



I.S.I.S.S. "G.B. Novelli"
Marcianise (CE)

**Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore
"G.B. Novelli"**

PROGRAMMAZIONE

DIPARTIMENTO CORSO SERALE

Percorso di istruzione per Adulti di II Livello – PRIMO PERIODO (I e II anno)

**Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
A.S.2022/2023**

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 2
--	---	--------

I PERIODO

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

U.D.A. N.1 La lingua italiana: ortografia, lessico, morfologia e sintassi			
CLASSE: I		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S.2022-23	
DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana		PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;		
	- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
LINEE GUIDA DPR 87/2010			
			N. di ore impegnate 40
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.	Ortografia – Accento – Elisione Troncamento Punteggiatura Parti variabili e invariabili del discorso: l'articolo, il nome, l'aggettivo, il verbo L'avverbio, la preposizione, la coniugazione, l'interazione Analisi della frase semplice -Analisi della frase complessa -Discorso diretto e indiretto	
<u>Letteratura</u> Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato	<u>Letteratura</u> Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)		Pag. 3
Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.	l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Attraverso una discussione guidata o un test gli alunni dovranno dimostrare di: - Riconoscere gli avverbi - conoscere le preposizioni - coniugare i verbi - Individuare gli elementi di una frase minima Riconoscere i diversi tipi di predicato e di soggetto Riconoscere l'attributo e l'apposizione Individuare e usare correttamente i complementi diretti e i principali complementi indiretti Riconoscere gli elementi fondamentali del periodo Riconoscere, analizzare e usare i diversi tipi di proposizioni autonome, coordinate e subordinate Riconoscere, analizzare e usare i principali tipi di proposizioni subordinate Riconoscere discorso diretto e indiretto Trasformare il discorso diretto in indiretto e viceversa - riconoscere le interazioni			
U.D.A. N.2 IL MITO			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
N. di ore impegnate			19

ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. <u>Letteratura</u> Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete. <u>Letteratura</u> Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	Origini e funzione del mito
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 5
--	---	--------

Analizzare un brano individuandone le caratteristiche essenziali e contestualizzandolo - Descrivere il luogo o il tempo in cui si svolge una storia o un evento - Riportare le caratteristiche di un personaggio dalle sue azioni - Analizzare ed esplicitare la causa o le motivazioni di un fatto o di una azione Riscrivere una storia del mito antico in chiave moderna		
U.D.A. N.3 Laboratorio di scrittura (il riassunto)		
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	
LINEE GUIDA DPR 87/2010		
		N. di ore impegnate 30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. <u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete. <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia.	Le principali tipologie di testo scritto (la lettera, l'articolo di cronaca, il saggio breve...)

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 6
--	---	--------

e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.		Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Redigere un elaborato fra quelli appartenenti alle tipologie studiate			
U.D.A. N.4 Il testo narrativo breve: racconto novella			
CLASSE: II		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
LINEE GUIDA DPR 87/2010			
			N. di ore impegnate 25
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. <u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano.	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori d'uso specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete. <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa	La fiaba, la novella, il racconto	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 7
--	---	--------

Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.		dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Riscrivere una fiaba antica in chiave moderna con l'ausilio di tecnologie digitali Scrivere una novella o un racconto.				
U.D.A. N.5 La narrazione lunga: l'epos e il romanzo, generi				
CLASSE: II		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	Lingua e letteratura italiana			PERIODO I
				Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) 99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	● individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;			
LINEE GUIDA DPR 87/2010	● redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;			
	● utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.			
				N. di ore impegnate 32
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Lingua Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. Letteratura		Lingua Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.		Il romanzo Autore, lettore, narratore La storia: fabula e intreccio Le sequenze I personaggi

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 8
--	---	--------

Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.		<u>Letteratura</u> Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Descrivere il luogo o il tempo in cui si svolge una storia o un evento - Riportare le caratteristiche di un personaggio dalle sue azioni - Analizzare ed esplicitare la causa o le motivazioni di un fatto o di una azione - Leggere e analizzare un brano narrativo identificandone le componenti strutturali e la tematica. - Cogliere le intenzioni, il punto di vista dell'autore o lo scopo per cui il testo è stato scritto - Cogliere la morale di una storia - Immaginare un finale alternativo ad una storia - Cogliere le motivazioni o lo scopo delle azioni dei personaggi d'una storia - Riconoscere o ricostruire la successione temporale degli eventi - Cogliere il carattere dei personaggi - Cogliere i sentimenti e gli atteggiamenti dei personaggi e le loro relazioni			
U.D.A. N.6 IL TESTO POETICO			
CLASSE: II		INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	
DISCIPLINA:		Lingua e letteratura italiana	PERIODO
			I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
			N. di ore impegnate
			32
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI

