

DISCIPLINA: ACCOGLIENZA
CLASSI: SECONDE

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	IL FRONT OFFICE
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
La struttura del front office e relativa organizzazione. Il calcolo della capacità ricettiva e il calcolo del grado di occupazione delle camere Il contratto di albergo e di pensione. Il planning. La tipologia dei prezzi e dei contratti. Le diverse modalità per effettuare una prenotazione. Gli elementi fondamentali di una scheda prenotazione. Il preventivo, il conto cliente e sua camera Determinazione, numero dei pernottamenti, data di arrivo e di partenza, sconti, riduzioni, supplementi, extra e gratuità.	Essere in grado di eseguire le operazioni relative alle fasi del ciclo cliente (fase ante check-in) Essere capace di interpretare il listino prezzi Essere capace di applicare i prezzi in relazione alle diverse tipologie di servizio richieste e relative stagionalità. Eseguire le operazioni della fase ante. Essere capace di redigere un preventivo di soggiorno. Essere capace di effettuare correttamente la prenotazione di una	Gestire in modo consapevole le prenotazioni d'albergo, utilizzando gli strumenti più adeguati a seconda della situazione.	

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	IL CICLO CLIENTE E LA COMUNICAZIONE
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	
Le procedure di check-in. La registrazione di legge. I servizi offerti dall'albergo e dal territorio. Le responsabilità dell'albergatore per gli oggetti consegnati in custodia. Il conto d'albergo e la maincourante. I principali mezzi di pagamento. La ricevuta fiscale e la fattura.	Accogliere i clienti con prenotazione e senza prenotazione Compilare correttamente la modulistica di check-in. Fornire informazioni agli ospiti Compilare correttamente la modulistica del live-in Assistere il cliente durante la sua permanenza. Compilare una semplice ricevuta fiscale e una fattura. Congedarsi dal cliente con una comunicazione appropriata.	Gestire in modo consapevole la fase del check-in, utilizzando gli strumenti e la modulistica di settore. Assistere il cliente durante la sua permanenza in hotel adottando uno stile comunicativo adeguato e fornendo le informazioni richieste. Gestire la fase di check-out, applicando la procedura adeguata a seconda della situazione e della tipologia dell'ospite.	

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	I RAPPORTI TRA AGENZIA DI VIAGGIO E ALBERGO
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
I vantaggi di un rapporto di collaborazione tra albergo e agenzia. I vari tipi di contratti . Le diverse tipologie di voucher.		Compilare correttamente un voucher. Calcolare la commissione al lordo e al netto.	Gestire i rapporti tra albergo e agenzia di viaggi. Essere in grado di scegliere la tipologia di rapporto di collaborazione tra agenzia di viaggi e albergo più adatta alle esigenze della struttura ricettiva.



DISCIPLINA: LAB.CUCINA
CLASSI: SECONDE

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Etica Professionale, Ruoli e gerarchia della brigata di cucina
-----------	---	-------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Ruoli e gerarchia della brigata	Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.	Riconoscere il ruolo e le gerarchie della brigata di cucina

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature, gli utensili e i materiali utilizzati per la loro realizzazione
-----------	---	-------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili	- Sapere come è strutturato un laboratorio di cucina. - Conoscere e saper utilizzare le attrezzature presenti nei laboratori di cucina.	Utilizzare tutti gli utensili da cucina in modo corretto

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
-----------	---	-------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente	Acquisire le buone tecniche di lavorazione inerenti l'igiene personale.	Riconoscere il giusto deflusso delle merci.

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso
-----------	---	-------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso	- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. - Acquisire importanti informazioni sulla sicurezza. - Riconoscere le nozioni di primo soccorso	Attuare le nozioni di primo soccorso.

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime
-----------	---	-------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime	Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.	Applicare le nozioni fondamentali per evitare la contaminazione crociata.

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera
-----------	---	-------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera	Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.	Identificare i prodotti del territorio e i propri utilizzi in cucina

Modulo n.	7	Titolo del Modulo	Principali Tipi di menù e successione dei piatti
-----------	---	-------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Principali Tipi di menù e successione dei piatti	Distinguere le diverse tipologie di menù.	Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

Modulo n.	8	Titolo del Modulo	Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura
-----------	---	-------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura	Applicare le giuste tecniche di cottura nel rispetto delle preparazioni alimentari.	Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici

Modulo n.	9	Titolo del Modulo	Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti
-----------	---	-------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti	- Eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica. - Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.	Individuare e gestire le principali cotture di fondi e salse sia madri che derivate.

