

## OPERATORE DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

Correlazione al Quadro europeo delle qualificazioni (QEQ/EQF): Livello 3

Figura/indirizzo nazionale correlata: Operatore di gastronomia e arte bianca

### PROFILO

L'operatore di gastronomia e arte bianca interviene nel processo di gastronomia e arte bianca. Svolge attività relative alla ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca.

### PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo per il conseguimento della Qualifica ha durata triennale consente l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e del diritto dovere all'istruzione e alla formazione. Si articola in:

Biennio Assolvimento obbligo di istruzione	1° anno Orientativo nel Settore Servizi  2° anno scelta dell'indirizzo Gastronomia e Arte bianca
Terzo anno Assolvimento obbligo formativo	3° anno di Qualifica

### QUADRO ORARIO DEL PERCORSO FORMATIVO

Il quadro orario previsto dal percorso triennale è riportato in forma sintetica, con riferimento alle AREE/ASSI formative. E' indicata, inoltre, la possibilità di accedere al successivo IV anno per l'acquisizione del Diploma professionale.

ASSE/AREA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
LINGUISTICA	272	272	240	Tecnico di gastronomia e arte bianca
MATEMATICA	102	102	120	
SCIENTIFICA E TECNOLOGICA	136	136		
STORICO-SOCIALE	102	136	60	
TECNICO-PROFESSIONALE	357	323	479	
STAGE			120	
EDUCAZIONE FISICA	64	64	28	
IRC	33	33	19	

### PIANI DI STUDIO DI ENTE (PSE)

I contenuti sviluppati nel percorso triennale sono qui indicati in termini di contenuti minimi essenziali ai fini di consentire l'acquisizione delle abilità e delle conoscenze che, assieme alla maturazione di atteggiamenti coerenti con il profilo in uscita, costituiscono fondamento per le competenze previste dai Piani di Studio Provinciali e dal Repertorio provinciale delle figure professionali di riferimento.

Ogni Centro di Formazione Professionale dell'ENAIIP Trentino (CFP) eroga il servizio formativo arricchendo la programmazione per contenuti, metodologie ed attività al fine di favorire la coerenza con il mercato del lavoro locale e valorizzare le specificità territoriali.

( D.P.P.n.11/69/Leg. 5 agosto 2011 e Del G.P.n.1681 del 3 agosto 2012 )

## Asse dei linguaggi: ITALIANO (Biennio)

Al termine del biennio lo studente è in grado di comunicare in contesti personali, professionali e di vita, gestendo la comunicazione orale nei vari contesti attraverso l'uso di strumenti espressivi ed argomentativi adeguati. Padroneggia la lingua italiana nelle sue strutture grammaticali e sintattiche.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- leggere, comprendere, 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;
- utilizzare e produrre testi multimediali.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</i></li> <li>- <i>Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale, individuandone le informazioni principali e secondarie.</i></li> <li>- <i>Ascoltare in modo recettivo e porre domande per comprendere meglio il messaggio orale.</i></li> <li>- <i>Rispondere a un messaggio orale in modo chiaro, logico e coerente.</i></li> <li>- <i>Esprimersi rispettando i turni verbali e tenendo conto dello scopo e dei destinatari.</i></li> <li>- <i>Motivare il proprio punto di vista.</i></li> <li>- <i>Applicare nella propria produzione orale le strutture principali della lingua italiana.</i></li> <li>- <i>Riconoscere tipologia e scopo di un messaggio non verbale, cogliendone il significato complessivo.</i></li> <li>- <i>Riflettere sulle principali regole di funzionamento della lingua italiana.</i></li> <li>- <i>Riconoscere le varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi.</i></li> <li>- <i>Riconoscere e analizzare i principali aspetti linguistici e retorici che caratterizzano un messaggio verbale.</i></li> </ul>	<p><i>La struttura della comunicazione (verbale e non verbale).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Lessico di base per l'interazione comunicativa in contesti formali e informali e regole di pronuncia.</i></li> <li>- <i>Modalità di individuazione delle informazioni principali e secondarie.</i></li> <li>- <i>Pianificazione e tecniche di sviluppo del discorso.</i></li> <li>- <i>Modalità di intervento nella discussione.</i></li> <li>- <i>Strutture della lingua italiana: ortografia, morfologia, frase semplice, frase complessa.</i></li> <li>- <i>Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua nel tempo, nello spazio e nei modi d'uso attuali: es. diversità tra parlato e scritto, rapporto con i dialetti, registri linguistici.</i></li> </ul>	<p>Gli elementi della comunicazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il codice linguistico.</li> <li>- Le differenti funzioni della comunicazione.</li> <li>- La comunicazione non verbale.</li> <li>- Modalità di ascolto attivo.</li> <li>- Lessico fondamentale per gestire semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.</li> <li>- Selezione delle informazioni.</li> <li>- Organizzazione del discorso descrittivo e narrativo.</li> <li>- Principali differenze tra lingua scritta e parlata.</li> <li>- Dimensione formale ed informale del parlato.</li> <li>- Rispetto del turno di parola.</li> <li>- Elementi di morfologia, ortografia, fonologia, sintassi.</li> <li>- Elementi del lessico: sinonimi, contrari, registri linguistici, dialetti e lingue regionali.</li> </ul>	<p>Gli elementi della comunicazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il codice linguistico.</li> <li>- Le differenti funzioni della comunicazione.</li> <li>- La comunicazione non verbale.</li> <li>- Modalità di ascolto attivo.</li> <li>- Lessico fondamentale per gestire semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali.</li> <li>- Selezione delle informazioni.</li> <li>- Organizzazione del discorso informativo/espositivo, interpretativo/valutativo, argomentativo.</li> <li>- Principali differenze tra lingua scritta e parlata.</li> <li>- Dimensione formale ed informale del parlato.</li> <li>- Rispetto del turno di parola.</li> <li>- Cenni di storia della lingua italiana.</li> <li>- Variabilità geografica della lingua italiana e rapporto con i dialetti.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Applicare tecniche e modi di lettura adatti a tipologie testuali e scopi diversi.</i></li> <li>- <i>Riconoscere forme testuali di differente tipologia.</i></li> <li>- <i>Individuare nei testi scritti le strutture principali della lingua, il messaggio e i possibili destinatari.</i></li> <li>- <i>Comprendere testi non letterari di vario genere (es. descrittivi, informativi/espositivi, interpretativi/valutativi, argomentativi, regolativi).</i></li> <li>- <i>Leggere, analizzare e commentare testi narrativi, o parti di essi, in prosa e in versi, riferiti alla letteratura italiana e straniera.</i></li>   <li>- <i>Ricerca e selezionare informazioni ricavate da comunicazioni scritte e orali da utilizzare nella produzione di testi scritti di diversa tipologia.</i></li> <li>- <i>Padroneggiare l'uso dei dizionari.</i></li> <li>- <i>Pianificare un testo, riassumere, prendere appunti, elaborare una scaletta, titolare, paragrafare, relazionare, argomentare.</i></li> <li>- <i>Utilizzare il lessico richiesto dal contesto comunicativo di riferimento.</i></li> <li>- <i>Applicare nella propria produzione scritta le strutture e le regole della lingua italiana, riconoscendo e correggendo gli errori.</i></li>   <li>- <i>Distinguere le principali caratteristiche di forme e strumenti espressivi artistici e/o multimediali (es. arti visive, fotografia, film, teatro, musica, architettura, ipertesti, web...).</i></li> <li>- <i>Applicare i codici comunicativi a forme e strumenti espressivi artistici e/o multimediali per poterne fruire.</i></li> <li>- <i>Elaborare testi multimediali basati sull'interazione tra codici visivi, verbali, e sonori/musicali.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Strategie di lettura diverse e funzionali agli scopi: espressiva, analitica, sintetica...</i></li> <li>- <i>Caratteristiche fondamentali dei testi descrittivo, narrativo, interpretativo/valutativo, argomentativo, regolativo.</i></li> <li>- <i>Significato letterale e significato figurato del lessico.</i></li> <li>- <i>Specificità dei principali generi letterari.</i></li> <li>- <i>Metodologie essenziali per l'analisi e la comprensione di un testo scritto, anche pertinente all'area professionale di riferimento.</i></li>   <li>- <i>Modalità di effettuazione di una ricerca bibliografica.</i></li> <li>- <i>Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione.</i></li> <li>- <i>Tecniche di raccolta delle idee.</i></li> <li>- <i>Tecniche per prendere appunti, titolare, paragrafare, riassumere, elaborare una scaletta, predisporre una mappa concettuale, scrivere una lettera, stendere una recensione, relazionare, argomentare.</i></li> <li>- <i>Struttura e organizzazione logica del testo (uso di connettivi, punteggiatura, scelta del lessico appropriato...).</i></li>   <li>- <i>Caratteristiche delle principali forme di espressione artistica.</i></li> <li>- <i>Modalità di decodificazione dei linguaggi artistici e dei messaggi multimediali.</i></li> <li>- <i>Principali componenti strutturali, espressive e comunicative di un prodotto audiovisivo e di una comunicazione multimediale.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Funzione e regole della punteggiatura.</i></li> <li>- <i>Tecniche di lettura.</i></li> <li>- <i>Modi di leggere.</i></li> <li>- <i>Lettura espressiva, analitica e sintetica.</i></li> <li>- <i>Caratteristiche fondamentali dei testi descrittivo, narrativo e regolativo.</i></li> <li>- <i>Emittente, destinatario, scopo, messaggio chiave, contesto di riferimento.</i></li> <li>- <i>Informazioni principali e secondarie.</i></li> <li>- <i>Lettura critica di testi letterari e non letterari, anche professionali.</i></li> <li>- <i>Fiaba, favola, poesia.</i></li>   <li>- <i>Ricerca e selezione delle informazioni.</i></li> <li>- <i>Progettazione della scrittura.</i></li> <li>- <i>Organizzazione delle idee.</i></li> <li>- <i>Stesura di testi descrittivi, narrativi, regolativi, lettere, recensioni, relazioni.</i></li> <li>- <i>Revisione dei testi: correttezza, coerenza e coesione.</i></li> <li>- <i>Correzione dei testi con l'ausilio del dizionario.</i></li> <li>- <i>Esercizi di consolidamento delle strutture grammaticali e morfo-sintattiche della lingua italiana.</i></li>   <li>- <i>Cenni di storia e forme di linguaggio delle arti visive.</i></li> <li>- <i>Le principali forme di espressione artistica e culturale presenti sul territorio.</i></li> <li>- <i>Decodificazione del linguaggio di Internet.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Funzione e regole della punteggiatura.</i></li> <li>- <i>Tecniche di lettura.</i></li> <li>- <i>Modi di leggere.</i></li> <li>- <i>Lettura espressiva, analitica e sintetica.</i></li> <li>- <i>Caratteristiche fondamentali dei testi informativo/espositivo, interpretativo/valutativo e argomentativo.</i></li> <li>- <i>Emittente, destinatario, scopo, messaggio chiave, contesto di riferimento.</i></li> <li>- <i>Informazioni principali e secondarie.</i></li> <li>- <i>Lettura critica di testi letterari e non letterari, anche professionali.</i></li> <li>- <i>Mito, leggenda, epica.</i></li>   <li>- <i>Ricerca e selezione delle informazioni.</i></li> <li>- <i>Progettazione della scrittura.</i></li> <li>- <i>Organizzazione delle idee.</i></li> <li>- <i>Stesura di testi descrittivi, informativo/espositivi, interpretativo/valutativo, argomentativi, relazioni.</i></li> <li>- <i>Revisione dei testi: correttezza, coerenza e coesione.</i></li> <li>- <i>Correzione dei testi con l'ausilio del dizionario.</i></li> <li>- <i>Esercizi di consolidamento delle strutture grammaticali e morfo-sintattiche.</i></li>   <li>- <i>Cenni di storia e forme di linguaggio delle arti visive.</i></li> <li>- <i>Le principali forme di espressione artistica e culturale presenti sul territorio.</i></li> <li>- <i>Decodificazione del linguaggio di Internet.</i></li> </ul>
---	---	--	--