<u>Lingua</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Istituire confronti a livello storico e semantico tra lingua italiana e lingue straniere Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca. Produrre testi scritti continui e non continui. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. <u>Letteratura</u> Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'Unità d'Italia. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.	<u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali ,metodi e tecniche dell'"officina letteraria". Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete. <u>Letteratura</u> Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio <u>Altre espressioni artistiche</u> Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.	Elementi fondamentali del testo poetico Evoluzione del genere letterario dalle origini Struttura linguistica, metrica e contenutistica Caratteristiche e struttura dei testi scritti. Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini al Medioevo
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Stesura di un semplice testo poetico con struttura a scelta o libero. Lavoro individuale e/o in piccoli gruppi.		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 10
--	---	---------

I PERIODO
LINGUA INGLESE

U.D.A. 1-TITOLO: My family and me			
CLASSE: I e II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	Lingua INGLESE	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66 I anno + 66 II anno
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	- Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento). - Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.		
LINEE GUIDA DPR 87/2010			
N. di ore impegnate per ogni annualità			30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. - Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. - Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. - Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. - Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.	- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. - Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. - Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. - Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi anglofoni. - Strategie compensative nell'interazione orale. - Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. - Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore d'indirizzo. - Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.	➤ Countries and nationalities ➤ Everyday objects ➤ Colours ➤ Appearance ➤ Cardinal numbers, days, months, seasons ➤ Places in town, directions ➤ Verbo be ➤ There is/there are ➤ Pronomi personali soggetto ➤ Aggettivi possessivi ➤ Articoli determinativi e indeterminativi ➤ Plurale dei sostantivi ➤ This, that, these, those ➤ Have got ➤ Aggettivi ➤ Question words ➤ Pronomi possessivi ➤ Preposizioni di tempo ➤ Imperativo ➤ Must ➤ Preposizioni di luogo ➤ Presentarsi e presentare qualcuno ➤ Comprendere presentazioni orali ➤ Chiedere e dire l'età ➤ Chiedere e dire la provenienza e la nazionalità ➤ Salutare ➤ Dire l'ora, i giorni, i mesi e le stagioni ➤ Descrivere il colore di un oggetto	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 11
--	---	---------

		➤ Esprimere possesso ➤ Descrivere l'aspetto fisico di una persona ➤ Dare informazioni stradali ➤ Esprimere comandi
PROVA ESPERTA :		
Introduce yourself and your family		
U.D.A.2- Titolo: Everyday life		
CLASSE: I e II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	INGLESE	PERIODO
	Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)	I
		66 I anno + 66 II anno
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE	- Padroneggiare la Lingua Inglese per scopi comunicativi ed utilizzare linguaggi settoriali relativi al percorso di studi, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del QCER (Quadro Comune Europeo di Riferimento).	
LINEE GUIDA DPR 87/2010	- Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	
		N. di ore impegnate per ogni annualità 29
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. - Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.	- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori. - Tecniche d'uso dei dizionari settoriali, multimediali e in rete. - Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale. - Aspetti socio-culturali della Lingua Inglese e dei Paesi anglofoni. - Strategie compensative nell'interazione orale. - Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. - Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore d'indirizzo. - Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.	➤ Daily routine ➤ Healthy habits ➤ Free-time activities ➤ Sports ➤ Sports and equipments ➤ Adjectives to describe sports events
PROVA ESPERTA :		
Describe your daily routine.		
Describe your favourite sport/hobby		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 12
--	---	---------

I PERIODO
STORIA

U.D.A. N.1 La preistoria e le prime civiltà mediterranee		
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	
LINEE GUIDA DPR 87/2010	riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
		N. di ore impegnate 24
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	Gli esordi della Preistoria. Le rivoluzioni del Neolitico Le civiltà urbane e fluviali
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Verifica sommativa		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 13
--	---	---------

U.D.A. N.2 LA CIVILTÀ GRECA		
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S.2022-23	
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
		N. di ore impegnate 22
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	La Grecia culla della Democrazia
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti orali e scritti		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 14
--	---	---------

U.D.A. N.3 LA CIVILTÀ ROMANA			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S.2022-23		
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO I	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
			N. di ore impegnate 22
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	- Roma: dalle origini alla nascita della Repubblica; l'espansione di Roma; fine della Repubblica - L'età di Augusto l'apogeo dell'impero	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti orali e scritti			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 15
--	---	---------

U.D.A. N.4 L'ALTO MEDIOEVO		
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S.2022-23	
DISCIPLINA:	STORIA	PERIODO I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
		N. di ore impegnate 21
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la preistoria e il secolo IX in Italia, in Europa e nel mondo. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Lessico delle scienze storico-sociali. Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici). Strumenti della divulgazione storica (es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).	I regni romano barbarici e dall'età di Giustiniano e il monachesimo L'Islam e il medioevo Carlo Magno Il Feudalesimo
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 16
--	---	---------

