



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CURRICOLO DI ISTITUTO

ISTITUTO ADERENTE A RE.NA.I.A.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

PRINCIPI FONDAMENTALI.

La valorizzazione della persona umana, la crescita educativa, culturale e professionale, la formazione del cittadino rappresentano i cardini fondanti del nostro Piano triennale dell'Offerta Formativa.

Il nostro istituto è impegnato a fornire le conoscenze, gli strumenti critici e metodologici per affrontare la continua e rapida evoluzione delle tecnologie e dei sistemi formativi, attraverso l'acquisizione di competenze professionali approfondite, aggiornate e spendibili nel settore turistico e della ristorazione nazionale ed internazionale.

Come punto di partenza per la redazione del Curricolo di Istituto si riprendono in forma esplicita gli elementi conclusivi del RAV :

- ✓ priorità;
- ✓ traguardi di lungo periodo;
- ✓ obiettivi di breve periodo.

Le **priorità**, che l'istituto si è assegnato per il prossimo triennio, in ordine agli **esiti degli studenti**, sono:

- ✓ ridurre il numero dei non ammessi alla classe successiva e ridurre numero degli abbandoni;
- ✓ migliorare il risultato delle Prove Invalsi;
- ✓ migliorare il livello delle competenze chiave e di cittadinanza;
- ✓ migliorare il successo degli studenti nel percorso di studio e di lavoro.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

I **traguardi**, che l'istituto si è assegnato in relazione alle **priorità**, sono:

- ✓ fare rientrare gli studenti in abbandono nel circuito formativo e ridurre il numero dei non ammessi alla classe successiva per adeguarli agli standard regionali;
- ✓ ridurre il gap rispetto alla media regionale riguardo i risultati delle prove standardizzate nazionali;
- ✓ acquisire le competenze chiave e di cittadinanza e ridurre le discrepanze tra le classi del biennio e del triennio;
- ✓ rilevare le scelte degli studenti e monitorare il percorso universitario e l'inserimento nel mondo del lavoro.

Le **motivazioni** della scelta effettuata si ispirano al dettato costituzionale: *“E' compito della Repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che, limitando di fatto la libertà e l'eguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del paese”*. (art. 3)

L'istituto si è assunto la sfida di offrire una concreta possibilità di riscatto sociale ad un'utenza svantaggiata ma ricca di qualità umane e di potenzialità creative.

L'obiettivo essenziale è, dunque, la formazione integrale della persona come strumento per la pienezza della cittadinanza.

La scuola si trasforma così in un **“laboratorio di vita”**, che mira a:



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

FINALITA'	STRUMENTI
FORMARE LA PERSONA	Elaborazione di progetti volti a : ✓ formare persone e cittadini responsabili con una propria identità, nazionale ed europea, aperti alle trasformazioni del mondo culturale, economico, sociale e sensibili alla tutela ambientale; ✓ formare persone e cittadini capaci nelle relazioni interpersonali e istituzionali, ✓ favorire l'integrazione anche attraverso l'educazione a percepire le diversità come risorsa; ✓ garantire un'informazione precisa sulle decisioni e sulle norme che regolano la vita della scuola e favorire una partecipazione attiva e responsabile degli studenti, attivando un dialogo costruttivo con le relative famiglie; ✓ formare negli alunni le competenze chiave di cittadinanza.
PREPARARE ALLE COMPETENZE DI BASE	Preparare alle Competenze di Base attraverso l'elaborazioni di curricoli verticali e orizzontali , destinati al raggiungimento delle seguenti competenze : ✓ comunicazione nella madre lingua; ✓ comunicazione nelle lingue straniere; ✓ competenza matematica; ✓ competenze di base in scienza e competenza digitale; ✓ competenze professionali; ✓ imparare ad imparare; ✓ competenze sociali e civiche.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