Modulo n.	10	Titolo del Modulo	Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme
-----------	----	-------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	Eseguire le principali tecniche di produzione di prodotti base di pasticceria di creme e impasti dolci e salati.	Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

1. **Obiettivi della disciplina:**

Gli obiettivi della disciplina consistono nel raggiungimento delle seguenti competenze, declinate nelle abilità indicate:

- A) Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi
Abilità:
A1) Comprendere semplici messaggi orali e semplici testi di breve estensione su argomenti di interesse personale e quotidiano;
A2) Produrre semplici messaggi orali e semplici testi scritti di breve estensione su argomenti di interesse personale e quotidiano;
A3) Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali;
A4) Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale e quotidiano;
- B) Rispettare le culture e le civiltà straniere
Abilità:
B1) Individuare gli aspetti salienti della cultura e della civiltà dei paesi di cui si studia la lingua, confrontandole con la propria.
- C) Sviluppare il metodo di studio
Abilità:
C1) Utilizzare semplici strategie di autovalutazione e autocorrezione.
C2) Trasferire informazioni in elementi paratestuali (schemi, grafici, tabelle)
C3) Interpretare immagini e foto
C4) Formulare ipotesi e inferenze per risolvere semplici problemi della vita quotidiana.
- D) Migliorare la propria autostima e la capacità di lavorare con gli altri
Abilità:
D1) Mettere in atto comportamenti di autonomia, autocontrollo e fiducia in se stessi
D2) Lavorare autonomamente, a coppie, in gruppo, cooperando e rispettando le regole
D3) Aiutare e rispettare gli altri
D4) Raggiungere, attraverso l'uso di una lingua diversa dalla propria, la consapevolezza dell'importanza del comunicare
D5) Parlare e comunicare con i coetanei scambiando domande e informazioni

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Approfondimento grammaticale
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Strutture grammaticali: i pronomi personali soggetto; gli ausiliari <i>être</i> e <i>avoir</i> ; gli articoli determinativi e indeterminativi; il femminile dei nomi e degli aggettivi; il plurale dei nomi e degli aggettivi; l'indicativo presente dei verbi del 1° gruppo (-er) e le loro modifiche ortografiche; i verbi riflessivi; la frase interrogativa (intonazione e con <i>est-ce que</i>); i numeri; <i>Qui est-ce?</i> , <i>Qu'est-ce que c'est?</i> , <i>c'est/ il est</i> ; le preposizioni semplici e articolate; gli aggettivi interrogativi; la forma negativa; gli aggettivi possessivi; i pronomi personali tonici; gli avverbi <i>très</i> , <i>beaucoup</i> e <i>beaucoup de</i> ; le preposizioni davanti ai nomi dei Paesi; l'indicativo presente dei verbi <i>aller</i> , <i>venir</i> , <i>faire</i> , <i>savoir</i> e <i>prendre</i> (e i suoi composti); le preposizioni e gli avverbi di luogo; gli aggettivi dimostrativi; <i>il y a</i> ; i pronomi personali complemento oggetto (COD); gli aggettivi di colore; i gallicismi.		Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.	A3

Modulo n.	2	Titolo	La communication
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Funzioni comunicative necessarie per: fare una telefonata; invitare e proporre a qualcuno di fare qualcosa; accettare e rifiutare un invito; dare e prendere un appuntamento; chiedere e indicare la strada; vendere e comprare un prodotto; chiedere e dire il prezzo; proporre e chiedere qualcosa da mangiare e da bere; raccontare azioni passate; fare gli auguri a qualcuno. Lessico riguardante: La telefonata; Gli inviti e le proposte; L'accettazione e il rifiuto; Il tempo libero; I punti di ritrovo; I luoghi pubblici; I negozi; I negozianti; Le merci; L'alimentazione; I metodi di pagamento; I luoghi della ristorazione; Le festività e gli eventi. Grammatica della frase e del testo: l'indicativo presente dei verbi del 2° gruppo (-ir); l'imperativo; <i>il faut</i>; i pronomi personali complemento di termine; i numeri ordinali; il plurale dei nomi e degli aggettivi; la preposizione <i>chez</i>; le locuzioni prepositive di luogo; l'indicativo presente dei verbi <i>devoir, pouvoir, vouloir, boire, mettre</i> (e i suoi composti), <i>offrir</i> (e simili), <i>voir, recevoir</i> e dei verbi in -dre (<i>vendre, attendre, répondre...</i>); gli articoli partitivi; gli avverbi di quantità; il pronome <i>en</i>; la negativa con <i>ne... que</i>; gli aggettivi <i>beau, nouveau, vieux, fou</i> e <i>mou</i>; la frase interrogativo-negativa; le modifiche ortografiche dei verbi del 1° gruppo; i pronomi personali complemento (forma tonica); il passato prossimo; gli aggettivi indefiniti <i>autre(s)</i> e <i>même(s)</i>. Cultura : Dans le temps libre ; Les ados et leur argent de poche ; Le goût de la fête.		Interagire al telefono in situazioni di tipo informale per invitare. Comprendere all'ascolto telefonate relative ad un invito. Accettare e rifiutare inviti. Descrivere i propri gusti e passatempi. Dare e comprendere indicazioni stradali. Acquistare un prodotto in un negozio. Raccontare eventi passati. Cogliere le differenze culturali.	A, B, C, D