I PERIODO
DIRITTO ED ECONOMIA

U.D.A. N.1- I PRINCIPI GENERALI DEL DIRITTO			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:	DIRITTO ED ECONOMIA	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi		
N. di ore impegnate			10
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio. Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale. Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione. Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali. Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio. Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete.	Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit). Fonti normative e loro gerarchia. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico). Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano. Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano. Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo). Forme di stato e forme di governo. Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana. Istituzioni locali, nazionali e internazionali. Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni.	Il diritto e le norme giuridiche. Le persone e la famiglia. Le persone giuridiche e il rapporto giuridico.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.			
U.D.A. N.2- I SOGGETTI E GLI OGGETTI DEL DIRITTO			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:	DIRITTO ED ECONOMIA	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 17
--	---	---------

COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani			
LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi			
			N. di ore impegnate	10
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio. Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale. Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione. Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali. Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio. Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete.		Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit). Fonti normative e loro gerarchia. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico). Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano. Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano. Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo). Forme di stato e forme di governo. Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana. Istituzioni locali, nazionali e internazionali. Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni.	Società associazioni e beni	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:				
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.				
U.D.A. N.3- IL SISTEMA ECONOMICO : FONDAMENTI				
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23			
DISCIPLINA:	DIRITTO ED ECONOMIA	PERIODO	I	
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66	
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE	Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani			
LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi			
			N. di ore impegnate	10
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 18
--	---	---------

Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio. Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale. Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione. Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali. Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio. Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete.	Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit). Fonti normative e loro gerarchia. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico). Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano. Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano. Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo). Forme di stato e forme di governo. Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana. Istituzioni locali, nazionali e internazionali. Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni.	Le attività economiche e i sistemi economici. Bisogni, beni, servizi, il mercato in generale. La domanda, l'offerta e il mercato
--	---	--

PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:

Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.

U.D.A. N.4- COSTITUZIONE: PRINCIPI FONDAMENTALI E LORO APPLICAZIONI

CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:	DIRITTO ED ECONOMIA	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi		
N. di ore impegnate			10
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio. Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale.	Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit). Fonti normative e loro gerarchia. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico).	La Costituzione in generale origini La Costituzione Italiana: principi, libertà, diritti, doveri	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 19
--	---	---------

Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione. Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali. Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio. Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete.		Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano. Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano. Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo). Forme di stato e forme di governo. Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana. Istituzioni locali, nazionali e internazionali. Conoscenze essenziali per l’accesso al lavoro e alle professioni.		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL’UNITÀ FORMATIVA:				
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.				
U.D.A. N.5- PARLAMENTO , GOVERNO E PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA				
CLASSE: I		INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:		DIRITTO ED ECONOMIA		PERIODO I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010		- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani - Utilizzare i principali concetti relativi all’economia e all’organizzazione dei processi produttivi e dei servizi		
				N. di ore impegnate 10
ABILITÀ		CONOSCENZE		CONTENUTI
Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio. Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale. Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione. Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali. Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio.		Fondamenti dell’attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit). Fonti normative e loro gerarchia. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico). Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano. Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano. Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo). Forme di stato e forme di governo. Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana. Istituzioni locali, nazionali e internazionali. Conoscenze essenziali per l’accesso al lavoro e alle professioni.		Lo Stato Gli organi costituzionali Autonomie locali

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 20
--	---	---------

Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete.		
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.		
U.D.A. N.6- I MERCATI		
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23	
DISCIPLINA:	DIRITTO ED ECONOMIA	PERIODO I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
		N. di ore impegnate 9
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio. Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale. Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione. Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei sistemi economici e dei mercati locali, nazionali e internazionali. Riconoscere i modelli, i processi e i flussi informativi tipici del sistema azienda con particolare riferimento alle tipologie aziendali oggetto di studio. Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete.	Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit). Fonti normative e loro gerarchia. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico). Fattori della produzione, forme di mercato e elementi che le connotano. Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano. Strutture dei sistemi economici e loro dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo). Forme di stato e forme di governo. Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana. Istituzioni locali, nazionali e internazionali. Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni.	I mercati.
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
Quesiti a risposta multipla, colloquio orale.		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 21
--	---	---------

I PERIODO
RELIGIONE

U.D.A.1- Titolo: RELIGIONE E CULTURA			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)			33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro		
			N. di ore impegnate 8
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Spiegare origine e natura della Chiesa, le forme del suo agire nel mondo, i segni del cristianesimo nella cultura.	Gli eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e moderna e i loro effetti nella nascita e nello sviluppo della cultura europea.	La storia della Chiesa	
PROVA ESPERTA :			
Colloquio orale Ritenete che nella Chiesa di oggi lo spirito missionario sia vivo anche tra i laici?			