## Asse dei linguaggi: INGLESE/TEDESCO - LC1 (Biennio)

Al termine del biennio lo studente raggiunge, nella conoscenza della lingua inglese/tedesco, il livello minimo di padronanza linguistica nelle lingue comunitarie A2, previsto dal Quadro comune di riferimento per le lingue (QCER, 2001)

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- comprendere il significato essenziale di un semplice messaggio orale di interesse quotidiano e professionale;
- comprendere all'interno di semplici messaggi scritti un repertorio di parole e frasi note e di uso comune;
- interagire verbalmente in modo semplice su argomenti di interesse personale e quotidiano;
- produrre per iscritto brevi testi per cartoline e/o e-mail e compilare moduli con semplici informazioni personali e di uso quotidiano.

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<p><b>Ascolto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riconoscere parole che gli sono familiari ed espressioni molto semplici riferite a se stesso, alla famiglia e all'ambiente, purché le persone parlino lentamente e chiaramente (A1);</li> <li>- capire espressioni e parole di uso molto frequente relative a ciò che lo riguarda direttamente, per esempio informazioni di base sulla sua persona e famiglia, l'ambiente circostante, gli acquisti, il lavoro (A2).</li> </ul> <p><b>Lettura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capire i nomi e le persone che gli sono familiari e frasi molto semplici, per esempio quelle di annunci, cartelloni, cataloghi (A1);</li> <li>- leggere testi molto brevi e semplici e trovare informazioni specifiche e prevedibili in materiale di uso quotidiano, quali pubblicità, programmi, menù e orari. Capire lettere personali semplici e brevi (A2).</li> </ul> <p><b>Interazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interagire in modo semplice se l'interlocutore è disposto a ripetere o riformulare più lentamente certe cose e lo aiuta a formulare ciò che cerca di dire; porre e rispondere a domande su argomenti molto familiari o che riguardano bisogni immediati (A1);</li> </ul>	<p><b>FUNZIONI LINGUISTICHE</b></p> <p><i>Presentarsi; chiedere e dire l'età; chiedere e dire indirizzo e numero di telefono; chiedere e dire la nazionalità; chiedere e dire che lavoro fa una persona; chiedere come si scrive una parola; individuare e dire dove si trovano degli oggetti in aula; dire come ci si sente; parlare di ciò che si possiede; parlare della casa; descrivere le persone; dire i giorni della settimana, i numeri cardinali e ordinali, la data, i compleanni, l'ora; esprimere accordo e disaccordo (A1).</i></p> <p><i>Parlare della famiglia; parlare delle abitudini; parlare di stili di vita; parlare di ciò che piace e non piace; parlare di luoghi; parlare di azioni in corso e temporanee; parlare di cibo e quantità; fare richieste e offerte; fare delle proposte; parlare delle abilità; parlare del passato; chiedere il permesso; parlare delle vacanze; chiedere e dare indicazioni stradali; fare acquisti; descrivere l'abbigliamento; parlare del tempo atmosferico (A2).</i></p> <p><b>GRAMMATICA</b></p> <p><i>Regole grammaticali di base.</i></p> <p><b>LESSICO</b></p> <p><i>Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, personale e sociale; parole, espressioni e frasi di uso comune.</i></p> <p><b>FONETICA</b></p> <p><i>Principali regole di pronuncia.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rinforzo ed arricchimento di conoscenze grammaticali di base.</li> <li>- Introduzione al lessico di base su argomenti di vita quotidiana con l'utilizzo di sostantivi, articoli, aggettivi, pronomi, avverbi e verbi al presente semplice e al gerundio.</li> <li>- Parole, espressioni e frasi di uso comune.</li> <li>- Rinforzo e ampliamento del vocabolario.</li> <li>- Comprensione di espressioni orali e utilizzo del patrimonio lessicale in semplici conversazioni.</li> <li>- Lettura e comprensione di un breve testo.</li> <li>- Modalità e uso del dizionario.</li> <li>- Cenni agli usi, costumi e storia dell'area geografica di riferimento per la lingua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regole grammaticali con particolare attenzione alla coniugazione di verbi modali e non.</li> <li>- Rinforzo e ampliamento del vocabolario.</li> <li>- Rinforzo del lessico di base con riferimento alla vita quotidiana e al contesto professionale.</li> <li>- Parole, espressioni e frasi di uso comune con riferimento a messaggi di divieto, obbligo e prescrizione.</li> <li>- Lettura e comprensione di un breve testo tecnico da manualistica di settore.</li> <li>- Uso del dizionario per produrre semplici schede descrittive in lingua.</li> </ul>

<p>- comunicare affrontando compiti semplici di routine che richiedono solo uno scambio semplice e diretto di informazioni su argomenti e attività consuete; partecipare a brevi conversazioni (A2).</p> <p><b>Produzione orale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- usare espressioni e frasi semplici per descrivere il luogo dove abita e la gente che conosce (A1);</li><li>- usare una serie di espressioni e frasi per descrivere con parole semplici la famiglia ed altre persone, lo stile di vita, il percorso scolastico, il lavoro più recente o futuro (A2).</li></ul> <p><b>Produzione scritta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- scrivere una breve e semplice cartolina, ad esempio per mandare i saluti delle vacanze; compilare moduli con dati personali, per esempio il nome, la nazionalità e l'indirizzo sulla scheda di registrazione di un albergo (A1);</li><li>- prendere semplici appunti e scrivere brevi messaggi su argomenti riguardanti bisogni immediati; scrivere una lettera molto semplice, per esempio per ringraziare qualcuno (A2).</li></ul>	<p><b>SINTASSI</b> Costruzione della frase nella forma affermativa, negativa ed interrogativa.</p>		
---	--	--	--

## Asse dei linguaggi: INGLESE/TEDESCO – LC2 (Biennio)

Al termine del biennio lo studente raggiunge, nella conoscenza della lingua inglese/tedesco, il livello minimo di padronanza linguistica nelle lingue comunitarie A1, previsto dal Quadro comune di riferimento per le lingue (QCER, 2001)

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- comprendere il significato essenziale di un semplice messaggio orale di interesse quotidiano e professionale;
- comprendere all'interno di semplici messaggi scritti un repertorio di parole e frasi note e di uso comune;
- interagire verbalmente in modo semplice su argomenti di interesse personale e quotidiano;
- produrre per iscritto brevi testi per cartoline e/o e-mail e compilare moduli con semplici informazioni personali e di uso quotidiano.

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<p><b>Ascolto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riconoscere parole che gli sono familiari ed espressioni molto semplici riferite a se stesso, alla famiglia e all'ambiente, purché le persone parlino lentamente e chiaramente (A1);</li> <li>- capire espressioni e parole di uso molto frequente relative a ciò che lo riguarda direttamente, per esempio informazioni di base sulla sua persona e famiglia, l'ambiente circostante, gli acquisti, il lavoro (A2).</li> </ul> <p><b>Lettura:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capire i nomi e le persone che gli sono familiari e frasi molto semplici, per esempio quelle di annunci, cartelloni, cataloghi (A1);</li> <li>- leggere testi molto brevi e semplici e trovare informazioni specifiche e prevedibili in materiale di uso quotidiano, quali pubblicità, programmi, menù e orari. Capire lettere personali semplici e brevi (A2).</li> </ul> <p><b>Interazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interagire in modo semplice se l'interlocutore è disposto a ripetere o riformulare più lentamente certe cose e lo aiuta a formulare ciò che cerca di dire; porre e rispondere a domande su argomenti molto familiari o che riguardano bisogni immediati (A1);</li> </ul>	<p><b>FUNZIONI LINGUISTICHE</b></p> <p><i>Presentarsi; chiedere e dire l'età; chiedere e dire indirizzo e numero di telefono; chiedere e dire la nazionalità; chiedere e dire che lavoro fa una persona; chiedere come si scrive una parola; individuare e dire dove si trovano degli oggetti in aula; dire come ci si sente; parlare di ciò che si possiede; parlare della casa; descrivere le persone; dire i giorni della settimana, i numeri cardinali e ordinali, la data, i compleanni, l'ora; esprimere accordo e disaccordo (A1).</i></p> <p><i>Parlare della famiglia; parlare delle abitudini; parlare di stili di vita; parlare di ciò che piace e non piace; parlare di luoghi; parlare di azioni in corso e temporanee; parlare di cibo e quantità; fare richieste e offerte; fare delle proposte; parlare delle abilità; parlare del passato; chiedere il permesso; parlare delle vacanze; chiedere e dare indicazioni stradali; fare acquisti; descrivere l'abbigliamento; parlare del tempo atmosferico (A2).</i></p> <p><b>GRAMMATICA</b></p> <p><i>Regole grammaticali di base.</i></p> <p><b>LESSICO</b></p> <p><i>Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, personale e sociale; parole, espressioni e frasi di uso comune.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rinforzo ed arricchimento di conoscenze grammaticali di base.</li> <li>- Introduzione al lessico di base su argomenti di vita quotidiana con l'utilizzo di sostantivi, articoli, aggettivi, pronomi, avverbi e verbi.</li> <li>- Parole, espressioni e frasi di uso comune.</li> <li>- Rinforzamento e ampliamento del vocabolario.</li> <li>- Comprensione di espressioni orali e utilizzo del patrimonio lessicale in semplici conversazioni.</li> <li>- Lettura e comprensione di un breve testo.</li> <li>- Modalità e uso del dizionario.</li> <li>- Cenni agli usi, costumi e storia dell'area geografica di riferimento per la lingua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regole grammaticali con particolare attenzione alla coniugazione di verbi.</li> <li>- Rinforzamento e ampliamento del vocabolario.</li> <li>- Rinforzo del lessico di base con riferimento alla vita quotidiana.</li> <li>- Conoscenza delle peculiarità geografiche, economiche dell'area geografica di riferimento per la lingua.</li> <li>- Parole, espressioni e frasi di uso comune con riferimento a messaggi di divieto, obbligo e prescrizione.</li> <li>- Lettura e comprensione di un breve testo tecnico da manualistica di settore.</li> <li>- Uso del dizionario per produrre semplici schede descrittive in lingua.</li> </ul>