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Les événements passés	
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE	
Funzioni comunicative necessarie per: descrivere il luogo dove si abita; parlare di avvenimenti passati; redigere una lettera informale; chiedere, accordare o rifiutare un permesso; dire ciò che è permesso e ciò che è vietato; fare paragoni. Lessico riguardante: Le abitazioni; Le stanze e i mobili della casa; I permessi e i divieti. Grammatica della frase e del testo: l'imperfetto; i pronomi possessivi; l'aggettivo indefinito <i>tout</i>; il pronome <i>y</i>; il superlativo relativo e assoluto; gli avverbi di tempo; l'indicativo presente e il participio dei verbi <i>partir</i> (e simili), <i>dire, écrire, lire, connaître</i> e <i>vivre</i>; il comparativo; i pronomi relativi <i>qui, que, dont</i> e <i>où</i>; l'infinito. Cultura : Le proviseur ; Repères géographiques de la France ; La France physique ; Les Départements et les Régions métropolitaines ; La Francophonie.		Descrivere un luogo. Descrivere avvenimenti passati. Redigere una lettera informale. Accordare o rifiutare un permesso. Paragonare persone o cose. Cogliere le differenze culturali.	A, B, C, D	

Obiettivi della disciplina:

Obiettivi specifici	Standard minimi di apprendimento
A- Gli obiettivi specifici della disciplina: L'alunno dovrà acquisire familiarità con gli strumenti informatici, al fine di impiegarli in modo fruttuoso nella gestione dell'azienda turistica. In particolare dovrà: 1. conoscere le differenti tipologie di sistema informativo: gestionale, di comunicazione, statistico, territoriale, per il governo dell'azienda; 2. conoscere i database e le loro applicazioni nel settore di interesse; 3. conoscere le reti strutturate e la rete internet; 4. saper produrre ipertesti multimediali con il linguaggio HTML; 5. saper utilizzare un programma di editing per il web.	B- Gli standard minimi di apprendimento: 1. Mod.1: Conoscere le differenti tipologie di sistema informativo. 2. Mod.2: Conoscere le funzioni e gli usi di un database. 3. Mod.3: Conoscere le funzioni e caratteristiche della rete Internet e della posta elettronica. 4. Mod.4: Conoscere l'architettura di un ipertesto scritto in linguaggio HTML 5. Mod.5: Conoscere la struttura e la funzione di un editor web.

Descrizione analitica dei moduli:

Modulo 1	Titolo: I SISTEMI INFORMATICI	Svolgimento da settembre a novembre
CONOSCENZE		COMPETENZE
1. Conoscere il ciclo di vita di un sistema informativo; 2. Conoscere la storia e l'evoluzione dei sistemi informativi; 3. Conoscere i sistemi di elaborazione dei dati; 4. Conoscere le differenti tipologie di sistema informativo: gestionale, di comunicazione, statistico, territoriale, per il governo dell'azienda.		Essere in grado di raccogliere, organizzare, selezionare, archiviare e comunicare i dati riguardanti l'attività di un'organizzazione, al fine di mettere a disposizione dei responsabili delle decisioni operative tutte le informazioni necessarie per effettuare le migliori scelte possibili.
Modulo 2	Titolo: IL DATABASE	Svolgimento da ottobre a febbraio
CONOSCENZE		COMPETENZE
1) Conoscere le differenti tipologie di archivi; 2) Conoscere le funzioni e gli usi di un database; 3) Conoscere le modalità di gestione di un database.		1) Saper usare in maniera autonoma e consapevole i dispositivi, gli archivi e le basi di dati; 2) Essere in grado di gestire database e archivi.
Modulo 3	Titolo: LE RETI STRUTTURATE E LE RETI INTERNET	Svolgimento da ottobre a novembre
CONOSCENZE		COMPETENZE
1) Funzioni e caratteristiche della rete Internet e della posta elettronica; 2) Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore; 3) Forme di comunicazione commerciale e di pubblicità.		1) Saper usare in maniera autonoma e consapevole i dispositivi di rete più comuni; 2) Saper utilizzare l'ipertesto e il web; 3) Saper utilizzare in modo appropriato i motori di ricerca; 4) Saper usare la posta elettronica.
Modulo 4	Titolo: IL LINGUAGGIO HTML	Svolgimento da febbraio a aprile
CONOSCENZE		COMPETENZE
1) Conoscere la struttura dei linguaggi di marcatura e la loro evoluzione; 2) Conoscere gli strumenti per sviluppare il linguaggio HTML; 3) Conoscere la struttura globale di una pagina, la formattazione del testo, l'inserimento delle immagini, dei collegamenti ipertestuali e delle tabelle; 4) Conoscere le procedure operative per la realizzazione di un ipertesto.		Saper creare un ipertesto con il linguaggio di marcatura HTML.
Modulo 5	Titolo: L'EDITOR WEB NVU	Svolgimento da aprile a maggio
CONOSCENZE		COMPETENZE
1) Conoscere i principali servizi e i fondamentali strumenti per le comunicazioni in Internet; 2) Conoscere la struttura di un editor web e di NVU in particolare;		Saper utilizzare in modo autonomo, cosciente e proficuo i programmi di editing per il web.