U.D.A.2- Titolo: EBRAISMO			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)			33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro		
			N. di ore impegnate 8
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Utilizzare un linguaggio religioso appropriato. Collegare la storia umana con la storia della salvezza.	Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana.	L'ebraismo	
PROVA ESPERTA :			
Colloquio orale L'idea della morte e dell'aldilà			

U.D.A.3- Titolo: GESÙ IL CRISTO			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)			33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 22
--	---	---------

COMPETENZA DISCIPLINARE		Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	
		N. di ore impegnate	8
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Riconoscere le fonti nella comprensione della vita e dell’opera di Cristo. Collegare la storia umana e la storia della salvezza.		La persona, il messaggio e l’opera di Cristo nei Vangeli e nella tradizione della Chiesa.	Il racconto del Nuovo Testamento
PROVA ESPERTA:			
Colloquio orale. Martin Buber, una personalità di spicco nella cultura ebraica, diceva: “Gesù è l’ebreo centrale. Con una mano stringe quelle dei suoi fratelli ebrei e con l’altra quelle dei suoi discepoli cristiani”. Che cosa pensate di questo messaggio di apertura e rispetto nei confronti di una religione diversa dalla propria?			
U.D.A. 4-TITOLO: I TESTI SACRI			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA A.S. 22/23		
DISCIPLINA:	RELIGIONE	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 3 di accoglienza ed orientamento)			33
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE		Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	
		N. di ore impegnate	6
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Usare e interpretare le fonti autentiche della tradizione cristiana-cattolica.		Identità del cristianesimo.	La Bibbia: Dio si rivela
PROVA ESPERTA:			
Colloquio orale Che tipo di rapporto esiste oggi tra ebrei e cristiani? Ragionate anche sulla realtà italiana a voi vicina e pensate, per esempio, all’istituzione della Giornata della memoria.			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 23
--	---	---------

I PERIODO
MATEMATICA

U.D.A. 1 TITOLO: INSIEMI NUMERICI E LORO STRUTTURE			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			22
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico (a mente, per iscritto, a macchina) per risolvere espressioni aritmetiche e risolvere problemi; operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Calcolare potenze e radici. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione.	I numeri: interi, razionali (sotto forma frazionaria e decimale), irrazionali (introdotti a partire da radice di due) e reali (introdotti in forma intuitiva); loro struttura, ordinamento e rappresentazione sulla retta graduata. Le operazioni con i numeri interi e razionali e le loro proprietà. Potenze e radici. Rapporti e percentuali. Approssimazioni	Le operazioni in N, Z, Q. La potenza in N, Z, Q I numeri razionali e irrazionali Rapporti e percentuali Come approssimare un numero	
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e/o orale			
U.D.A. 2 TITOLO: ALGEBRA LETTERALE			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			22
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile; eseguire le operazioni con i polinomi.	Le espressioni letterali e i polinomi. Operazioni con i polinomi	Il calcolo letterale e le espressioni algebriche I monomi ed operazioni con essi I polinomi: addizione e sottrazione, moltiplicazione, divisione per un monomio	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 24
--	---	---------

		I prodotti notevoli: somma per differenza, quadrato di un binomio
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 3 TITOLO: SCOMPOSIZIONE IN FATTORI		
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	
		N. di ore impegnate 22
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Fattorizzare un polinomio	Operazioni con i polinomi: la fattorizzazione	Come fattorizzare un polinomio: il raccoglimento a fattore comune, il riconoscimento di prodotti notevoli, il trinomio caratteristico. Il m.c.m. di polinomi
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		
U.D.A. 4 TITOLO: EQUAZIONI LINEARI		
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	
		N. di ore impegnate 23
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Risolvere equazioni di primo grado Risolvere problemi che implicano l'uso di equazioni.	Equazioni di primo grado	Identità ed equazioni Principi di equivalenza Le equazioni numeriche Equazioni e problemi
PROVA ESPERTA :		
Verifica scritta e/o orale		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 25
--	---	---------

U.D.A. 5 TITOLO: SISTEMI LINEARI			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			30
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Risolvere sistemi di equazioni Risolvere problemi che implicano l'uso di sistemi di equazioni.		Sistemi di equazioni .	Sistemi e principi di equivalenza La risoluzione dei sistemi lineari: metodo di sostituzione e di Cramer Problemi che si risolvono con i sistemi
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e/o orale			

U.D.A. 6 TITOLO: PIANO CARTESIANO E RETTA			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni		
N. di ore impegnate			30
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Rappresentare sul piano cartesiano la funzione $f(x) = ax + b$		Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Rappresentazione grafica delle funzioni.	Il piano cartesiano La retta e sua equazione Forma implicita ed esplicita dell'equazione di una retta Coefficiente angolare di una retta Rappresentazione grafica della retta Condizioni per determinare l'equazione di una retta. Rette parallele e rette perpendicolari
PROVA ESPERTA :			
Verifica scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 26
--	---	---------