<p>- comunicare affrontando compiti semplici di routine che richiedono solo uno scambio semplice e diretto di informazioni su argomenti e attività consuete; partecipare a brevi conversazioni (A2).</p> <p><b>Produzione orale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- usare espressioni e frasi semplici per descrivere il luogo dove abita e la gente che conosce (A1);</li><li>- usare una serie di espressioni e frasi per descrivere con parole semplici la famiglia ed altre persone, lo stile di vita, il percorso scolastico, il lavoro più recente o futuro (A2).</li></ul> <p><b>Produzione scritta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- scrivere una breve e semplice cartolina, ad esempio per mandare i saluti delle vacanze; compilare moduli con dati personali, per esempio il nome, la nazionalità e l'indirizzo sulla scheda di registrazione di un albergo (A1);</li><li>- prendere semplici appunti e scrivere brevi messaggi su argomenti riguardanti bisogni immediati; scrivere una lettera molto semplice, per esempio per ringraziare qualcuno (A2).</li></ul>	<p><b>FONETICA</b> Principali regole di pronuncia.</p> <p><b>SINTASSI</b> Costruzione della frase nella forma affermativa, negativa ed interrogativa.</p>		
---	---	--	--

## Asse matematico: MATEMATICA (Biennio)

Al termine del biennio lo studente è in grado di padroneggiare i concetti matematici fondamentali, semplici procedure di calcolo per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto professionale.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- operare con i numeri, i monomi ed i polinomi secondo le tecniche e le procedure appropriate;
- utilizzare lettere e formule per generalizzare o per astrarre, rappresentando mediante formule e grafici le relazioni individuate tra elementi;
- individuare appropriate strategie per modellizzare e risolvere i problemi trattati interni alla matematica;
- misurare e stimare grandezze e rappresentare le loro misure con opportuni strumenti matematici;
- usare i modelli della geometria per esplorare, descrivere, misurare e rappresentare lo spazio;
- analizzare un fenomeno collettivo utilizzando un'indagine statistica, i grafici opportuni e i principali indici statistici e, nel caso di fenomeni di tipo aleatorio, identificare opportune probabilità del verificarsi di essi.

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti ai diversi sistemi numerici.</i></li> <li>- <i>Applicare tecniche di calcolo relative alle quattro operazioni in N, Z e Q.</i></li> <li>- <i>Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici.</i></li> <li>- <i>Rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore.</i></li> <li>- <i>Risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici.</i></li> <li>- <i>Eseguire le operazioni tra monomi e polinomi e impadronirsi delle tecniche di calcolo.</i></li> <li>- <i>Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche</i></li> <li>- <i>Rappresentare grafici delle principali relazioni di proporzionalità e non.</i></li> <li>- <i>Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e grandezze derivate.</i></li> <li>- <i>Impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale.</i></li> <li>- <i>Risolvere semplici problemi diretti e inversi.</i></li> <li>- <i>Tradurre in linguaggio matematico espressioni lessicali.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Le operazioni in N, Z e Q.</i></li> <li>- <i>Espressioni aritmetiche ed algebriche.</i></li> <li>- <i>Fondamenti di calcolo letterale (monomi e polinomi, operazioni tra di essi).</i></li> <li>- <i>Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi.</i></li> <li>- <i>Principali rappresentazioni di un oggetto matematico.</i></li> <li>- <i>Equazioni di primo grado.</i></li> <li>- <i>Equazioni di secondo grado.</i></li> <li>- <i>Sistemi di equazioni di primo grado.</i></li> <li>- <i>Tecniche risolutive di un problema utilizzando frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche, equazioni di 1° e 2° grado, sistemi lineari.</i></li> <li>- <i>Grandezze ed unità di misura.</i></li> <li>- <i>Equivalenze di unità di misura.</i></li> <li>- <i>Notazione esponenziale e scientifica.</i></li> <li>- <i>Criteri di congruenza dei triangoli.</i></li> <li>- <i>Teorema di Pitagora.</i></li> <li>- <i>Misura di grandezze; grandezze incommensurabili; perimetro e area di semplici figure piane.</i></li> <li>- <i>Dati, loro organizzazione e rappresentazione.</i></li> <li>- <i>Metodologie di raccolta e di rappresentazione grafica dei dati.</i></li> <li>- <i>Concetto di indicatore statistico (media, moda, mediana).</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizioni degli insiemi N, Z, Q e loro operazioni interne.</li> <li>- Relazioni di inclusione fra gli insiemi N, Z, Q.</li> <li>- Sistema di misura internazionale, notazione esponenziale e scientifica per i numeri razionali.</li> <li>- Semplici espressioni algebriche e priorità delle operazioni in esse.</li> <li>- Proporzioni e percentuali: definizioni, proprietà, applicazione alla risoluzione di problemi semplici.</li> <li>- Risoluzione problemi: interpretazione dei quesiti ed individuazione dei dati necessari per loro soluzione.</li> <li>- Cenni di calcolo letterale.</li> <li>- Rappresentazioni di punti dello spazio sul piano cartesiano.</li> <li>- Relazioni e funzioni. Loro rappresentazione numerica, funzionale, grafica.</li> <li>- Equazioni: traduzione dal linguaggio ordinario a quello simbolico, procedure di risoluzione, applicazione a semplici problemi anche attraverso l'utilizzo di sistemi.</li> <li>- Decomposizione di figure piane complesse in figure semplici (triangoli e rettangoli per il calcolo di perimetri ed aree).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Problemi complessi in cui si utilizzano percentuali, frazioni, proporzioni ed equazioni.</li> <li>- Monomi e polinomi: definizione, grado, operazioni fra di essi, applicazione all'inversione di formule.</li> <li>- Relazioni e grafici: grafico come insieme di coppie di punti soddisfacenti determinate relazioni.</li> <li>- Equazione della retta e relazioni con le soluzioni delle equazioni di primo grado.</li> <li>- Equazioni di secondo grado: formula risolutiva, applicazioni a contesti di settore, legame con le funzioni di secondo grado e relativo grafico.</li> <li>- Probabilità: evento aleatorio semplice, composto, rappresentazione di relazioni fra eventi, definizione di probabilità, calcolo delle probabilità di eventi semplici e composti.</li> <li>- Sistemi di numerazione: rappresentazione e trasformazioni tra essi.</li> <li>- Grafici di relazioni estratte da contesti di settore ( legge di ohm, relazione corrente-potenza, relazioni fra numeri di giri e velocità di taglio).</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe.</i></li> <li>- <i>Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici.</i></li> <li>- <i>Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni.</i></li> <li>- <i>Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati e dei risultati ottenuti.</i></li> <li>- <i>Risolvere equazioni di secondo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati.</i></li> <li>- <i>Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati.</i></li> <li>- <i>Confrontare, misurare, operare con grandezze e unità di misura.</i></li> <li>- <i>Applicare tecniche di calcolo nelle operazioni fra unità di misura convertibili.</i></li> <li>- <i>Analizzare oggetti e fenomeni, scegliendo le grandezze da misurare e gli strumenti di misura.</i></li> <li>- <i>Esprimere le misure in unità del sistema internazionale, utilizzando anche le potenze del 10 e le cifre significative.</i></li> <li>- <i>Effettuare e stimare misure in modo diretto e indiretto.</i></li> <li>- <i>Comprendere il significato dei numeri, i modi per rappresentarli e il significato della notazione posizionale.</i></li> <li>- <i>Riconoscere i triangoli congruenti.</i></li> <li>- <i>Applicare il teorema di Pitagora al triangolo rettangolo.</i></li> <li>- <i>Calcolare perimetri e aree delle figure piane.</i></li> <li>- <i>Raccogliere e organizzare i dati.</i></li> <li>- <i>Rappresentare i dati statistici in tabella o in grafico.</i></li> <li>- <i>Calcolare i principali indicatori statistici.</i></li> <li>- <i>Ricavare informazioni dai dati raccolti.</i></li> <li>- <i>Riconoscere il tipo di evento.</i></li> <li>- <i>Determinare la probabilità di un evento.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Procedura di calcolo per gli indicatori statistici.</i></li> <li>- <i>Evento certo, possibile, impossibile.</i></li> <li>- <i>Concetto di probabilità di un evento.</i></li> <li>- <i>Procedure di calcolo della probabilità di un evento.</i></li> <li>- <i>Il piano cartesiano.</i></li> <li>- <i>Coordinate cartesiane: rappresentazione di punti.</i></li> <li>- <i>Rappresentazione di grafici particolari.</i></li> <li>- <i>Rapporti e proporzioni.</i></li> <li>- <i>Relazioni di proporzionalità.</i></li> <li>- <i>Cenni di calcoli finanziari.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Tecniche risolutive di problemi geometrici.</i></li> <li>- <i>Fondamenti di calcolo statistico.</i></li> <li>- <i>Raccolta, organizzazione e rappresentazione grafica dei dati.</i></li> <li>- <i>Cenni di calcoli finanziari (Settore Servizi).</i></li> <li>- <i>Trasformazioni del piano che lasciano invariante la misura (Settore Industria-Artigianato).</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Trigonometria: funzioni trigonometriche principali e loro applicazione allo studio di risoluzione di triangoli con riferimento alle esigenze di settore.</i></li> <li>- <i>Risoluzione di semplici problemi di geometria solida.</i></li> </ul>
---	--	---	---

## Asse scientifico e tecnologico: SCIENZE (Biennio)

Al termine del biennio lo studente padroneggia concetti scientifici fondamentali, semplici procedure di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiana e professionale.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza;
- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità e nello specifico a:
  1. analizzare e interpretare dati sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di strumenti statistici e di rappresentazioni grafiche;
  2. correlare principi fisici, chimici e biologici all'esperienza della realtà quotidiana, mettendone in risalto gli aspetti di interrelazionalità e interdipendenza;
  3. avvalersi di metodi di osservazione, di indagine e di procedure per comprendere la realtà naturale e il rapporto tra uomo tecnologia e natura.