PREPARARE ALLAPROFESSIONE	Elaborazione di progetti volti a : ✓ realizzare stages italiani ed esteri; ✓ realizzare tirocini e scambi; ✓ collaborare alla realizzazione di eventi turistico - gastronomici sul territorio; ✓ promuovere eventi turistico – gastronomici; ✓ organizzare visite e viaggi d'istruzione finalizzati all'acquisizione degli apprendimenti professionali e dei saperi curricolari; ✓ approfondire le pratiche laboratoriali ed operative; ✓ promuovere la partecipazione a concorsi e gare turistico – gastronomici .
PREPARARE ALLAPROFESSIONE	Elaborazione di progetti volti a : ✓ partecipare ai diversi eventi sia professionali che culturali offerti da agenzie ed enti dell'area; ✓ favorire convenzioni con istituzioni, enti, associazioni e privati; ✓ promuovere eventi a valenza territoriale. ✓ sviluppare i rapporti di rete con altri istituti superiori .
INNOVARE LA DIDATTICA	Elaborazione di progetti collegialmente condivisi volti a: ✓ recuperare ed integrare l'utenza scolastica più debole ivi inclusi gli alunni diversamente abili; ✓ potenziare ed innovare le strutture laboratoriali; ✓ individuare metodologie e strategie che sviluppino le potenzialità di ogni studente; ✓ potenziare le competenze linguistiche anche con il supporto della multimedialità;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">✓ partecipare a iniziative formative per l'innovazione didattica e metodologica del personale docente ;✓ operare sperimentazioni per il passaggio graduale dalla didattica per discipline alla didattica per competenze ; promuovere la progettazione di:✓ curricoli integrati per assi culturali nei percorsi del primo biennio come previsto dal D.Lgs 61/2017<ul style="list-style-type: none">- forme adeguate di bilancio e certificazione delle competenze- forme di flessibilità dell'impianto formativo e della funzionalità dei contenuti di tutte le discipline generali e di indirizzo in funzione delle competenze da conseguire in uscita dal biennio- assumere i tirocini, gli stages, le esercitazioni esterne, l'alternanza scuola lavoro quali elementi innovatori per il processo di insegnamento/ apprendimento. |
|--|---|



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

OBIETTIVI FORMATIVI

L'Istituto, nei limiti della dotazione organica dell'autonomia, tenuto conto delle scelte degli studenti e delle famiglie, in riferimento a iniziative di arricchimento dell'offerta formativa e delle attività progettuali, **intende perseguire gli obiettivi formativi individuati come prioritari ed indicati al comma 7 della legge 107/15** dai quali scaturiscono forme organizzative flessibili contemplanti il **potenziamento del tempo scolastico**:

- ✓ recupero/consolidamento/potenziamento delle competenze linguistiche (prioritariamente italiano e lingua straniera inglese);
- ✓ sviluppo delle competenze logico-matematiche e scientifiche;
- ✓ sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, attraverso il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- ✓ potenziamento dell'educazione all'auto-imprenditorialità;
- ✓ potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport;
- ✓ sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- ✓ potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo anche informatico;
- ✓ potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- ✓ valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta in orario pomeridiano e disponibile all'interazione con il territorio e la comunità locale (famiglie, organizzazioni del terzo settore, imprese, ecc.);
- ✓ riduzione del numero di alunni per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89;
- ✓ incremento dell'alternanza scuola-lavoro, anche nell'ottica del curriculum sostitutivo;
- ✓ individuazione di percorsi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni;
- ✓ definizione di un sistema di orientamento;
- ✓ formazione degli studenti alle tecniche di primo soccorso, anche in collaborazione con il numero di emergenza territoriale «118» del Servizio sanitario nazionale e con altre realtà del territorio;
- ✓ promozione dei principi di pari opportunità, attraverso la realizzazione di iniziative finalizzate al riconoscimento della parità tra i sessi e alla prevenzione della violenza di genere e di tutte le forme di discriminazione.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