U.D.A. 7 TITOLO: EQUAZIONI DI SECONDO GRADO-EQUAZIONI FRATTE				
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			A.S.2022-23
DISCIPLINA:	MATEMATICA	PERIODO		I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni			
				N. di ore impegnate 29
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Risolvere equazioni di secondo grado Risolvere problemi che implicano l'uso di equazioni.		Equazioni di secondo grado	Equazioni di secondo grado complete ed incomplete. Formula risolutiva di una equazione completa di secondo grado. Equazioni e problemi Equazioni fratte	
PROVA ESPERTA :				
Verifica scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 27
--	---	---------

I PERIODO
SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)

U.D.A. 1- Titolo: Dalla cellula all'organismo			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	PERIODO:	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.		
N. di ore impegnate			20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente. Comparare le strutture comuni a tutte le cellule eucariote, distinguendo tra cellule animali e cellule vegetali. Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi. Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine.	Origine della vita: livelli di organizzazione della materia vivente (struttura molecolare, struttura cellulare e sub cellulare; virus, cellula procariota, cellula eucariota). Processi riproduttivi Processi metabolici: organismi autotrofi ed eterotrofi; respirazione: cellulare e fotosintesi. Nascita e sviluppo della genetica. Genetica e biotecnologie: implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche.	I diversi tipi di cellule. La divisione cellulare. Gli acidi nucleici: DNA e RNA	
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A. 2- Titolo: Il corpo umano: l'apparato digerente e l'apparato escretore. l'apparato circolatorio e respiratorio			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	PERIODO:	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.		
N. di ore impegnate			25
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Ricostruire la storia evolutiva degli esseri umani mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico degli ominidi. Descrivere il corpo umano, analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati.	Teorie interpretative dell'evoluzione della specie. Il corpo umano come un sistema complesso: omeostasi e stato di salute.	La teoria evolutiva. Il Corpo umano	
PROVA ESPERTA :			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 28
--	---	---------

prova scritta e/o orale		
U.D.A. 3- Titolo: Dinamica endogena ed esogena (idrosfera, atmosfera, suolo)		
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	PERIODO: I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	
		N. di ore impegnate 19
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Identificare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra.	Il Sistema solare e la Terra. Coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici. I minerali e loro proprietà fisiche; le rocce magmatiche, le rocce sedimentarie e le rocce metamorfiche; il ciclo delle rocce. L'idrosfera, fondali marini; caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua; i movimenti dell'acqua, le onde, le correnti.	Il Sistema solare e la Terra. La struttura del Sole. La struttura della Terra
PROVA ESPERTA :		
prova scritta e/o orale		
U.D.A. 4- Titolo: Dinamica endogena-Lo sviluppo sostenibile: biodiversità, cambiamenti climatici ed energie rinnovabili		
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	PERIODO: I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)		99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI		
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	
		N. di ore impegnate 25
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Analizzare lo stato attuale e le modificazione del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse della Terra. Descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento	L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandi migrazioni umane. Ecosistemi (circuiti energetici, cicli alimentari, cicli bio-geo-chimici) .La variabilità ambientale e gli habitat.	L'atmosfera Il clima e i cambiamenti climatici. Gli ecosistemi La piramide alimentare
PROVA ESPERTA :		
prova scritta e/o orale		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 29
--	---	---------

I PERIODO
SCIENZE INTEGRATE (FISICA – CHIMICA)