3) Conoscere le procedure operative per la comunicazione dei contenuti ipertestuali della rete.	
---	--



1. Obiettivi della disciplina:

Gli obiettivi della disciplina consistono nel raggiungimento delle seguenti competenze, declinate nelle abilità indicate:

- A) Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi
 Abilità:
 A1) Comprendere semplici messaggi orali e semplici testi di breve estensione su argomenti di interesse personale e quotidiano;
 A2) Produrre semplici messaggi orali e semplici testi scritti di breve estensione su argomenti di interesse personale e quotidiano;
 A3) Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali;
 A4) Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale e quotidiano;
- B) Rispettare le culture e le civiltà straniere
 Abilità:
 B1) Individuare gli aspetti salienti della cultura e della civiltà dei paesi di cui si studia la lingua, confrontandole con la propria.
- C) Sviluppare il metodo di studio
 Abilità:
 C1) Utilizzare semplici strategie di autovalutazione e autocorrezione.
 C2) Trasferire informazioni in elementi paratestuali (schemi, grafici, tabelle)
 C3) Interpretare immagini e foto
 C4) Formulare ipotesi e inferenze per risolvere semplici problemi della vita quotidiana.
- D) Migliorare la propria autostima e la capacità di lavorare con gli altri
 Abilità:
 D1) Mettere in atto comportamenti di autonomia, autocontrollo e fiducia in se stessi
 D2) Lavorare autonomamente, a coppie, in gruppo, cooperando e rispettando le regole
 D3) Aiutare e rispettare gli altri
 D4) Raggiungere, attraverso l'uso di una lingua diversa dalla propria, la consapevolezza dell'importanza del comunicare
 D5) Parlare e comunicare con i coetanei scambiando domande e informazioni

2. Descrizione analitica dei moduli:

La declinazione delle competenze fa riferimento a quanto descritto nel punto 2 (obiettivi della disciplina).

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Consolidamento
	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
	Recupero dei prerequisiti tramite il ripasso del lessico e delle strutture grammaticali del primo anno.	Saper presentarsi, chiedere e dare informazioni personali, esprimere oralmente e per iscritto: età, provenienza, date, indirizzo, professione, indicare la posizione degli oggetti nella classe, descrivere persone e parlare della famiglia; saper fare lo "spelling". Saper esprimere oralmente e per iscritto: le proprie preferenze, accordo e disaccordo, l'orario, la propria routine quotidiana, le proprie abilità, descrizione più dettagliata delle persone, le attività in corso in questo momento o nel periodo attuale, le attività permanenti e quelle temporanee	A, B, C, D

Modulo n.	2	Titolo del modulo	Il passato	
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE	
Lessico: Vocaboli riguardanti le stanze e i mobili; negozi e luoghi nelle città; cibi e bevande; quantità; film e tv; feste e festività; la scuola e le materie scolastiche, l'abbigliamento, animali, tempo atmosferico. Strutture grammaticali: some e any, there is/there are, preposizioni e avverbi di movimento, nomi contabili e incontabili, pronomi possessivi, Whose...?, aggettivi terminanti in -ed e -ing, past simple di be, past simple verbi regolari e irregolari, forme interrogative e negative, past time expressions, short answers, espressioni per esprimere abilità: <i>be good at</i>, past continuous vs past simple, <i>when</i> e <i>while</i>, comparativi e superlativi.		Saper: parlare della propria casa; chiedere e dare indicazioni; parlare di cibo e bevande: organizzare un pasto, ordinare/consigliare cibo in un ristorante; parlare di films e programmi televisivi, dare opinioni, saper parlare del passato, descrivere eventi nel passato; saper parlare della vita scolastica, dell'abbigliamento, delle azioni in progresso nel passato, fare paragoni, parlare del tempo atmosferico.	A, B, C, D	

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Civiltà	
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE	
Lessico specifico dei testi di civiltà indicati di seguito: National identities Music Sport		Saper comprendere e riportare oralmente il contenuto di brani di civiltà. Integrare le conoscenze con le altre discipline.	A, B, C1, C2, D	



Modulo n.	0	Titolo del Modulo	Modulo di raccordo: consolidamento prerequisiti
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Contenuti relativi ai moduli precedenti	Rafforzamento abilità/competenze precedenti	

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Riflessione linguistica 2: analisi logica e del periodo
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Soggetto – attributo/apposizione) complemento oggetto- (predicativo del soggetto e dell'oggetto); principali complementi indiretti (tempo –luogo-spazio-fine o scopo-causa-d'agente) Struttura del periodo (principali e subordinate) (Principali proposizioni indipendenti e dipendenti: esclamativa- interrogativa; relativa-finale-causale-temporale-ipotetica) Discorso diretto e indiretto	Identificare le strutture richieste Individuare funzioni delle strutture richieste	Applicare le strutture morfo-sintattiche principali

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Il testo letterario: narrativa, poesia
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Narrativa: analisi di generi Principi di contestualizzazione Poesia Struttura del testo (strofa-verso) Principali figure retoriche La parafrasi	Identificare caratteristiche di linguaggi specifici e di generi Individuare gli scopi comunicativi contesto Individuare figure retoriche Effettuare parafrasi di poesie di media difficoltà	Applicare principi dell'analisi testuale Applicare strumenti fondamentali di analisi testuale