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare dati significativi.</li> <li>- Raccogliere e organizzare dati.</li> <li>- Interpretare i dati raccolti.</li> <li>- Verificare l'attendibilità delle informazioni ricevute.</li> <li>- Interpretare e costruire rappresentazioni grafiche di relazioni e corrispondenze definite formalmente o empiricamente.</li> <li>- Comprendere i principali fenomeni atmosferici e ambientali.</li> <li>- Distinguere variazioni meteorologiche, stagionali e climatiche.</li> <li>- Comprendere la complessità di interazioni, cause ed effetti fra litosfera, idrosfera, atmosfera e attività umane.</li> <li>- Costruire relazioni di causa-effetto fra i fenomeni che si verificano nell'ambiente.</li> <li>- Trovare le correlazioni tra gli aspetti fisici, chimici e/o biologici di uno stesso fenomeno.</li> <li>- Individuare fonti per la ricerca di informazioni utili e per la descrizione di argomenti scientifici.</li> <li>- Individuare i principali aspetti e limiti di sostenibilità di un ecosistema.</li> <li>- Leggere il territorio nei suoi aspetti naturali ed antropici, e descriverli in chiave sistemica e dinamica.</li> <li>- Individuare i fattori antropici che alterano l'ambiente naturale e i loro effetti.</li> <li>- Identificare i comportamenti idonei e responsabili per la salvaguardia e la compatibilità ambientale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetti generali di statistica.</li> <li>- Semplice analisi di rappresentazioni tabellari e grafiche.</li> <li>- Geosistema e interazioni tra le sue componenti.</li> <li>- Materia ed energia.</li> <li>- Ambiente, territorio e paesaggio.</li> <li>- Atmosfera ed elementi di meteorologia.</li> <li>- Biosfera: biodiversità ed ecosistemi.</li> <li>- Cambiamenti climatici.</li> <li>- Componenti della litosfera.</li> <li>- Concetto di ecosistema e limiti di sostenibilità delle sue variabili.</li> <li>- Concetto di sviluppo sostenibile.</li> <li>- Idrosfera e ciclo idrologico.</li> <li>- Inquinamento.</li> <li>- Processi tecnologici e ambiente.</li> <li>- Risorse naturali e rischi del territorio.</li> <li>- Risparmio energetico</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il metodo sperimentale, dall'osservazione del fenomeno e la formulazione delle ipotesi alla indagini sperimentale e la teorizzazione ed enunciazione della legge.</li> <li>2. Il trattamento dei dati in ambito sperimentale.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il sistema solare:</b> Terra, Luna, Sole e i pianeti; moto di rotazione e rivoluzione della Terra (senza i moti lunari), moti terrestri e la misura del tempo, stagioni.</li> <li>• <b>La forma della Terra e il suo sistema di riferimento:</b> i paralleli e i meridiani.</li> <li>• <b>Il sistema Terra e i suoi componenti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- atmosfera: la composizione dell'atmosfera, suoi effetti di filtraggio e interazioni con gli altri sistemi;</li> <li>- biosfera;</li> <li>- litosfera: componenti principali, i minerali, le risorse naturali e la sostenibilità;</li> <li>- principali tipologie di materiali, materiali tipici di settore;</li> <li>- idrosfera: il ciclo dell'acqua, passaggi di stato dell'acqua.</li> </ul> </li> <li>• <b>Esempi di scambi di materia ed energia tra i vari componenti del sistema Terra</b> (collegamento con le forme di energia trattate in scienze applicate).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cambiamenti climatici</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parametri e grandezze che caratterizzano l'osservazione del clima.</li> <li>- Dati meteorologici.</li> <li>- Fattori antropogenici che influenzano il clima e inquinamento atmosferico.</li> <li>- Conseguenze dei cambiamenti climatici: dissesto idrogeologico, desertificazione, aumento del livello del mare, scioglimento dei ghiacciai...</li> <li>- Cambiamento del territorio in base allo sfruttamento delle risorse e all'estrazione delle materie prime dal sottosuolo.</li> <li>- Interventi di mitigazione: risparmio energetico, sostenibilità ambientale.</li> <li>- Modalità, strumenti e soggetti di intervento e monitoraggio in provincia di Trento. Cenni agli obiettivi e al piano energetico provinciale.</li> </ul> </li> <li>• <b>Processi tecnologici e l'ambiente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Risorse e sviluppo.</li> <li>- Fonti e tecnologie alla base delle energia alternative.</li> <li>- Riciclo dei materiali.</li> <li>- Risorse naturali e tecnologie eco compatibili.</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Cogliere le strategie di sfruttamento e valorizzazione delle risorse e i rischi nella gestione del territorio.</i></li><li>- <i>Elaborare semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso.</i></li></ul>			
---	--	--	--

## Asse scientifico e tecnologico: SCIENZA DEGLI ALIMENTI ED IGIENE (Biennio)

Al termine lo studente è in grado di esercitare le competenze tecnico-professionali caratterizzanti le figure di riferimento. Padroneggia concetti scientifici fondamentali, semplici procedure di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto professionale.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni legati alle trasformazioni di materia ed energia, appartenenti alla realtà naturale e artificiale, e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità a partire dall'esperienza;
- analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni caratteristici del settore.

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolare il fabbisogno energetico.</li> <li>- Cogliere le modalità di trasmissione, trasformazione e immagazzinamento dell'energia.</li> <li>- Cogliere le principali caratteristiche morfologiche, anatomiche e fisiologiche dell'apparato digerente.</li> <li>- Comprendere la differenza tra digestione, assorbimento e assimilazione.</li> <li>- Identificare le principali sostanze chimiche e relativi legami.</li> <li>- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirle.</li> <li>- Operare con grandezze ed effettuare misure.</li> <li>- Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Bioenergetica: metabolismo, fabbisogno energetico e peso corporeo.</i></li> <li>- <i>Cellula: struttura e funzioni.</i></li> <li>- <i>Elementi di anatomia, biologia, fisiologia dell'apparato digerente.</i></li> <li>- <i>Grandezze fisiche e loro dimensioni.</i></li> <li>- <i>I legami chimici.</i></li> <li>- <i>I vari tipi di reazione chimica.</i></li> <li>- <i>Igiene degli alimenti e nella pratica professionale.</i></li> <li>- <i>Il sistema periodico.</i></li> <li>- <i>L'atomo e la sua struttura.</i></li> <li>- <i>La chimica in cucina: la temperatura e la cottura degli alimenti.</i></li> <li>- <i>Nozioni di microbiologia.</i></li> <li>- <i>Temperatura e calore.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le particelle elementari della materia.</li> <li>- Le principali proprietà della materia e le varie forme di energia.</li> <li>- Il metabolismo ed il fabbisogno energetico</li> <li>- L'apparato digerente: funzioni, struttura e il processo digestivo.</li> <li>- Gli standard nutrizionali e i pilastri di una sana alimentazione.</li> <li>- Le unità di misura in microscopia.</li> <li>- Riconoscimento e utilizzo dei principali strumenti per effettuare misure fisiche nell'ambito professionale.</li> <li>- Gli stati di aggregazione della materia.</li> <li>- La tavola periodica degli elementi.</li> <li>- Classificazioni dei principi base della chimica.</li> <li>- Energia legata alle trasformazioni chimiche: le reazioni chimiche.</li> <li>- Contaminazione degli alimenti e cause di alterazione e trattamenti di disinfezione e di disinfestazione.</li> <li>- Tecniche di conservazione e modificazioni igienico nutrizionali.</li> <li>- Classificazione dei principi alimentari organici, inorganici, energetici e non energetici: <ul style="list-style-type: none"> <li>• glucidi,</li> <li>• protidi</li> <li>• lipidi,</li> <li>• vitamine</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Molecole e formule.</li> <li>- Reazioni chimiche ed energia (reazioni esoteriche: la fermentazione e la lievitazione).</li> <li>- Le biomolecole: composti organici negli esseri viventi.</li> <li>- L'acetonemia.</li> <li>- Norme igienico sanitarie del personale di sala e cucina.</li> <li>- Igiene nell'ambiente lavorati.</li> <li>- Controllo e qualità sicurezza alimentare.</li> <li>- Cellule, tessuti, organi e apparati.</li> <li>- Cellule staminali.</li> <li>- Le unità di misura in microscopia.</li> <li>- Contaminazioni da fattori tossici naturali , da residui tossici attribuibili alle attività umane e fattori fisici.</li> <li>- Nuovi alimenti e biotecnologie.</li> <li>- Il DNA :il bagaglio ereditario.</li> <li>- Le biotecnologie applicate all'agricoltura.</li> <li>- OGM e regolamentazioni.</li> <li>- Le ghiandole endocrine e gli ormoni.</li> <li>- La risposta immunitaria primaria e secondaria.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• sali minerali</li><li>• acqua</li><li>- Strutture, caratteristiche principali dei batteri, virus, muffe e lieviti.</li><li>- Igiene nella professione e igiene ambientale in riferimento al sistema di controllo HACCP.</li><li>- La cottura e la trasmissione del calore e principali tecniche di utilizzo del calore.</li></ul>	
--	--	---	--

## Asse scientifico e tecnologico: INFORMATICA (Biennio)

Al termine del biennio lo studente è in grado di utilizzare consapevolmente le tecnologie e conoscere i rischi del loro utilizzo. Sa definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute, del software in utilizzo e del sistema delle relazioni. Possiede le competenze riferibili all'ECDL Start.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate;
- avvalersi responsabilmente delle funzioni dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali;
- calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Adottare modalità di risoluzione di semplici problemi pratici attraverso le tecnologie dell'informazione e della comunicazione.</i></li> <li>- <i>Applicare modalità ergonomiche di utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.</i></li> <li>- <i>Cogliere il ruolo, le interazioni, i limiti e i rischi della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società.</i></li> <li>- <i>Utilizzare gli strumenti dell'informatica e delle reti per il proprio studio, la ricerca, la raccolta di materiale e l'approfondimento relative alla disciplina in modo appropriato.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Architettura del computer.</i></li> <li>- <i>Elementi di ergonomia.</i></li> <li>- <i>Normative, privacy, diritto d'autore.</i></li> <li>- <i>Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni.</i></li> <li>- <i>Software di navigazione e client di posta elettronica.</i></li> <li>- <i>Struttura di Internet.</i></li> <li>- <i>Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi.</i></li> <li>- <i>Strutture concettuali di base del sapere tecnologico.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cenni di storia dell'informatica e dello sviluppo tecnologico ed impatto sul mondo contemporaneo.</li> <li>- Prestazioni di un computer.</li> <li>- Dispositivi di memorizzazione.</li> <li>- Periferiche di input-output.</li> <li>- Elementi di ergonomia e rischi per la salute connessi a posture scorrette.</li> <li>- Files e filesystem: operazioni di gestione dei files.</li> <li>- Operazioni di base con programmi di videoscrittura: formattazione, stili, tabelle, paragrafi, correzione automatica del testo. Operazioni di stampa.</li> <li>- Operazioni di base con fogli di calcolo: dati, tipi di dati, gestione delle celle, struttura di formule e funzioni, formattazione delle celle, grafici. Operazioni di stampa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reti, internet, protocolli di rete (http, https) e connessi problemi di sicurezza.</li> <li>- Protocolli di posta elettronica (POP, SMTP, IMAP) e configurazione di un client di posta elettronica.</li> <li>- Protocollo accesso e trasferimento dati (telnet, ssh, ftp, ftps, scp) e connessi problemi di sicurezza.</li> <li>- Diritto: copyright, eula, dati personali e loro tutela.</li> <li>- Operazioni di base con programmi di presentazione testi.</li> </ul>