U.D.A. 1- Titolo: Sicurezza strumentazione in laboratorio				
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA			A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZE INTEGRATE (FISICA - CHIMICA)		PERIODO:	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)				99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI				
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento -Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio			
				N. di ore impegnate 20
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Effettuare misure e calcolarne gli errori. Operare con grandezze fisiche vettoriali. Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati. Applicare la grandezza fisica pressione a esempi riguardanti solidi, liquidi e gas. Distinguere tra massa inerziale e massa gravitazionale. Descrivere situazioni di moti in sistemi inerziali e non inerziali distinguendo le forze apparenti da quelle attribuibili a interazioni. Confrontare le caratteristiche dei campi gravitazionale, elettrico e magnetico, individuando analogie e differenze Analizzare semplici circuiti elettrici in corrente continua, con collegamenti in serie e in parallelo. Descrivere situazioni in cui l'energia meccanica si presenta come cinetica e come potenziale e diversi modi di trasferire, trasformare e immagazzinare energia. Descrivere le modalità di trasmissione dell'energia termica Disegnare l'immagine di una sorgente luminosa applicando le regole dell'ottica geometrica. .		Grandezze fisiche e loro dimensioni; unità di misura del sistema internazionale; notazione scientifica e cifre significative. Equilibrio in meccanica; forza; momento; pressione. Campo gravitazionale; accelerazione di gravità; forza peso. Moti del punto materiale; leggi della dinamica; impulso; quantità di moto. Energia, lavoro, potenza; attrito e resistenza del mezzo. Conservazione dell'energia meccanica e della quantità di moto in un sistema isolato. Oscillazioni; onde trasversali e longitudinali; intensità, altezza e timbro del suono. Carica elettrica; campo elettrico; fenomeni elettrostatici. Corrente elettrica; elementi attivi e passivi in un circuito elettrico; effetto Joule. Temperatura; energia interna; calore Campo magnetico; interazioni magnetiche; induzione elettromagnetica. Onde elettromagnetiche e loro classificazione in base alla frequenza o alla lunghezza d'onda. Ottica geometrica: riflessione e rifrazione.	Il metodo sperimentale. Le grandezze fisiche e il Sistema internazionale delle misure. Gli strumenti di uso comune in laboratorio. La sicurezza in laboratorio La statica e la dinamica dei corpi. Campi gravitazionali ed elettrici. La temperatura e calore I principi della termodinamica Le onde elettromagnetiche. I principi dell'ottica.	
PROVA ESPERTA :				
prova scritta e/o orale				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 30
--	---	---------

U.D.A. 2- Titolo: : Struttura atomica e periodicità			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZE INTEGRATE (FISICA - CHIMICA)	PERIODO:	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento -Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		
			N. di ore impegnate 25
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Descrivere la struttura elettronica a livelli di energia dell'atomo. Riconoscere un elemento chimico mediante il saggio alla fiamma. Descrivere le principali proprietà periodiche, che confermano la struttura a strati dell'atomo. Utilizzare il modello cinetico-molecolare per interpretare le trasformazioni fisiche e chimiche Usare la mole come ponte fra il mondo macroscopico delle sostanze e il mondo microscopico di atomi, molecole e ioni	Il modello particellare (nozioni di atomo, molecola, ioni) La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. La struttura dell'atomo e il modello atomico a livelli di energia. Il sistema periodico e le proprietà periodiche: metalli, non metalli, semimetalli, elementi della vita.	Le diverse strutture atomiche. Numero atomico e massa atomica. Il concetto di mole e numero di Avogadro. Proprietà chimico fisiche degli elementi e tavola periodica.	
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A. 3- Titolo: Legami chimici			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZE INTEGRATE (FISICA - CHIMICA)	PERIODO:	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento -Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		
			N. di ore impegnate 20
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Utilizzare le regole di nomenclatura IUPAC .	Nozioni sui legami chimici e i legami intermolecolari di zuccheri, lipidi e proteine. Elementi di nomenclatura chimica.	I legami chimici. I principali composti inorganici ed organici.	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 31
--	---	---------

Descrivere le proprietà, la conservazione e le trasformazioni dei materiali alimentari .		La chimica organica dei processi alimentari. Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e dei simboli di pericolosità di elementi e composti.	Nomenclatura dei principali composti organici ed inorganici. Lettura di etichette e pittogrammi di sicurezza delle sostanze.
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A. 4- Titolo: Soluzioni e reazioni, acidi e basi			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA:	SCIENZE INTEGRATE (FISICA - CHIMICA)	PERIODO:	I
Monte ore curriculare annuale n. (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO)			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento -Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		
			N. di ore impegnate 24
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Bilanciare le principali reazioni. Descrivere le reazioni di ossido riduzione negli alimenti. .Preparare soluzioni di data concentrazione con acqua, solventi e materiali in uso in ambito alimentare. Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori	Le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche. Sistemi omogenei ed eterogenei: filtrazione, distillazione, cristallizzazione, estrazione con solventi, cromatografia. Le concentrazioni delle soluzioni con sostanze e solventi innocui: per cento in peso, molarità. Cenni sulle principali teorie acido-base, gli acidi e le basi nell'alimentazione, il pH, gli indicatori vegetali. Bilanciamento delle equazioni di reazione Nozioni sulle reazioni di ossido riduzione.	Miscugli omogenei ed eterogenei. Tecniche di separazione dei miscugli. Preparazione di soluzioni a concentrazione nota. Le leggi fondamentali delle reazioni chimiche. Bilanciamento delle reazioni chimiche. Le principali reazioni dei processi alimentari. Acidità e basicità delle sostanze. Misura del pH	
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 32
--	---	---------