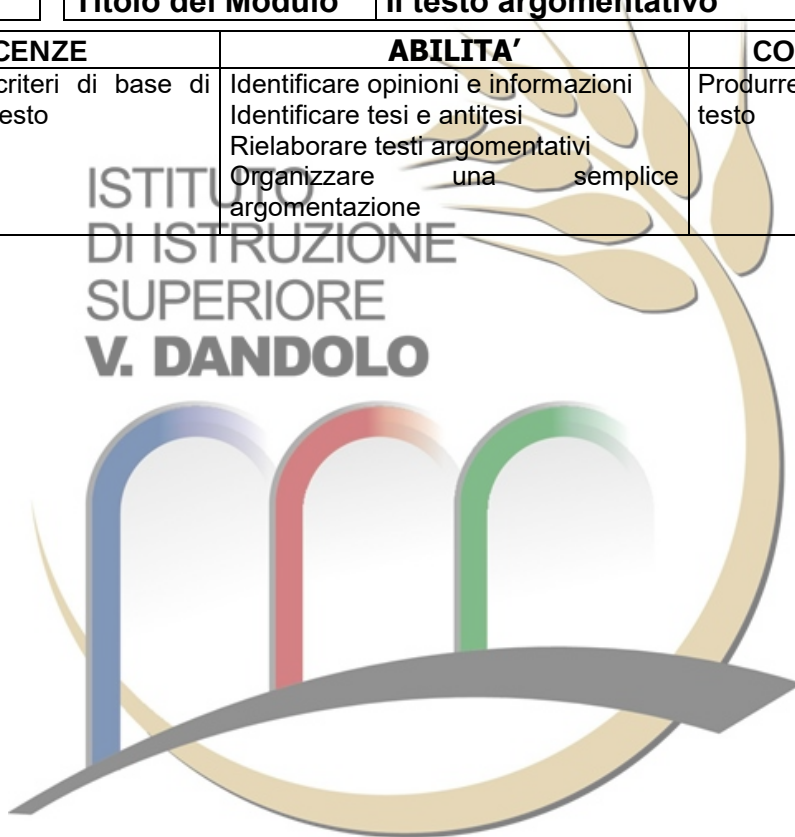
Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Altri linguaggi: arte, cinema, teatro
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Analisi di generi/opera Elementi di contestualizzazione	Individuare caratteristiche peculiari e gli scopi comunicativi	Analizzare gli elementi caratterizzanti un'opera

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	L'articolo di giornale
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Titolo-occhiello-sommario- criteri di organizzazione – la cronaca		Identificare opinioni e informazioni Rielaborare testi	Produrre la tipologia di testo

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	La relazione su esperienze didattiche
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Criteri di organizzazione testuale		Identificare criteri di organizzazione testuale Riconoscere caratteri organizzativi della tipologia Organizzare una scaletta preliminare	Produrre la tipologia di testo

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	Il testo argomentativo
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Tesi e antitesi – criteri di base di organizzazione del testo		Identificare opinioni e informazioni Identificare tesi e antitesi Rielaborare testi argomentativi Organizzare una semplice argomentazione	Produrre la tipologia di testo



1. Obiettivi della disciplina:

La declinazione delle competenze si riferisce alla seguente legenda:

- A. Utilizzare le tecniche di calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- B. Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- C. Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi.
- D. 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.

Obiettivi minimi di apprendimento:

- Saper operare con le frazioni algebriche;
- saper risolvere sistemi lineari;
- saper risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado;
- saper risolvere sistemi di equazioni di secondo grado;
- saper analizzare e risolvere problemi del piano utilizzando le proprietà delle figure geometriche (perimetri ed aree)
- saper calcolare la probabilità di eventi elementari.

2. Descrizione analitica dei moduli:

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Modulo di raccordo: consolidamento prerequisiti classe prima
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Le espressioni letterali e le loro operazioni; Equazioni e disequazioni di primo grado intere.		Operare con il calcolo letterale; equazioni e disequazioni di primo grado.	A

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Equazioni di primo grado fratte, equazioni e disequazioni di grado superiore al primo
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Numeri reali; Frazioni algebriche; Equazioni e disequazioni.		Operare con le frazioni algebriche; Risolvere equazioni e disequazioni (anche per via grafica)	A

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Sistemi di equazioni e disequazioni
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Sistemi di equazioni e disequazioni		Risolvere con diversi metodi i sistemi di equazioni e disequazioni (anche per via grafica)	A

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Grandezze e trasformazioni	
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE	
Misure di grandezze, Grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni; Teoremi di Euclide e Pitagora; Le principali trasformazioni geometriche e le loro invarianti		Misurare grandezze incommensurabili, Perimetro e area perimetro e area delle principali figure; analizzare e risolvere problemi del piano utilizzando le proprietà delle figure geometriche	B C	

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	Circonferenza	
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE	
Circonferenza e cerchio		Applicare le proprietà delle corde e degli archi e le relazioni tra angoli al centro e angoli alla circonferenza; Poligoni inscritti e circoscritti.	B C	