## Asse storico-sociale: STUDI STORICO-ECONOMICI E SOCIALI (Biennio)

Al termine del biennio l'allievo è in grado di 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. E' in grado di cogliere le caratteristiche essenziali del sistema turistico e di valorizzare tendenze nazionali e opportunità locali.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- comprendere la complessità delle strutture e dei processi di trasformazione del passato in una dimensione diacronica, anche sulla base del confronto tra diverse aree geografiche e culturali;
- comprendere le procedure della ricerca storica, fondata sull'utilizzazione della documentazione e delle fonti, e praticarla in contesti guidati;
- 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;
- cogliere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<p><b>STORIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare gli elementi costitutivi e i caratteri originali dei periodi e degli eventi storici analizzati.</li> <li>- Indicare le cause, le contemporaneità, le durate, le trasformazioni, gli esiti e le conseguenze, anche a lungo termine, di eventi e processi storici.</li> <li>- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nella loro dimensione geografico/spaziale.</li> <li>- Cogliere i nessi causali e le reti di relazioni tra eventi storici.</li> <li>- Mettere in relazione forme e dinamiche sociali, economiche, politiche, istituzionali e culturali del passato con quelle della storia presente, anche locale.</li> <li>- Cogliere l'evoluzione storica del modo di vivere degli uomini, confrontandola con la propria esperienza personale.</li> <li>- Comprendere la trama di relazioni tra le varie dimensioni all'interno di una società</li> <li>- Individuare la genesi storica dei problemi principali del proprio tempo.</li> <li>- Utilizzare i principali sussidi didattici disciplinari.</li> <li>- Comprendere le diverse scale degli eventi storici.</li> <li>- Mettere in relazione eventi storici a dimensione locale con eventi su macroscala.</li> <li>- Individuare le diverse tipologie di fonti e comprendere il diverso contributo informativo che esse offrono.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le rivoluzioni politiche del Sei-Settecento.</li> <li>- I caratteri dell'età napoleonica e della Restaurazione.</li> <li>- Il problema della nazionalità nell'Ottocento e gli sviluppi del Risorgimento italiano.</li> <li>- La nascita della questione sociale e del movimento operaio.</li> <li>- Il passaggio e le differenze tra la prima e la seconda rivoluzione industriale.</li> <li>- I concetti di nazionalismo, colonialismo e imperialismo.</li> <li>- Le caratteristiche della nuova società di massa in Occidente.</li> <li>- Le principali trasformazioni sociali, economiche e politiche dell'Italia dall'Unità all'età giolittiana.</li> <li>- La prima guerra mondiale: cause, eventi e conseguenze.</li> <li>- L'affermazione della rivoluzione bolscevica in Russia e il passaggio dal leninismo allo stalinismo.</li> <li>- Le caratteristiche della crisi del dopoguerra in Europa e in Italia.</li> <li>- Il fascismo dalla nascita al regime.</li> <li>- La crisi del '29 e le sue conseguenze negli Stati Uniti e nel mondo.</li> <li>- L'affermazione e lo sviluppo del nazismo.</li> <li>- La seconda guerra mondiale e l'Italia dal Fascismo alla Resistenza.</li> <li>- La shoah.</li> <li>- I più significativi eventi e processi storici a livello locale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetto di linea del tempo.</li> <li>- Classificazione delle epoche storiche e i relativi fatti di maggior rilievo.</li> <li>- Lettura e utilizzo delle carte geografiche e geopolitiche.</li> <li>- Cause, fatti e conseguenze di: Illuminismo, Prima Rivoluzione industriale, Rivoluzione americana, Rivoluzione francese.</li> <li>- Epoca napoleonica.</li> <li>- Restaurazione e moti liberali.</li> <li>- Unità d'Italia e il Risorgimento.</li> <li>- Cause, fatti e conseguenze della Seconda Rivoluzione industriale.</li> <li>- Nascita delle società operaie di mutuo soccorso e delle organizzazioni sindacali</li> <li>- Colonialismo, nazionalismo e imperialismo.</li> <li>- La società di massa.</li> <li>- Fondamenti di storia locale con riferimento alle radici dell' autonomismo trentino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Età giolittiana.</li> <li>- La rivoluzione russa</li> <li>- Cause, fatti e conseguenze della Prima guerra mondiale.</li> <li>- Il Trentino Alto Adige tra separatismo ed irredentismo</li> <li>- Il primo Dopoguerra. <ul style="list-style-type: none"> <li>- il fascismo.</li> <li>- la crisi del 1929.</li> <li>- il nazismo</li> <li>- la Shoah.</li> </ul> </li> <li>- Cause, fatti e conseguenze della Seconda guerra mondiale.</li> <li>- La Resistenza italiana.</li> <li>- Il secondo Dopoguerra.</li> <li>- Il Trentino tra separatismo ed autonomismo</li> <li>- Il Trentino delle migrazioni di massa</li> <li>- La Cooperazione trentina, lo sviluppo dell'artigianato e l'industrializzazione degli anni '60.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Leggere e comprendere diversi tipi di fonti, anche relativi alla storia locale, ricavandone informazioni su fatti ed eventi storici analizzati.</i></li> <li>- <i>Orientarsi nel reperimento delle fonti pertinenti al tema oggetto di ricerca.</i></li> <li>- <i>Ricostruire fatti o eventi, anche relativi alla storia locale.</i></li> <li>- <i>Percepire il carattere problematico della ricostruzione del passato.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Gli elementi costitutivi del processo di ricostruzione storica.</i></li> <li>- <i>Il concetto di fonte storica.</i></li> <li>- <i>Le diverse tipologie di fonti relative agli eventi storici trattati.</i></li> <li>- <i>Le principali discipline "ausiliarie" della storia moderna e contemporanea.</i></li> <li>- <i>Principali luoghi di conservazione pubblici e privati per il reperimento di fonti e informazioni sulla storia locale.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di fonte storica.</li> <li>- Le diverse tipologie di fonti.</li> <li>- Utilizzo di concetti fondamentali riferibili ad altre discipline quali demografia, archeologia, sociologia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di fonte storica.</li> <li>- Le diverse tipologie di fonti.</li> <li>- Utilizzo di concetti fondamentali riferibili ad altre discipline quali demografia, archeologia, sociologia.</li> <li>- Individuazione dei principali luoghi di conservazione e reperimento delle fonti storiche, anche per la storia locale.</li> </ul>
<p><b>DIRITTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Comprendere l'importanza del diritto e dell'economia per l'acquisizione delle competenze di cittadinanza.</i></li> <li>- <i>Utilizzare il linguaggio giuridico essenziale nell'esposizione dei temi trattati e negli ambiti sociali di riferimento.</i></li> <li>- <i>Comprendere i concetti fondanti e i termini chiave della disciplina giuridica.</i></li> <li>- <i>Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia.</i></li> <li>- <i>Individuare le funzioni delle istituzioni a fondamento dell'assetto statale e le specificità istituzionali del contesto territoriale di appartenenza.</i></li> <li>- <i>Comprendere l'evoluzione storica e l'assetto istituzionale dell'Unione Europea.</i></li> <li>- <i>Riconoscere il valore della diversità in una società basata su un sistema di regole valide per tutti.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Categorie concettuali essenziali del diritto.</i></li> <li>- <i>Significato, funzione e vita della norma giuridica.</i></li> <li>- <i>Fonti normative e loro gerarchia.</i></li> <li>- <i>Forme di stato e forme di governo.</i></li> <li>- <i>Costituzione italiana e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri.</i></li> <li>- <i>L'ordinamento della Repubblica italiana.</i></li> <li>- <i>Il processo di integrazione europea e le istituzioni dell'Unione Europea.</i></li> <li>- <i>Le istituzioni e l'ordinamento giuridico della Provincia autonoma di Trento.</i></li> <li>- <i>Lo Statuto Speciale di Autonomia per il Trentino-Alto Adige.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico di base del diritto.</li> <li>- Norme sociali e norme giuridiche. <ul style="list-style-type: none"> <li>- i "regolamenti" che governano la comunità formativa</li> <li>- la normativa di base sulla sicurezza nei luoghi di lavoro: ruoli e responsabilità in azienda.</li> </ul> </li> <li>- Le fonti del diritto.</li> <li>- I rami del diritto.</li> <li>- Lo Stato: forme di Stato e forme di governo.</li> <li>- La Costituzione italiana: principi fondamentali, diritti e doveri dei cittadini, Ordinamento della Repubblica.</li> <li>- Le principali istituzioni dell'UE.</li> <li>- Le istituzioni e l'ordinamento giuridico della PAT.</li> <li>- Lo Statuto Speciale di Autonomia per il Trentino-Alto Adige: contenuti essenziali.</li> </ul>	
<p><b>ECONOMIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Utilizzare il linguaggio economico essenziale nell'esposizione dei temi trattati e negli ambiti sociali di riferimento.</i></li> <li>- <i>Comprendere i concetti fondanti e i termini chiave dell'economia.</i></li> <li>- <i>Individuare i soggetti economici, le loro funzioni principali e le loro principali modalità di relazione.</i></li> <li>- <i>Cogliere le dinamiche del sistema economico mondiale con i suoi squilibri e il ruolo della cooperazione internazionale.</i></li> <li>- <i>Individuare le caratteristiche principali e le modalità di funzionamento del sistema economico e produttivo del territorio di appartenenza.</i></li> <li>- <i>Comprendere la dimensione evolutiva dei sistemi di organizzazione sociale.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Categorie concettuali essenziali dell'economia.</i></li> <li>- <i>Soggetti economici e tipi di sistema economico.</i></li> <li>- <i>Fattori della produzione e forme di mercato.</i></li> <li>- <i>Le organizzazioni economiche internazionali, la cooperazione internazionale e gli squilibri dello sviluppo.</i></li> <li>- <i>La definizione e le caratteristiche dello Stato sociale.</i></li> <li>- <i>Il sistema economico e produttivo del territorio di appartenenza: specificità ed evoluzione.</i></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico di base dell'economia.</li> <li>- Il sistema economico e i principali tipi.</li> <li>- I soggetti economici.</li> <li>- L'attività produttiva: settori produttivi e fattori produttivi.</li> <li>- Impresa privata e impresa pubblica.</li> <li>- Domanda e offerta.</li> <li>- Il mercato e le sue forme.</li> <li>- La moneta.</li> <li>- Il mercato internazionale.</li> <li>- Le principali organizzazioni internazionali.</li> <li>- Sviluppo e sottosviluppo.</li> <li>- Lo Stato sociale.</li> <li>- Caratteristiche ed evoluzione del sistema economico e produttivo locale.</li> </ul>



## STUDI ECONOMICI, SOCIALI E TERRITORIALI DEL TURISMO

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- cogliere le caratteristiche essenziali del sistema turistico, individuando ruolo, interdipendenze, tendenze e macrofenomeni socio economici che ne determinano i cambiamenti.

