti esperiti quali l'esperienza lavorativa e/o di stage, e di studio. • Comprende un semplice brano scritto, individuandone l'argomento e le informazioni specifiche, anche d'indirizzo. • Descrivere situazioni legate al vissuto personale ed al settore specifico d'indirizzo. • Produce testi scritti, di carattere generale e/o specifico, con sufficiente coerenza e coesione
SCIENZE MOTORIE	• Percepisce ed utilizza le sensazioni relative al proprio corpo. • Identifica il lessico specifico di varie discipline sportive. • Applica i fondamenti della prevenzione per la sicurezza personale(salute, benessere, sicurezza e prevenzione)

Risultati d'apprendimento in termini di competenze al termine dei percorsi

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- ✚ agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- ✚ utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- ✚ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- ✚ riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- ✚ riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- ✚ stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- ✚ utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- ✚ riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- ✚ individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- ✚ utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- ✚ riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- ✚ comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- ✚ utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- ✚ padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- ✚ individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- ✚ utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.