I PERIODO
SCIENZA DEGLI ALIMENTI

U.D.A.1 Titolo: Alimenti e nutrizione. Macronutrienti e Micronutrienti			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche		
N. di ore impegnate			30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.	Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.	Alimentazione e le sue funzioni Alimenti e dieta equilibrata Macro e micronutrienti	
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A. 2 Titolo: SICUREZZA E IGIENE DEGLI ALIMENTI. CONTAMINAZIONI CHIMICO-FISICHE E BIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche		
N. di ore impegnate			30
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 33
--	---	---------

Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.		Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.	Igiene nella ristorazione. Il sistema di controllo HACCP.
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			
U.D.A. 3 TITOLO: APPARATO DIGERENTE E METABOLISMO			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche		
			N. di ore impegnate 29
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.	Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti	Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente Metabolismo e bioenergetica	
PROVA ESPERTA :			
prova scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 34
--	---	---------

I PERIODO
SECONDA LINGUA STRANIERA / SPAGNOLO

U.D.A. TITOLO: SPAGNOLO			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	LINGUA SPAGNOLA	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi		
LINEE GUIDA DPR 87/2010	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).		
			N. di ore impegnate 89
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti consueti di interesse personale, familiare o sociale. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti di interesse personale, familiare o sociale. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana; usare i dizionari, anche multimediali. Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale. Scrivere testi brevi, semplici e lineari, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti quotidiani di interesse personale, familiare o sociale. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale o multimediale. Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e brevi, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, familiare o sociale. Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti abituali di vita quotidiana, familiare o sociale e prime tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro. Nell'ambito della produzione scritta, caratteristiche delle diverse tipologie di testo (messaggi e lettere informali, descrizioni, ecc.), strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.	Bienvenidos. La familia. La cama està aquí. Voy a ir de compras. Me he pusto enfermo.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Prova scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 35
--	---	---------

I PERIODO
SECONDA LINGUA STRANIERA / FRANCESE

U.D.A. TITOLO: FRANCESE			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 10 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			99
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi		
LINEE GUIDA DPR 87/2010	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).		
			N. di ore impegnate 89
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI
Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti consueti di interesse personale, familiare o sociale. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti di interesse personale, familiare o sociale. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana; usare i dizionari, anche multimediali. Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale. Scrivere testi brevi, semplici e lineari, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti quotidiani di interesse personale, familiare o sociale. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale o multimediale. Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro.		Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e brevi, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, familiare o sociale. Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti abituali di vita quotidiana, familiare o sociale e prime tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro. Nell'ambito della produzione scritta, caratteristiche delle diverse tipologie di testo (messaggi e lettere informali, descrizioni, ecc.), strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.	Se présenter. Prendre contact. Parler de quelqu'un. Chiedere e dare indicazioni stradali
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
Prova scritta e/o orale			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 36
--	---	---------

I PERIODO
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

U.D.A.1 Titolo: SALA E VENDITA			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio sala e vendita	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti 1.Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. 2.Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti. 3. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.		
			N. di ore impegnate 59
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le “buone pratiche” inerenti l’igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.	La brigata di sala e bar. Ruoli e gerarchie Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. La divisa del personale di sala. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili, i momenti di servizio. La sala ristorante e le caratteristiche ideali. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche base di bar: la caffetteria L’ igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente. Curare la propria persona. La pulizia della sala e delle attrezzature. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL’UNITÀ FORMATIVA:			
verifiche orali e pratiche di laboratorio			
U.D.A.2 Titolo: SALA E VENDITA			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio sala e vendita	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 37
--	---	---------

COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti 1.Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. 2.Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti. 3. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.			
			N. di ore impegnate	59
ABILITÀ		CONOSCENZE	CONTENUTI	
Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.		Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di bar	I principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche base di bar : le principali bevande alcoliche. I cocktail. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti Il sommelier. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi.	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL’UNITÀ FORMATIVA:				
verifiche orali e pratiche di laboratorio				

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 38
--	---	---------

I PERIODO
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

U.D.A. 1 Titolo: Le figure professionali del settore ristorativo			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA PERIODO:	PRIMO	
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse		
N. di ore impegnate			15
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale.	Le figure professionali della ristorazione Etica professionale La brigata di cucina e i suoi ruoli	
prova esperta :			
VERIFICHE ORALI E PRATICHE DI LABORATORIO			
U.D.A. 2 Titolo: Igiene e sicurezza nella ristorazione			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA PERIODO:	PRIMO	
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
N. di ore impegnate			15
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.	Principi e norme d' igiene nell'ambiente ristorativo La divisa professionale L'igiene del personale	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 39
--	---	---------

conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.		L'igiene degli ambienti La pulizia nel settore ristorativo	
prova esperta :			
VERIFICHE ORALI E PRATICHE DI LABORATORIO			
U.D.A.3 Titolo: Il laboratorio di cucina			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA PERIODO:		PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010		Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
			N. di ore impegnate 15
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature	L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	La struttura del reparto e i locali annessi Grande e piccola attrezzatura L'organizzazione del lavoro La mise en place Le tecniche di taglio	