<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Identificare i principali attori del sistema turistico.</i></li><li>- <i>Identificare i principali canali di distribuzione del prodotto turistico.</i></li><li>- <i>Identificare il prodotto turistico come un insieme di fattori ambientali e strumentali.</i></li><li>- <i>Identificare le principali componenti storiche, sociali, culturali, economiche del sistema turistico locale.</i></li><li>- <i>Individuare le peculiarità organizzative dell'impresa turistica/ricettiva.</i></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Il mercato turistico: caratteristiche e tendenze quantitative e qualitative.</i></li><li>- <i>Il prodotto turistico: fattori costitutivi, ciclo di vita, canali distributivi.</i></li><li>- <i>Il sistema turistico del territorio di appartenenza: ruolo, evoluzione, specificità, attori, interdipendenze del comparto.</i></li><li>- <i>L'impresa turistica/ricettiva: struttura elementare, tipologie di aziende del settore e caratteristiche del loro funzionamento.</i></li><li>- <i>Le risorse turistiche: tipologie, caratteristiche, proprietà.</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Definizione dell'impresa turistica/ricettiva alberghiera ed extra-alberghiera e delle sue caratteristiche:</li><li>- La legge provinciale n°7/2001.</li><li>- Le risorse turistiche naturali e artificiali del territorio.</li><li>- Elementi di storia ed evoluzione del turismo locale: dal turismo termale e religioso al fenomeno del turismo di massa.</li><li>- Il rapporto tra turismo locale e stagionalità.</li><li>- Il clima e la sua influenza sulle scelte turistiche.</li><li>- Il mercato del turismo: imprese che esercitano attività di produzione, organizzazione di viaggi e soggiorni.</li></ul>
--	--	--	--

**Area tecnico-professionale: TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI LAVORATIVI (PRIMO ANNO) (Biennio)**

Al termine lo studente è in grado di operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa. Conosce ed applica le norme di settore con particolare riferimento ai protocolli che regolano i sistemi di sicurezza, di gestione/controllo alimentare ed ambientale.

**Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali**

- cogliere i processi, i ruoli e le risorse per orientarsi nel settore e nelle sue professioni.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare, attraverso rappresentazioni schematiche delle organizzazioni di settore, i principali ruoli, le varie figure professionali e i collegamenti all'interno dei processi lavorativi del settore.</li> <li>- Identificare la tipologia di lay-out, le attrezzature e utensili di uso comune nei diversi reparti delle strutture ricettive e di ospitalità.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</li> <li>- Il laboratorio di cucina/arte bianca: aree di lavoro, attrezzature e utensili.</li> <li>- Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</li> <li>- Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organigramma di una struttura ricettiva tipica del territorio.</li> <li>- Composizione e struttura delle brigate di sala, cucina front e back office e relative mansioni.</li> <li>- Caratteristiche e organizzazione delle aree di lavoro e relative postazioni.</li> <li>- Le aree di lavoro e le attrezzature in uso.</li> <li>- Concetto di ruolo; compiti e mansioni delle figure professionali del settore.</li> <li>- Denominazione di attrezzature e utensili ed il loro utilizzo.</li> </ul>	

**Area tecnico-professionale: TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA (SECONDO ANNO)**

Al termine del biennio lo studente sa operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa. Conosce ed applica le norme di settore con particolare riferimento ai protocolli che regolano i sistemi di sicurezza, di gestione/controllo alimentare ed ambientale.

**Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali**

Nel secondo anno l'insegnamento mette lo studente in grado di:

- identificare il reparto come un organico insieme di ruoli, processi produttivi e risorse;
- cogliere le tecniche e le tecnologie di lavorazione di prodotti gastronomici/ ristorativi e dell'arte bianca nel contesto locale.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Cogliere i ruoli, i processi, le risorse e le relazioni all'interno di uno stesso reparto e tra reparti diversi.</i></li> <li>- <i>Identificare le trasformazioni organizzative che si determinano in seguito a innovazioni di prodotto e di processo nelle organizzazioni tipiche di settore.</i></li> <li>- <i>Individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, le principali tecniche e le tecnologie che connotano l'evoluzione dei processi di settore.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Il reparto: organizzazione e interconnessioni.</i></li> <li>- <i>Caratteristiche della cucina/arte bianca regionale.</i></li> <li>- <i>Tecniche e tecnologie di produzione gastronomica, di pasticceria e di arte bianca del contesto locale.</i></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Figure professionali del reparto: ruoli e mansioni nell'organizzazione delle aziende del settore.</i></li> <li>- <i>La comunicazione e la modulistica necessaria per la collaborazione tra i vari reparti.</i></li> <li>- <i>Evoluzione della cucina e della ristorazione locale in base alle nuove tendenze del mercato.</i></li> <li>- <i>Le ricette della tradizione: caratteristiche, materie prime utilizzate.</i></li> <li>- <i>I processi produttivi tipici del settore.</i></li> </ul>

## Area tecnico-professionale: LABORATORIO PROFESSIONALE PROPEDEUTICO (PRIMO ANNO)

Al termine del biennio lo studente sarà in grado di esercitare le competenze tecnico-professionali caratterizzanti le figure di indirizzo. Sa interpretare i propri compiti nel rispetto dei criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa. Opera in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- realizzare un prodotto/servizio sulla base delle istruzioni ricevute, verificando il proprio operato ed i risultati raggiunti.

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia.</i></li> <li>- <i>Applicare le sequenze di lavoro.</i></li> <li>- <i>Applicare procedure e metodi di controllo di materiali alimentari in entrata al reparto</i></li> <li>- <i>Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi e strumenti di lavoro.</i></li> <li>- <i>Applicare tecniche di cottura di prodotti da forno.</i></li> <li>- <i>Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati.</i></li> <li>- <i>Effettuare lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme e procedure previste.</i></li> <li>- <i>Effettuare un servizio base di accoglienza e assistenza del cliente.</i></li> <li>- <i>Eseguire i servizi base di sala e bar.</i></li> <li>- <i>Impiegare metodi e tecniche di verifica/valutazione del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti.</i></li> <li>- <i>Individuare e approntare strumenti e attrezzature adatte alle attività sulla base delle procedure previste.</i></li> <li>- <i>Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore.</i></li> <li>- <i>Preparare pietanze base.</i></li> <li>- <i>Preparare prodotti base per il servizio di sala e bar.</i></li> <li>- <i>Preparare un impasto base degli ingredienti per prodotti da forno.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Controlli base di materiali alimentari.</i></li> <li>- <i>Elementi di ergonomia.</i></li> <li>- <i>Lavorazioni base degli alimenti.</i></li> <li>- <i>Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio.</i></li> <li>- <i>Normative ambientali, fattori di inquinamento e modalità di smaltimento.</i></li> <li>- <i>Normative e dispositivi igienico-sanitari.</i></li> <li>- <i>Normative relative all'accoglienza turistica e modulistica di settore.</i></li> <li>- <i>Norme comportamentali professionali.</i></li> <li>- <i>Principali apparecchiature, attrezzature, strumenti di settore: tipologie, funzionamento, modalità d'uso e di manutenzione.</i></li> <li>- <i>Procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino.</i></li> <li>- <i>Segnali di divieto e prescrizioni correlate.</i></li> <li>- <i>Sistemi e procedure di registrazione e archiviazione dati/informazioni.</i></li> <li>- <i>Strumenti e tecniche di monitoraggio/verifica delle attività e dei risultati raggiunti.</i></li> <li>- <i>Tecniche di base di cottura di prodotti da forno.</i></li> <li>- <i>Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.</i></li> <li>- <i>Tecniche e stili di accoglienza e assistenza del cliente.</i></li> <li>- <i>Tecniche e stili di servizio base del bar.</i></li> <li>- <i>Tecniche e stili di servizio base di sala.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organizzazione dei reparti di lavoro tipici del settore, ruoli, mansioni e atteggiamenti professionali.</li> <li>- Normativa HACCP e D.P.I. e Dlgs 81 del 2003.</li> <li>- Caratteristiche e funzioni e delle attrezzature utilizzate nel Cfp.</li> <li>- Il concetto di rischio.</li> <li>- Le posture da adottare a seconda delle lavorazioni / servizi da effettuare.</li> <li>- Procedure di verifica dello stato di stoccaggio e conservazione degli alimenti in entrata.</li> <li>- Lavorazioni base.</li> <li>- Le cotture di base e i principali prodotti da forno.</li> <li>- Denominazione corretta degli strumenti e delle attrezzature in uso negli specifici laboratori.</li> <li>- Procedure di utilizzo per un servizio/prodotto di base dei macchinari, attrezzature ed utensili in uso.</li> <li>- Le pratiche professionali in uso nella prima accoglienza (principi di etica professionale).</li> <li>- L'accogliimento sociale: le principali forme di cortesia nella gestione del cliente.</li> <li>- Gestione all'arrivo e trattamento dati personali del cliente nel rispetto della normativa sulla privacy.</li> <li>- Caratteristiche generali di check in, live in e check out.</li> <li>- L'organizzazione di Sala/Bar e Cucina in funzione del servizio.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Trattare dati ed informazioni relativi al cliente.</i></li><li>- <i>Utilizzare attrezzature e strumenti di lavoro nel rispetto di protocolli, norme e modi d'uso.</i></li><li>- <i>Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva.</i></li><li>- <i>Verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature per individuare eventuali anomalie di funzionamento.</i></li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Procedure di realizzazione di semplici proposte di caffetteria e bere miscelato.</li><li>- Tecniche di realizzazione di semplici proposte gastronomiche che valorizzano un prodotto tipico.</li><li>- Utilizzo dei prodotti alimentari con attenzione al mantenimento dei principi nutrizionali.</li><li>- Procedure per la realizzazione di un servizio di base in sala.</li><li>- Procedure di realizzazione di semplici proposte di caffetteria e bere miscelato.</li><li>- Procedure per la pulizia, il riordino e la manutenzione ordinaria della strumentazione presente in laboratorio con attenzione alla normativa HCCP e Legge n. 81.</li><li>- Metodo di conservazione dei prodotti rimasti inutilizzati, in base alle normative vigenti.</li><li>- Smaltimento dei materiali di riciclo/rifiuto in base alla normativa del territorio.</li><li>- Procedure per la valutazione e monitoraggio dei risultati raggiunti rispetto al prodotto/servizio.</li></ul>	
--	--	---	--