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	Introduzione al calcolo delle probabilità	
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE	
Significato della probabilità; Semplici spazi di probabilità.		Calcolare la probabilità di eventi elementari.	D	



Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Il menu e la comanda
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Conoscenza delle diverse tipologie di menu		Utilizzare il menu come veicolo di vendita. Realizzare un menu graficamente adatto alle varie realtà gastronomiche	Utilizzare il menu come veicolo di vendita. Realizzare un menu graficamente adatto alle varie realtà gastronomiche

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	I servizi speciali al tavolo
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Conoscenza della cucina di sala Realizzazione dei piatti base alla lampada.		Realizzazione dei piatti base alla lampada. Realizzazione del servizio delle insalate, frutta e dessert	Realizzazione dei piatti base alla lampada. Realizzazione del servizio delle insalate, frutta e dessert

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	La piccola colazione
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Conoscenza approfondita del servizio di break-fast		Organizzare i diversi tipi di colazione in relazione alla tipologia di locale e clientela	Organizzare i diversi tipi di colazione in relazione alla tipologia di locale e clientela

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Il vino
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Conoscenza del servizio del vino		Riconoscere le diverse tipologie di vini. Realizzare il servizio dei vini	Riconoscere le diverse tipologie di vini. Realizzare il servizio dei vini

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	Le bevande al bar
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Conoscenza delle bevande analcoliche		Realizzare e servire le bevande alcoliche al bar	Realizzare e servire le bevande alcoliche al bar

Modulo n.	6	Titolo del Modulo	Mangiare al bar
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Conoscere gli snack da bar		Realizzare e servire gli snack da bar in relazione al momento di servizio.	Realizzare e servire gli snack da bar in relazione al momento di servizio.

Modulo n.	7	Titolo del Modulo	La birra
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Conoscere i principali tipi di birra		Realizzare il servizio delle varie tipologie di birra Valutare le varietà e qualità delle diverse tipologie di birra	Realizzare il servizio delle varie tipologie di birra Valutare le varietà e qualità delle diverse tipologie di birra



Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Alimentazione e salute
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
METABOLISMO ENERGETICO E PESO CORPOREO: • Metabolismo e bioenergetica • Energia degli alimenti • Dispendio energetico • Fabbisogno energetico • Bilancio energetico • Peso corporeo ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA • Alimentazione e salute • Alimentazione e nutrizione • Standard nutrizionali e le linee guida • Le linee guida per una sana alimentazione italiana • Dieta mediterranea • Dieta equilibrata • Dieta del lattante • Dieta del bambino • Dieta dell'adolescente • Dieta durante la gravidanza • Dieta della nutrice • Dieta nella terza età ALIMENTAZIONE E MALATTIE CORRELATE • Obesità • Malnutrizioni • Disturbi dell'alimentazione • Allergie e intolleranze alimentari • Malattie cardiovascolari • Diabete mellito • Alimentazione e tumori • Relazione tra dieta e malattie croniche		• Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare. • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e complessità

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	La conservazione degli alimenti
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
La conservazione degli alimenti: • La conservazione degli alimenti nella storia • Metodi di conservazione degli alimenti • Alterazione degli alimenti • Metodi fisici di conservazione degli alimenti • Metodi chimici di conservazione degli alimenti • Metodi chimico-fisici di conservazione degli alimenti • Metodi biologici di conservazione degli alimenti		Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle veri forme i concetti di sistema e complessità Analizzare quantitativamente e qualitativamente fenomeni legata alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	La cottura degli alimenti
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
LA COTTURA DEGLI ALIMENTI: • La cottura degli alimenti • Principali tecniche di cottura • Modificazioni dei macronutrienti per effetto della cottura • Modificazioni dei micronutrienti per effetto della cottura		• Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle veri forme i concetti di sistema e complessità Analizzare quantitativamente e qualitativamente fenomeni legata alla trasformazione di energia a partire dall'esperienza

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Imballaggio, etichettatura degli alimenti
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
MATERIALI PER IMBALLAGGI ALIMENTARI L'ETICHETTA ALIMENTARE CLAIMS ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DI QUALITA' ETICHETTE E RINTRACCIABILITA'		• Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare • Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la rintracciabilità dell'alimento • Individuare confezioni e imballaggi a norma	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle veri forme i concetti di sistema e complessità