OBBLIGO D'ISTRUZIONE

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Alla luce della Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea (22 maggio 2018) relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, il quadro di riferimento delinea **otto tipi di competenze chiave**:

- ✓ competenza alfabetica funzionale;
- ✓ competenza multilinguistica;
- ✓ competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- ✓ competenza digitale;
- ✓ competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- ✓ competenza in materia di cittadinanza;
- ✓ competenza imprenditoriale;
- ✓ competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Costruire una dimensione interculturale nella scuola, come indicato nei relativi documenti nazionali ed europei, ha il fine di coniugare la capacità di conoscere e apprezzare le differenze tra le persone e le culture con la ricerca di una coesione sociale aperta al contesto culturale del territorio, secondo una visione della “cittadinanza” coerente con i valori della Costituzione. Per questo è indispensabile la promozione delle competenze chiave di cittadinanza, anche attraverso l’insegnamento della lingua straniera che contribuisce al processo di integrazione e al progresso civile.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale) anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Comunicare: comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, valorizzando le proprie e le altrui capacità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

propri diritti e bisogni, riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

Acquisire e interpretare le informazioni. acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Consapevolezza ed espressione culturale:

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. 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. Riconosce gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

ASSI CULTURALI

Gli alunni possono acquisire le competenze chiave di cittadinanza e le competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione: attraverso le conoscenze e le abilità ricondotte ai **QUATTRO ASSI CULTURALI**:

Asse dei Linguaggi.

NUCLEI FONDANTI ASSE DEI LINGUAGGI

- ✓ La testualità
- ✓ Il lessico
- ✓ La riflessione linguistica
- ✓ Italiano: l'educazione letteraria
- ✓ Lingue straniere: cultura e civiltà.

Prevede come primo obiettivo la padronanza della lingua italiana, come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con molteplici finalità.

Riguarda inoltre la conoscenza di almeno una lingua straniera; la capacità di fruire del patrimonio artistico e letterario; l'utilizzo delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione.

Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione:

- ✓ Padronanza della lingua italiana;
- ✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;

- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- ✓ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- ✓ Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;
- ✓ Utilizzare e produrre testi multimediali

	COMPETENZE	ABILITA'
L1	✓ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. ✓ Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.	✓ Ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali, ad es. per riassumere, titolare, relazionare, etc. ✓ Ascoltare e comprendere nelle parti costitutive testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali (appunti, scalette, mappe). Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e contesti diversi. ✓ Ideare e strutturare testi di varia tipologia e afferenti all'indirizzo di studio utilizzando correttamente le regole grammaticali per riassumere, parafrasare e argomentare. ✓ Riconoscere le strutture morfosintattiche della frase e le strutture interpuntive in funzione della loro pertinenza testuale.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana.
- ✓ Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalle letterature italiana e straniera.
- ✓ Saper effettuare un'analisi del testo letterario efficace.

CONOSCENZE

- ✓ Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale
- ✓ Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di testi di settore: verbali e relazioni aziendali.
- ✓ Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.
- ✓ **Testualità:** strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi.
- ✓ **Lettura:** lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.
- ✓ Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.
- ✓ Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.
- ✓ Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.
- ✓ Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