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 40
--	---	---------

prova esperta :			
VERIFICHE ORALI E PRATICHE DI LABORATORIO			
U.D.A. 4 Titolo: Metodi di cottura e lavorazioni di base			
CLASSE: I	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PRIMO	
PERIODO:			
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010	-Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative		
N. di ore impegnate			14
Abilità	Conoscenze	contenuti	
Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati.	La cottura degli alimenti Le spezie e le erbe aromatiche Le sostanze grasse e i condimenti in cucina Le principali caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari di base Le tecniche di produzione dei fondi di base di cucina e delle salse madri, delle salse base per primi piatti, dei principali impasti e creme	I metodi di cottura. Condimenti, erbe aromatiche e spezie Preparazioni di base: fondi e salse, principali impasti e creme	
prova esperta :			
VERIFICHE ORALI E PRATICHE DI LABORATORIO			
U.D.A. 1 Titolo: il menu			
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PRIMO	
PERIODO:			
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici			
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		
N. di ore impegnate			15

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 41
--	---	---------

Abilità		Conoscenze	contenuti	
Predisporre prodotti e menu di qualità coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a regimi dietetici particolari, promuovendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati.		Il menu Le diverse tipologie di menu La successione delle portate	I principali tipi di menu e successione dei piatti.	
prova esperta :				
VERIFICHE ORALI E PRATICHE DI LABORATORIO				
U.D.A. 2 Titolo:le tecniche di base				
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23	
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA PERIODO:		PRIMO	
			Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.	66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici				
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010		Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico		
			N. di ore impegnate	15
Abilità		Conoscenze	contenuti	
Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche. Saper eseguire le fasi di lavorazione e cottura dei primi piatti		Le tecniche di preparazione e cottura di fondi, salse e paste alimentari Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei fondi e delle salse La presentazione e il servizio di primi piatti	Tecniche base di cucina: le paste alimentari e le salse	
prova esperta :				
VERIFICHE ORALI E PRATICHE DI LABORATORIO				
U.D.A. 3 Titolo: TECNICHE DI COTTURA				
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23	
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA PERIODO:		PRIMO	
			Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.	66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici				
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010		Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		
			N. di ore impegnate	15

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 42
--	---	---------

Abilità	Conoscenze	contenuti
Applicare correttamente ai diversi alimenti le principali tecniche di cottura Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	Elementi di enogastronomia locale ,regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.	Nozioni di base : le tecniche di cottura
prova esperta :		
VERIFICHE ORALI E PRATICHE DI LABORATORIO		
U.D.A. 4 Titolo: LE BASI DELLA PASTICCERIA		
CLASSE: II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio CUCINA	PERIODO: PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.		66
Competenze rispetto alle quali orientare la scelta dei contenuti specifici		
Competenza disciplinare LINEE GUIDA DPR 87/2010	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici	
N. di ore impegnate		14
Abilità	Conoscenze	contenuti
Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	Gli ingredienti caratteristici della pasticceria Gli impasti di base Le creme di base Le salse di base Le preparazioni complementari
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:		
verifiche orali e pratiche di laboratorio		

I.S.I.S.S G.B.NOVELLI - MARCIANISE -	DIPARTIMENTO CORSO SERALE Programmazione PRIMO PERIODO (I e II anno)	Pag. 43
--	---	---------

I PERIODO
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

U.D.A. 1 Titolo: ACCOGLIENZA TURISTICA			
CLASSE: I e II	INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA		A.S.2022-23
DISCIPLINA	Laboratorio accoglienza turistica	PERIODO:	PRIMO
Monte ore curriculare annuale (di cui 7 ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO) n.			66 + 66
COMPETENZE RISPETTO ALLE QUALI ORIENTARE LA SCELTA DEI CONTENUTI SPECIFICI			
COMPETENZA DISCIPLINARE LINEE GUIDA DPR 87/2010	- utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario - utilizzare e produrre testi multimediali 1.Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio 2.Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.		
N. di ore impegnate per ciascuna annualità			59
ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	
Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	1.1 Elementi di base di vendita e assistenza cliente 1.2.Caratteristiche ed articolazioni del sistema turistico-alberghiero 1.3.La offerta turistica_ le risorse di interesse turistico del proprio territorio 1.4.Tecniche di comunicazione professionale 2.1Gli intermediari turistici_ i contratti di collaborazione 2.2ADV e tour operator 2.3I Pacchetti turistici 2.4 Le tecniche di vendita dei prodotti/servizi turistici	
PROVA ESPERTA RELATIVA ALL'UNITÀ FORMATIVA:			
verifiche orali e pratiche di laboratorio			