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	Il sistema politico costituzionale
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Le libertà collettive. Il diritto di riunione e di associazione. . Il diritto di costituire una famiglia . Le unioni civili e di fatto. . Matrimonio, separazione e divorzio. . Assegno di mantenimento. Art. 570 c.p. . La forma di governo . La democrazia rappresentativa e diretta. . Il regime parlamentare. . I partiti politici. . Le caratteristiche del voto. . I sistemi elettorali. . Il Parlamento: struttura, funzioni e organizzazione delle Camere. . L'iter legislativo. . Composizione, formazione e funzioni del Governo. . Elezioni, ruolo ed attribuzioni del Presidente della Repubblica. . Composizione e funzioni della Corte Costituzionale. . La magistratura. La funzione civile, penale ed amministrativa. I tre gradi del processo. . Il processo penale. Il dibattimento. . I procedimenti speciali. . La Pubblica amministrazione e gli enti locali.		Distinguere le caratteristiche dei diversi strumenti di democrazia diretta ed indiretta. . Identificare le funzioni e i principali poteri degli Organi costituzionali, nell'ambito della forma di governo parlamentare. Riconoscere le principali attribuzioni della Corte Costituzionale. Saper distinguere la giurisdizione civile, penale ed amministrativa. Conoscere i diversi gradi del processo. Saper distinguere, nel processo penale, il dibattimento dai procedimenti speciali. . Riconoscere, alla luce dei principi costituzionali, l'articolazione della Repubblica in enti territoriali dotati di funzioni e competenze diverse	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona e della collettività. . Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri. . Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; L) Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati ,(compresi PEI e PDP), anche con il supporto e la collaborazione dei servizi sociosanitari e d educativi del territorio e delle associazioni del settore.

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	Relazioni internazionali tra Stati e UE
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
La società internazionale e la cooperazione internazionale L'Organizzazione delle Nazioni Cogliere il senso della normativa costituzionale in tema di rapporti internazionali Unite L'Unione Europea Identificare il ruolo delle Istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale Le istituzioni dell'Unione Europea Le fonti del diritto dell'Unione Europea La cittadinanza europea		Distinguere i poteri, le funzioni e la composizione delle istituzioni della UE e dell'Onu Distinguere i vari atti della normativa UE	Comprendere l'importanza delle relazioni tra gli Stati Comprendere il ruolo dell'Onu e della UE e i loro principali organi/istituzioni Riflettere sui diritti fondamentali del cittadino UE

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Mercati e lavoro
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Domanda, offerta e prezzo di equilibrio		Distinguere i fattori soggettivi ed oggettivi che condizionano domanda e offerta	Individuare i fattori che condizionano la domanda e l'offerta
Le diverse forme di mercato			
Il mercato della moneta, le funzioni della moneta e l'inflazione		Analizzare i mercati che favoriscono o ostacolano la concorrenza	Confrontare i vari tipi di mercato in base alle loro caratteristiche
La domanda e l'offerta di lavoro		Distinguere i vari strumenti di pagamento	Analizzare l'evoluzione della moneta nel tempo
Il mercato del lavoro e la sua evoluzione		Analizzare le cause e gli effetti dell'inflazione	Analizzare l'evoluzione e la complessità del mercato del lavoro nel tempo
		Analizzare le cause dell'occupazione e della disoccupazione	

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Rapporti economici tra gli Stati
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
I principali aspetti di differenza tra Stati Le principali cause del sottosviluppo Il circolo vizioso della povertà Vantaggi e svantaggi della globalizzazione Lo sviluppo sostenibile		Analizzare gli Stati in base allo sviluppo economico Confrontare gli Stati con economie emergenti Distinguere i risvolti positivi e negativi della globalizzazione Analizzare gli accordi internazionali a tutela dell'ambiente e sullo sviluppo sostenibile	Riflettere sull'importanza delle relazioni economiche tra Stati in un'economia globalizzata Analizzare le cause che determinano situazioni di sottosviluppo Riflettere sui vantaggi e svantaggi della globalizzazione e sulla necessità di conseguire uno sviluppo sostenibile e tutela dell'ambiente

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	La cellula e il suo metabolismo
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
La materia vivente e la sua composizione: le proprietà dell'acqua e le biomolecole La cellula e l'unità dei viventi. La cellula procariote. La struttura della cellula eucariote vegetale e animale: la membrana e gli organuli della cellula Il metabolismo cellulare: respirazione cellulare e fotosintesi Cromosomi e geni. La riproduzione cellulare: mitosi La meiosi come base della riproduzione sessuata Come si trasmettono i caratteri ereditari. Leggi di Mendel Bioteecnologie di ieri e di oggi (cenno). Le mutazioni e la manipolazione del DNA.		Distinguere la funzione delle biomolecole: carboidrati, lipidi, proteine, acidi nucleici Conoscere i livelli di organizzazione degli esseri viventi. Conoscere i contenuti della teoria cellulare. Riconoscere le differenze tra cellule procariote e cellule eucariote. Illustrare la struttura di una cellula animale e vegetale. Descrivere il ruolo svolto dai mitocondri e cloroplasti. Sapere che cos'è e dove si trova il DNA. Conoscere i meccanismi con i quali si trasmettono i caratteri ereditari. Conoscere in che modo le alterazioni del patrimonio genetico determinano le malattie ereditarie. Sapere in che cosa consistono le tecniche di manipolazione del DNA e per quali finalità vengono utilizzate.	Riconoscere le caratteristiche comuni a tutte le molecole organiche. Descrivere i composti che costituiscono tutti gli esseri viventi. Individuare la cellula come l'unità costitutiva fondamentale di ogni organismo. Comprendere la complessità della struttura cellulare. Individuare nei processi di riproduzione cellulare e di riproduzione degli organismi la base per la continuità della vita, nonché per la variabilità dei caratteri che consente l'evoluzione.