## Area tecnico-professionale: PROCESSI OPERATIVI DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA (SECONDO ANNO)

Al termine del biennio lo studente è in grado di esercitare le competenze tecnico-professionali caratterizzanti le figure di indirizzo. Sa interpretare i propri compiti nel rispetto dei criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa. Opera in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

Il secondo anno l'insegnamento mette lo studente in grado di:

- definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni;
- approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;
- monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- ideare menù gastronomici e prodotti di arte bianca;
- realizzare in autonomia preparazioni gastronomiche e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa;
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

Nel secondo anno l'insegnamento mette lo studente in grado di:

- allestire e riordinare il posto di lavoro in funzione del trattamento e servizio rispettando le norme di igiene, sicurezza salvaguardia ambientale;
- effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- realizzare, in parziale autonomia, semplici preparazioni gastronomiche e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia.</i></li> <li>- <i>Adottare specifiche tecniche e tecnologie di conservazione.</i></li> <li>- <i>Applicare la normativa HACCP.</i></li> <li>- <i>Applicare le sequenze di lavoro.</i></li> <li>- <i>Applicare metodi base di lavorazione degli alimenti.</i></li> <li>- <i>Applicare metodi di cottura base per preparare pietanze.</i></li> <li>- <i>Applicare modalità di controllo e regolazione della fermentazione delle forme di impasto.</i></li> <li>- <i>Applicare procedure di controllo qualità e materie prime alimentari.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Elementi di ergonomia.</i></li> <li>- <i>Farine: normativa sulla lavorazione, trattamento e conservazione.</i></li> <li>- <i>Metodi di conservazione degli alimenti/prodotti.</i></li> <li>- <i>Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio.</i></li> <li>- <i>Normative ambientali, fattori di inquinamento e modalità di smaltimento.</i></li> <li>- <i>Norme comportamentali professionali.</i></li> <li>- <i>Principali apparecchiature, attrezzature, strumenti di settore: tipologie, funzionamento, modalità d'uso e di manutenzione.</i></li> <li>- <i>Procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino.</i></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>La postura nelle varie fasi di lavoro.</i></li> <li>- <i>I principi della normativa HACCP e la loro applicazione nei laboratori.</i></li> <li>- <i>La normativa di sicurezza sul lavoro.</i></li> <li>- <i>Comportamenti coerenti al contesto di riferimento.</i></li> <li>- <i>Procedure di controllo della scadenza dei prodotti e della qualità delle materie utilizzate.</i></li> <li>- <i>Metodi di stoccaggio e conservazione di alimenti / prodotti.</i></li> <li>- <i>La raccolta differenziata secondo le direttive del territorio.</i></li> <li>- <i>Strumenti e attrezzature: tipologia, funzione, caratteristiche.</i></li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure di controllo/regolazione dei processi di cottura.</li> <li>- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi e strumenti di lavoro.</li> <li>- Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno.</li> <li>- Applicare tecniche di decorazione prodotti da pasticceria.</li> <li>- Applicare tecniche di fermentazione per prodotti da forno.</li> <li>- Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno.</li> <li>- Applicare tecniche di modellatura e di regolazione della qualità della formatura dei prodotti da forno.</li> <li>- Applicare tecniche di preparazione creme e farciture per prodotti di pasticceria.</li> <li>- Effettuare lo smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle norme e procedure previste.</li> <li>- Identificare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso.</li> <li>- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti.</li> <li>- Individuare e approntare strumenti e attrezzature adatte alle attività sulla base delle procedure previste.</li> <li>- Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare.</li> <li>- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.</li> <li>- Realizzare semplici ricette.</li> <li>- Scegliere gli agenti lievitanti.</li> <li>- Utilizzare apparecchiature, attrezzature e strumenti di lavoro nel rispetto di protocolli, norme e modi d'uso.</li> <li>- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva.</li> <li>- Verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature per individuare eventuali anomalie di funzionamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi di farcitura e decorazione prodotti di pasticceria.</li> <li>- Processo di impasto prodotti da forno.</li> <li>- Prodotti da forno: tipologie, caratteristiche, standard di qualità.</li> <li>- Sistema HACCP.</li> <li>- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti.</li> <li>- Strumenti e tecniche di verifica delle attività e dei risultati raggiunti.</li> <li>- Tecniche di base di pasticceria.</li> <li>- Tecniche di cucina e di cottura.</li> <li>- Tipologie di dessert.</li> <li>- Tipologie di paste base.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedure di utilizzo e manutenzione dei macchinari presenti in laboratorio.</li> <li>- Procedure di pulizia nelle diverse fasi di lavoro.</li> <li>- Uso di detersivi e disinfettanti.</li> <li>- Procedure di sanificazione e pulizia dei macchinari.</li> <li>- Procedure di controllo per la spesa e tenuta della documentazione (fogli di carico).</li> <li>- Principali metodi di cottura tecniche di realizzazione di menù di base e nuove tendenze.</li> <li>- Procedure di realizzazione di prodotti da forno e da pasticceria.</li> <li>- Schede di autovalutazione e verifica su prodotto/processo anche in relazione ai tempi.</li> <li>- Tecniche di presentazione del prodotto.</li> <li>- Il territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</li> <li>- Tecniche di realizzazione di proposte gastronomiche tipiche del territorio.</li> </ul>
--	--	--	--

## Area tecnico-professionale: LABORATORIO ATTEGGIAMENTI E RELAZIONI

Nel biennio lo studente:

- avvia e sviluppa progressivamente un processo di maggiore conoscenza di sé in termini di risorse personali, interessi e motivazioni;
- riflette in modo critico, costruttivo e con iniziativa sul proprio processo di apprendimento, ponendo in relazione vissuti e acquisizioni con le prefigurazioni rispetto alla propria vita quotidiana e professionale;
- identifica la propria collocazione nell'istituzione formativa di appartenenza, cogliendone la struttura e organizzazione, le risorse, le regole di funzionamento;
- comprende gli elementi essenziali dei processi relazionali e comunicativi che si attivano nelle diverse situazioni;
- coglie le principali manifestazioni soggettive e comportamentali delle emozioni di base;
- collabora in un gruppo istituzionale per la costruzione di un prodotto condiviso, identificando i principali tipi di relazione che si instaurano tra i componenti;
- cura l'aspetto esteriore ed è consapevole dell'importanza dell'igiene, della postura, dei gesti e del linguaggio nelle relazioni interpersonali;
- coglie i principali danni o problemi per la salute derivanti da abitudini o comportamenti con riferimento all'alimentazione e agli stati alla dipendenza;
- identifica i principali elementi caratterizzanti la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento.

### LABORATORIO ATTEGGIAMENTI E RELAZIONI Riferimenti al- PECUP 3° anno

Il "Laboratorio atteggiamenti e relazioni" concorre al termine del percorso triennale a mettere lo studente in grado di:

- cogliere le responsabilità che comporta ogni azione o scelta individuale nella quotidianità e nell'ambito professionale;
- sviluppare la capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, esprimendo e argomentando le proprie opinioni, idee e valutazioni critiche nel rispetto degli altri;
- collaborare e cooperare con gli altri nel rispetto dei ruoli e compiti assegnati, riconoscendo l'importanza del lavoro di gruppo.
- identificare i punti di forza e di debolezza della propria preparazione, verificando l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale nonché attuando gli opportuni adattamenti di percorso, consapevole dell'importanza dell'apprendimento lungo tutto l'arco della vita;
- elaborare, esprimere e argomentare, in merito al proprio futuro esistenziale, sociale e professionale, ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro e la formazione continua che tengano conto del percorso finora compiuto e delle aspettative personali;
- adottare comportamenti e assumere atteggiamenti adeguati per favorire, attraverso l'alimentazione e l'attività motoria, anche di carattere sportivo, stili di vita improntati al benessere psico-fisico;
- agire nel contesto di vita e professionale nel rispetto del sistema di regole fondato sull'adempimento dei doveri, sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza;
- essere consapevoli e adottare i comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza propria/degli altri e per la tutela dell'ambiente nell'ottica della sostenibilità;
- contribuire creativamente all'erogazione di servizi personalizzati tenendo conto delle differenze culturali, dell'ambiente di lavoro e della domanda e dei bisogni del consumatore;
- riconoscere la propria collocazione nell'ambito delle strutture organizzative e dei processi lavorativi tipici di settore, cogliendone la specifica identità e deontologia professionale;
- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.



