

Primo biennio

Obiettivi didattici e formativi generali

Obiettivi trasversali – non cognitivi

- riconoscere il proprio ruolo nel gruppo classe e accettare e rispettare il ruolo degli altri
- impostare un rapporto basato sulla collaborazione e sul rispetto delle regole
- consolidare l'autocontrollo, il senso di responsabilità e l'autonomia
- accettare, rispettare, essere disponibili e comprensivi nei confronti delle diversità personali, sociali culturali ed etniche
- prendere coscienza che l'esercizio dei diritti presuppone l'ottemperanza ai doveri
- promuovere la conoscenza del territorio

Obiettivi cognitivi

- raggiungere gli obiettivi minimi di conoscenze nelle diverse discipline, indicati nei piani di lavoro dei docenti
- acquisire e consolidare un metodo di studio individuale efficace
- esprimere le proprie idee e i contenuti appresi in forma chiara e corretta, con lessico appropriato
- comprendere un testo, saperne individuare gli elementi principali, saperne schematizzare i contenuti
- saper applicare principi e regole
- saper cogliere i collegamenti e le relazioni fra argomenti anche di discipline diverse
- stabilire connessioni di causa-effetto

Attività e insegnamenti

	Materie	Classe 1°	Classe 2°
Area comune	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia	2	2
	Geografia generale ed economica	1	-
	Lingua inglese	3	3
	Diritto ed Economia	2	2
	Matematica	4	4
	Scienze integrate (Scienze della terra)	2	-
	Scienze integrate (Biologia)	-	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Religione cattolica o attività alternative	1	1
Area d'indirizzo	Seconda lingua straniera Tedesco/Francese	2	2
	Scienze integrate (Fisica)	2	-
	Scienze integrate (Chimica)	-	2
	Scienza degli alimenti	2	2
	Lab. Serv. Enogastronomici . settore Cucina	2	2
	Lab. Serv. Enogastronomici . settore Sala e vendita	2	2
	Lab. Serv. di Accoglienza turistica	2	2
Totale ore		33	32

Secondo biennio

Obiettivi didattici e formativi generali

Obiettivi trasversali – non cognitivi

- mantenere l'autocontrollo
- raggiungere la piena autonomia
- avere spirito d'iniziativa
- stabilire rapporti corretti e costruttivi con gli altri
- rispettare le idee altrui e le diversità
- saper lavorare in gruppo, apportando il proprio contributo originale

Obiettivi cognitivi

- saper analizzare e sintetizzare testi di diverso tipo
- saper rielaborare quanto studiato
- saper utilizzare i linguaggi specifici delle diverse discipline
- saper applicare le regole emettere in pratica le conoscenze acquisite, anche nella pratica operativa
- saper consultare dizionari, atlanti, testi professionali
- adattare le proprie competenze ad un ambiente di lavoro nel settore
- saper svolgere le mansioni assegnate con puntualità, precisione e professionalità

Attività e insegnamenti

	Materie	Articolazione Enogastronomia		Articolazione Enogastronomia opzione prodotti dolciari		Articolazione Servizi di Sala e vendita		Articolazione Accoglienza turistica	
		terza	quarta	terza	quarta	terza	quarta	terza	quarta
Area comune	CLASSE								
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4	4	4
	Storia	2	2	2	2	2	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3	3	3	3	3	3
	Matematica	3	3	3	3	3	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2	2	2
	Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	1	1	1
Area d'indirizzo	Seconda lingua straniera Tedesco/Francese	3	3	3	3	3	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3	3	4	3	4	2
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5		2	4	5	4	6
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3	-		-	
	Lab. Serv. Enogastronomici . Sett. Cucina	6+2c	4				2	-	-
	Lab. Serv. Enogastronomici . Sett. Sala e vendita	-	2			6+2c	4		-
	Lab. Serv. Accoglienza turistica	-	-			-	-	6+2c	4
	Lab. Serv. Enogastronomici . Sett. pasticceria			9	3				
	Lab. di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche				2c				
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3				
	Tecniche di comunicazione								2
Totale ore		32*	32*	32*	32*	32*	32*	32*	32*

c: compresenza

Piano compresenze:

classi terze

Lab. enogastr. - 2 ore di alimentazione

Lab. sala e v., - 2 ore di alimentazione

Lab. acc. Tur. - 2 ore di alimentazione

classi quarte (solo opzione pasticceria)

lab. Scienze e tecn. - 1 ora chimica

lab. Scienze e tecn. - 1 ora alimentazione

Monoennio 5° anno

Obiettivi didattici e formativi generali

Obiettivi trasversali – non cognitivi

- prendere decisioni motivate
- verificare le conoscenze ed i percorsi compiuti in un clima di autovalutazione costruttiva
- apprezzare eventi culturali anche di aree non strettamente tecnico- professionali
- relativizzare fenomeni ed eventi

- potenziare la capacità di relazionarsi con gli altri
- potenziare la capacità di lavorare in gruppo
- sviluppare lo spirito d'iniziativa e il senso critico
- partecipare ad attività integrative comuni

Obiettivi cognitivi

- leggere, comprendere ed utilizzare testi anche autonomamente
- produrre un testo o una comunicazione orale/scritta argomentata con coerenza e pertinenze in ogni sua parte
- individuare le relazioni significative tra dati diversi, stabilire connessioni logiche, fare inferenze e deduzioni
- utilizzare i linguaggi specifici delle singole discipline ed analizzare problemi e situazioni in diversi ambiti disciplinari
- analizzare testi, problemi e fenomeni in una prospettiva pluridisciplinare utilizzando correttamente la metodologia adeguata
- formulare un congruo numero di ipotesi per la risoluzione di problemi
- acquisire una metodologia rigorosa di verifica delle ipotesi formulate
- formulare motivati giudizi critici supportandoli con il ricorso a criteri articolati di tipo intrinseco od estrinseco

Attività e insegnamenti

	Materie	Articolazione Enogastronomia	Articolazione Enogastronomia opzione prodotti dolciari	Articolazione Servizi di Sala e vendita	Articolazione Accoglienza turistica
Area comune	CLASSE	quinta	quinta	quinta	quinta
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4
	Storia	2	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3	3
	Matematica	3	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
	Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1
Area d'indirizzo	Seconda lingua straniera Tedesco/Francese	3	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3	2
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5	2	5	6
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		2		
	Lab. Serv. Enogastronomici . Sett. Cucina	4		2	
	Lab. Serv. Enogastronomici . Sett. Sala e vendita	2		4	
	Lab. Serv. Accoglienza turistica				4
	Lab. Serv. Enogastronomici . Sett. pasticceria		3		
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		4		
Tecniche di comunicazione				2	
Totale ore		32	32	32	32