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	L'evoluzione dei viventi e la loro classificazione
------------------	----------	--------------------------	---

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La teoria dell'evoluzione. La selezione naturale. Le caratteristiche distintive degli organismi viventi. Sistematica e classificazione dei viventi La biodiversità: i cinque regni	Spiegare le prove a sostegno dell'evoluzione Comprendere i meccanismi che generano il cambiamento e la diversità dei viventi. Saper riconoscere le proprietà dei viventi Conoscere le categorie attualmente in uso nella gerarchia di classificazione. Conoscere le caratteristiche principali dei procarioti, dei protisti, dei funghi, delle piante, degli invertebrati e dei vertebrati.	Comprendere le tappe storiche del pensiero evoluzionista anche attraverso le interpretazioni attuali. Comprendere come la grande variabilità di forme viventi oggi esistenti sia partita da forme semplici. Essere in grado di descrivere le caratteristiche di base degli organismi procarioti e di quelli eucarioti.

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	Il corpo umano
------------------	----------	--------------------------	-----------------------

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Elenco e descrizione dei principali apparati del corpo umano. La riproduzione, sviluppo.	Descrivere i principali tessuti e apparati del corpo umano	Comprendere l'organizzazione generale e la funzione dei principali apparati del corpo umano.

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	Il laboratorio di biologia e di educazione ambientale
------------------	----------	--------------------------	--

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Utilizzo del microscopio. Preparazione di campioni per osservazione microscopica. Osservazione di batteri, protisti, lieviti e muffe. Osservazione di tessuti vegetali ed animali	Saper utilizzare in modo appropriato materiali, attrezzature e strumenti del laboratorio. Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta. Saper organizzare e presentare i dati raccolti.	Saper interpretare quanto osservato mediante consultazione di testi, manuali o media.

3. Descrizione analitica dei moduli:

La declinazione delle competenze si riferisce alla seguente legenda:

A. Storico-sociale

- ⇒ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra 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 socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Modulo n.	0	Titolo del Modulo	Modulo di raccordo
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Processi storici dell'anno passato		Rinforzo dei prerequisiti	

Modulo n.	1	Titolo del Modulo	La Roma imperiale
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Passaggio dall'istituzione repubblicana all'impero Caratteri della complessità multiethnica dell'impero La politica di Augusto: gli obiettivi, le strategie, gli effetti Le dinamiche della successione del potere Principali caratteristiche della cultura nell'epoca imperiale: arti e cultura materiale Diffusione e affermazione del cristianesimo L'economia imperiale Dinamiche e problematiche dell'impero: rapporti tra potere centrale e periferico; obiettivi della politica espansionistica; rapporti con i popoli al confine		Individuare l'organizzazione di un sistema politico e sociale complesso Riconoscere rapporti fra politica e produzione artistica Individuare fattori di promozione o di contrasto di credi religiosi Riconoscere relazioni fra sistemi politici e sociali	Identificare caratteristiche organizzative di un impero Identificare relazioni fra potere politico religione Riconoscere funzioni della cultura nel contesto di un sistema politico Identificare il concetto di cittadinanza e relative funzioni Individuare principi di tutela e valorizzazione dei beni culturali e ambientali

Modulo n.	2	Titolo del Modulo	La crisi del mondo antico
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Caratteri fondamentali della crisi dell'impero romano: sistema economico, dinamiche politiche. Le migrazioni e la formazione dei nuovi regni Caratteri dell'organizzazione della cultura bizantina		Individuare fattori alla base dell'evoluzione di un sistema politico Individuare fattori alla base di flussi migratori e conseguenze	Riconoscere fattori ed effetti di trasformazione di un sistema politico, istituzionale ed economico. Identificare dinamiche sociali e culturali nel rapporto fra differenti etnie

Modulo n.	3	Titolo del Modulo	L'Islam
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
Le origini- La diffusione - La cultura		Individuare aspetti significativi della società, della cultura, dell'economia Individuare rapporti fra politica, religione e organizzazione territoriale	Individuare caratteri del mondo islamico Individuare effetti della diffusione della cultura islamica Identificare il concetto di laicità- Identificare caratteri dello stato teocratico Identificare principi costituzionali alla base del rispetto dei credi religiosi

Modulo n.	4	Titolo del Modulo	L'Europa medioevale: Papato e impero
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
La rinascita dell'Impero: principali processi ed eventi da Carlo Magno agli Ottoni Il ruolo della Chiesa- il papato- il monachesimo		Individuare caratteri organizzativi di un sistema politico complesso e linee di evoluzione Individuare ruolo e funzioni di istituzioni religiose	Identificare fattori e processi alla base della rifondazione del potere imperiale nel medioevo

Modulo n.	5	Titolo del Modulo	L'Europa medioevale: il feudalesimo
CONOSCENZE		ABILITA'	COMPETENZE
L'incastellamento e organizzazione del potere. Economia e società.		Individuare rapporti fra politica, economia e organizzazione territoriale Individuare caratteri di un sistema decentrato di politica ed economia	Identificare caratteri dell'organizzazione politica, sociale ed economica del medioevo Individuare differenze tra accentramento e decentramento del potere