Per conseguire gli atteggiamenti in esito, lo studente:	Indicatori di atteggiamento	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Avvia e sviluppa progressivamente un processo di maggiore conoscenza di sé in termini di risorse personali, interessi e motivazioni.</i></li>   <li>- <i>Identifica la propria collocazione nell'istituzione formativa di appartenenza, cogliendone la struttura e organizzazione, le risorse, le regole di funzionamento.</i></li>   <li>- <i>Comprende gli elementi essenziali dei processi relazionali e comunicativi che si attivano nelle diverse situazioni.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Sa riflettere in modo critico sui propri punti di forza e di debolezza.</i></li> <li>- <i>Progetta in maniera realistica il proprio futuro partendo dalla conoscenza di sé. E' consapevole di come la motivazione sostenga i processi di apprendimento e formazione professionale.</i></li> <li>- <i>Sa cogliere e riconoscere in se stesso risorse personali, interessi e motivazione.</i></li> <li>- <i>Sa sviluppare relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e dell'organizzazione.</i></li>   <li>- <i>Sa collocarsi all'interno della scuola con la consapevolezza delle regole condivise.</i></li> <li>- <i>All'interno del contesto scolastico sa attivare le procedure corrette per raggiungere i propri obiettivi.</i></li> <li>- <i>Sa riconoscere la propria comunità formativa in termini di struttura, organizzazione e risorse umane.</i></li>   <li>- <i>Sa riconoscere i segnali comunicativi propri e dell'altro.</i></li> <li>- <i>Sa riconoscere il proprio ruolo nelle dinamiche relazionali e di gruppo.</i></li> <li>- <i>Sa gestire le varie situazioni lavorative (reclamo, prenotazioni, accoglienza, ecc.) adottando uno stile comunicativo adeguato.</i></li> <li>- <i>Sa scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in relazione a situazioni colloquiali e tecnico-formali.</i></li> <li>- <i>Promuovere un corretto stile relazionale con il gruppo e con gli interlocutori di settore.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'identità: che cos'è.</li> <li>- L'identità: come si costruisce.</li> <li>- L'identità: come si esprime.</li>   <li>- L'organigramma.</li> <li>- Le regole della scuola.</li> <li>- Ruolo e funzioni delle figure della comunità scolastica.</li> <li>- Regole come elemento di protezione e non di costrizione.</li> <li>- Scuola delle regole e scuola delle possibilità.</li> <li>- Statuto delle studentesse e degli studenti (D.P.R. 249/1998).</li> <li>- Il Regolamento di Centro.</li>   <li>- I componenti della comunicazione: mittente, destinatario, canale, ecc.</li> <li>- Le varie forme di comunicazione: verbale, non verbale, paraverbale.</li> <li>- Elementi di comunicazione assertiva.</li> <li>- La prossemica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La motivazione intrinseca ed estrinseca.</li> <li>- La relazione tra motivazione ed interessi.</li> <li>- Dall'identità personale all'identità professionale.</li>   <li>- Le capacità comunicative nei vari contesti professionali.</li> <li>- Gli stili comunicativi: passivo, aggressivo, assertivo.</li> <li>- La relazione come sistema.</li> <li>- I processi relazionali e comunicativi.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Coglie le principali manifestazioni soggettive e comportamentali delle emozioni di base.</i></li>   <li>- <i>Collabora in un gruppo istituzionale per la costruzione di un prodotto condiviso, identificando i principali tipi di relazione che si instaurano tra i componenti.</i></li>   <li>- <i>Cura l'aspetto esteriore ed è consapevole dell'importanza dell'igiene, della postura, dei gesti e del linguaggio nelle relazioni interpersonali.</i></li>   <li>- <i>Coglie i principali danni o problemi per la salute derivanti da abitudini o comportamenti con riferimento all'alimentazione e agli stati alla dipendenza.</i></li>   <li>- <i>Identifica i principali elementi caratterizzanti la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento.</i></li>   <li>- <i>Riflette in modo critico, costruttivo e con iniziativa sul proprio processo di apprendimento ponendo in relazione vissuti e acquisizioni con le prefigurazioni rispetto alla propria vita quotidiana e professionale.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Sa riconoscere le emozioni di base nell'espressione del volto, nella prossemica e nella comunicazione paraverbale.</i></li>   <li>- <i>Sa riconoscere il proprio ruolo nelle dinamiche di gruppo.</i></li> <li>- <i>Sa collaborare per il raggiungimento di un obiettivo condiviso.</i></li> <li>- <i>Sa ascoltare le proposte dell'altro.</i></li> <li>- <i>Sa esprimere con assertività le proprie idee.</i></li> <li>- <i>Sa formulare critiche costruttive.</i></li>   <li>- <i>Sa riconoscere i segnali comunicativi propri e dell'altro.</i></li> <li>- <i>Sa gestire le varie situazioni lavorative (reclamo, prenotazioni, accoglienza, ecc.) adottando uno stile comunicativo adeguato.</i></li>   <li>- <i>Sa riconoscere la pericolosità di un comportamento a rischio.</i></li> <li>- <i>E' cosciente dell'importanza di una dieta equilibrata.</i></li>   <li>- <i>Sa comportarsi secondo dei principi etici nel proprio lavoro.</i></li>   <li>- <i>Coglie i punti di forza e di debolezza della propria formazione.</i></li> <li>- <i>Riesce ad attivarsi per sopperire alle proprie debolezze formative.</i></li> <li>- <i>Riconosce i propri punti di forza orientandosi nella scelta formativa più adatta alle proprie risorse.</i></li> <li>- <i>Riconosce i vari processi di apprendimento.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le emozioni di base: paura, gioia, dolore, rabbia, disgusto.</li> <li>- I segnali non verbali delle emozioni.</li>   <li>- Il gruppo come sistema.</li> <li>- I ruoli nel gruppo: leader, gregario, ecc.</li>   <li>- La comunicazione non verbale.</li>   <li>- La dieta equilibrata.</li> <li>- Educazione alla salute.</li>   <li>- La deontologia professionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le emozioni sociali: imbarazzo, vergogna, gelosia, invidia, gratitudine, timidezza.</li> <li>- Le emozioni nel contesto professionale.</li>   <li>- La comunicazione assertiva.</li> <li>- La critica costruttiva.</li>   <li>- L'immagine di sé nel contesto professionale.</li>   <li>- Le sostanze stupefacenti: caratteristiche ed effetti.</li>   <li>- La deontologia professionale.</li>   <li>- L'offerta formativa all'interno del macro-settore alberghiero e ristorazione.</li> <li>- Analisi dei propri punti di forza e debolezza.</li> <li>- Rapporto tra vissuto e aspirazioni personali in termini di vita quotidiana e vita professionale.</li> </ul>
---	--	--	---

## Disciplina: EDUCAZIONE FISICA (Biennio)

Al termine del biennio lo studente presenta una accresciuta consapevolezza della propria corporeità padroneggiando i messaggi volontari e involontari del corpo. E' in grado di conoscere e correggere i propri errori posturali e di organizzare autonomamente il proprio piano di sviluppo e di mantenimento fisico. E' nelle condizioni di praticare attività sportiva sia individuale che collettiva.

### Competenze di riferimento da Obbligo di Istruzione e Piani di Studio Provinciali

- elaborare e consolidare gli schemi motori in considerazione dell'età e del sesso;
- elaborare e consolidare le posture di base e sviluppare le abilità motorie in relazione alle attività didattico-operative;
- praticare le attività sportive attraverso l'esperienza vissuta, imparando a rispettare il ruolo assegnato e contribuendo al raggiungimento dell'obiettivo comune.
- praticare e conoscere i principali sport legati alle opportunità offerte dalla montagna

ABILITÀ' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI	RIFERIMENTI COMUNI PER PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE	
		CONTENUTI PRIMO ANNO	CONTENUTI SECONDO ANNO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Acquisire consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo.</i></li> <li>- <i>Evidenziare capacità motorie, sia coordinative che di forza, resistenza, velocità e flessibilità.</i></li> <li>- <i>Padroneggiare ed interpretare i messaggi volontari e involontari che il corpo comunica.</i></li> <li>- <i>Identificare gli errori posturali più comuni e mettere a punto adeguate procedure di correzione.</i></li> <li>- <i>Organizzare autonomamente un proprio piano di sviluppo/mantenimento fisico.</i></li> <li>- <i>Cogliere i principi fondamentali di prevenzione delle situazioni a rischio per la propria ed altrui incolumità nei diversi ambienti.</i></li> <li>- <i>Utilizzare attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici.</i></li> <li>- <i>Praticare attività sportive sia individuali che di squadra applicandone le tecniche specifiche.</i></li> <li>- <i>Cogliere i valori sociali dello sport.</i></li> <li>- <i>Utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile.</i></li> <li>- <i>Cogliere i benefici derivanti dalla pratica sportiva di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti.</i></li> <li>- <i>Analizzare la propria prestazione e identificare aspetti positivi e negativi.</i></li> <li>- <i>Osservare ed interpretare i fenomeni legati al mondo sportivo ed all'attività fisica.</i></li> <li>- <i>Utilizzare attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Il corpo umano e la sua funzionalità.</i></li> <li>- <i>Schemi motori di base e complessi.</i></li> <li>- <i>Metodiche di allenamento per affrontare attività motorie.</i></li> <li>- <i>Tecniche espressivo-comunicative in lavori individuali e di gruppo.</i></li> <li>- <i>Principi igienici e scientifici essenziali di mantenimento del proprio stato di salute e di miglioramento dell'efficienza fisica.</i></li> <li>- <i>Norme e consuetudini sanitarie e alimentari per il mantenimento del benessere personale.</i></li> <li>- <i>Percorsi di preparazione fisica.</i></li> <li>- <i>Prodotti farmacologici e sport: tipologie ed effetti.</i></li> <li>- <i>Tecniche espressivo-comunicative in lavori individuali e di gruppo.</i></li> <li>- <i>Primo soccorso.</i></li> <li>- <i>Attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici.</i></li> <li>- <i>Principi fondamentali per la tutela della salute e per la prevenzione degli infortuni sia nel campo sportivo che professionale.</i></li> <li>- <i>Pratiche di sport individuali e di squadra: teoria, tecnica, tattica, regole, ruoli e responsabilità.</i></li> <li>- <i>Metodiche di allenamento per affrontare attività sportive.</i></li> <li>- <i>Attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici.</i></li> <li>- <i>Sport e territorio: caratteristiche ed opportunità.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni finalizzate allo sviluppo delle andature coordinative, della mobilizzazione degli arti e del tronco.</li> <li>- Esercitazioni finalizzate alla bonificazione muscolare, alla mobilizzazione articolare e alla strutturazione dello schema corporeo e motorio.</li> <li>- Conoscenza di elementi di preacrobatica.</li> <li>- Conoscenze sui principi nutritivi.</li> <li>- Conoscenze in merito all'importanza dell'acqua e di una corretta idratazione.</li> <li>- Apprendere come calcolare l'apporto calorico dei vari alimenti.</li> <li>- Conoscere come comportarsi di fronte ai principali infortuni sportivi e professionali.</li> <li>- Lezioni teorico-pratiche finalizzate all'apprendimento dei principali comportamenti alimentari e nozioni inerenti la tutela della salute.</li> <li>- Esercitazioni finalizzate all'apprendimento dei fondamentali tecniche allo sviluppo delle capacità coordinative e funzionali dei seguenti sport: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corsa campestre</li> <li>- Atletica leggera</li> <li>- Pallavolo</li> <li>- Pallamano</li> <li>- Pallacanestro</li> <li>- Sci e snowboard</li> <li>- Arrampicata</li> <li>- Badminton</li> <li>- Cricket</li> <li>- Tennis-tavolo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni finalizzate allo sviluppo delle andature coordinative, della mobilizzazione degli arti e del tronco.</li> <li>- Esercitazioni finalizzate alla bonificazione muscolare, alla mobilizzazione articolare e alla strutturazione dello schema corporeo e motorio.</li> <li>- Conoscenza di elementi di preacrobatica.</li> <li>- Conoscenze sui principi nutritivi.</li> <li>- Conoscenze in merito all'importanza dell'acqua e di una corretta idratazione.</li> <li>- Apprendere come calcolare l'apporto calorico dei vari alimenti.</li> <li>- Conoscere come comportarsi di fronte ai principali infortuni sportivi e professionali.</li> <li>- Lezioni teorico-pratiche finalizzate all'apprendimento dei principali comportamenti alimentari e nozioni inerenti la tutela della salute.</li> <li>- Esercitazioni finalizzate all'apprendimento dei fondamentali tecniche allo sviluppo delle capacità coordinative e funzionali dei seguenti sport: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corsa campestre</li> <li>- Atletica leggera</li> <li>- Pallavolo</li> <li>- Pallamano</li> <li>- Pallacanestro</li> <li>- Sci e snowboard</li> <li>- Arrampicata</li> <li>- Badminton</li> <li>- Cricket</li> <li>- Tennis-tavolo</li> </ul> </li> </ul>