L2 – L3	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Riconoscere parole familiari ed espressioni molto semplici riguardanti la sfera personale, purché le persone parlino lentamente e chiaramente. ✓ Capire nomi familiari, parole e frasi molto semplici (es.: annunci, cartelloni, cataloghi, etc.)	✓ Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale ✓ Ricercare informazioni su testi di breve estensione di interesse personale e quotidiano ✓ Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana ✓ Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base ✓ Utilizzare il dizionario bilingue ✓ Interagire in conversazioni brevi di interesse personale e quotidiano ✓ Descrivere in maniera semplice situazioni relative all'ambito personale ✓ Cogliere la portata interculturale del paese di cui si studia la lingua
	✓ Interagire in modo semplice, porre domande semplici su argomenti familiari o bisogni immediati. ✓ Usare espressioni e frasi semplici per descrivere persone e oggetti conosciuti, gusti e preferenze.	
	✓ Compilare moduli con dati personali, scrivere brevi testi come annunci, messaggi e opuscoli, dando informazioni su di sé e l'ambiente circostante.	
	CONOSCENZE	
	✓ Strategie per la comprensione globale e dettagliata di brevi testi semplici, scritti o orali, relativi alla vita di tutti i giorni ✓ Lessico e fraseologia idiomatica frequenti, relativi ad argomenti di vita quotidiana ✓ Strutture grammaticali di base ✓ Corretta pronuncia del repertorio lessicale e padronanza dell'intonazione delle frasi ✓ Tecniche d'uso del dizionario bilingue	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ Criteri comunicativi di base dell'interazione della produzione orale in funzione del contesto
- ✓ Caratteristiche delle diverse tipologie di testi brevi, quali lettere personali, descrizioni e narrazioni
- ✓ Semplici elementi socio-culturali relativi al paese di cui si studia la lingua
- ✓ Funzioni linguistiche: chiedere e dire la propria nazionalità; descrivere un luogo; chiedere e dare indicazioni stradali; parlare di distanze e di quanto ci si impiega a coprirle; descrivere un locale con i vari componenti; esprimere ora, data; chiedere e parlare della posizione di persone ed oggetti; chiedere e parlare del tempo atmosferico; chiedere la professione di altri e parlare del proprio lavoro; dare suggerimenti. Chiedere e parlare del tempo libero. Corrispondenze: viaggiare in paesi diversi specialmente di lingua anglosassone, nazioni e nazionalità.
- ✓ Vacanze e tempo libero.
- ✓ Brochure di viaggi

Asse Matematico.

NUCLEI FONDANTI ASSE MATEMATICO

- ✓ Numeri
- ✓ Relazioni e funzioni
- ✓ Misure, dati e previsioni
- ✓ Spazio e figure

Riguarda la capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, di confrontare e analizzare figure geometriche, di individuare e risolvere problemi e di analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

Competenze di base a conclusione dell'obbligo dell'istruzione:



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- ✓ Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- ✓ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- ✓ Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

	COMPETENZE	ABILITA'
MATEMATICA	✓ Comprendere il significato dei numeri e i modi per rappresentarli ✓ Comprendere il significato delle operazioni ✓ Operare tra numeri in modo consapevole sia mentalmente, sia per iscritto, sia con strumenti ✓ Usare il ragionamento aritmetico e la modellizzazione numerica per risolvere problemi tratti dal mondo reale o interni alla matematica ✓ Utilizzare tecniche e procedure di calcolo aritmetico ✓ Soluzione di semplici problemi con il calcolo aritmetico ✓ Individuare relazioni tra elementi e rappresentarle ✓ Classificare e ordinare in base a determinate proprietà ✓ Utilizzare lettere e formule per generalizzare o per astrarre	✓ Sapere operare con i numeri naturali e semplificare espressioni ✓ Sapere applicare le proprietà delle potenze ✓ Sapere determinare il M.C.D. e il m.c.m. di due o più numeri ✓ Sapere operare con le frazioni ✓ Saper calcolare il valore di semplici espressioni aritmetiche ✓ Saper calcolare rapporti e percentuali ✓ Saper risolvere proporzioni ✓ Sapere operare con gli interi e i razionali ✓ Sapere definire le operazioni ✓ Sapere applicare le proprietà delle potenze ✓ Sapere calcolare il valore di semplici espressioni algebriche ✓ Riconoscere le proprietà dei monomi e dei polinomi



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ Avere il senso del simbolo e del numero
- ✓ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico letterale
- ✓ Effettuare valutazioni di probabilità di eventi
- ✓ Risolvere semplici situazioni problematiche che riguardano eventi
- ✓ Saper applicare le formule della probabilità per la risoluzione di semplici problemi
- ✓ Riconoscere i principali enti e descriverli con linguaggio naturale
- ✓ Rappresentare graficamente gli enti geometrici
- ✓ Individuare le proprietà degli enti geometrici fondamentali

- ✓ Eseguire operazioni tra monomi e polinomi
- ✓ Sviluppare i prodotti notevoli
- ✓ Calcolare la probabilità di eventi elementari
- ✓ Lavorare con gli enti geometrici fondamentali

CONOSCENZE

- ✓ L'insieme N dei numeri naturali: la struttura, l'ordinamento, divisori e multipli, determinazione del m.c.m. e del M.C.D.
- ✓ L'insieme Z dei numeri interi: la struttura, l'ordinamento, la rappresentazione dei numeri sulla retta graduata.
- ✓ L'insieme Q dei numeri razionali: rappresentazione dei numeri razionali con notazione decimale, frazioni, frazioni equivalenti.
- ✓ Le operazioni in Q e le loro proprietà.
- ✓ Il problema: situazione problematica, individuazione e messa in relazione dei dati del problema, modello risolutivo (sequenza di istruzioni o tecniche e procedure di calcolo).
- ✓ Problemi di carattere tecnico pratico che si risolvono attraverso il calcolo numerico.
- ✓ Le figure geometriche



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Asse Scientifico-Tecnologico e professionale.

NUCLEI FONDANTI ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE.

- ✓ Deontologia professionale
- ✓ Regole ed etica professionale
- ✓ Comunicazione
- ✓ Orientamento professionale

- ✓ La funzione in alimentazione
- ✓ Le norme alimentari
- ✓ Prevenzione

- ✓ Osservazione
- ✓ Descrizione
- ✓ Analisi dei fenomeni

- ✓ Spazio e tempo
- ✓ Materia



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ Trasformazioni
- ✓ Grandezze

- ✓ Gestione
- ✓ Applicazione e elaborazione
- ✓ Sicurezza ed ergonomia

Riguarda metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona. In questo campo assumono particolare rilievo **l'apprendimento incentrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio.**

Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione:

- ✓ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- ✓ Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- ✓ Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- ✓ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.
- ✓ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- ✓ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità;
- ✓ Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- ✓ Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE: SALA E	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	✓ Individuare le interazioni tra turismo ed economia ✓ Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate ✓ Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità ✓ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature ✓ Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti ✓ Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

- ✓ Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali

CONOSCENZE

- ✓ Introduzione alla professione, deontologia professionale (comportamento), regole del galateo.
- ✓ Lo staff di sala: brigata di sala e del bar, divise professionali.
- ✓ La ristorazione: storia, forme.
- ✓ Sicurezza sul lavoro : prevenzione, pericoli.
- ✓ Igiene professionale, dei locali e attrezzature, della persona.
- ✓ La sala ristorante: aree di lavoro, criteri progettuali e organizzativi della sala.
- ✓ Le grandi attrezzature: tavoli, sedie, prolunghe, mobili di servizio, attrezzature office, altre attrezzature.
- ✓ Le piccole attrezzature: tovagliato, stoviglie, bicchieri, posateria, altre attrezzature.
- ✓ Operare davanti al cliente: il servizio base di dolci, insalate e frutta.
- ✓ Il bar: il personale, tipi di bar, il bar e le zone di lavoro, principali attrezzature, classificazione delle bevande, nozioni di base sul servizio delle bevande.
- ✓ La caffetteria: la produzione del caffè, metodi per ottenere un caffè, il caffè espresso, il cacao e la cioccolata, il tè e le tisane
- ✓ Il servizio delle bevande analcoliche: bibite, succhi, sciroppi, acque minerali e aperitivi analcolici. Tecniche di preparazione delle bevande analcoliche: frullati, centrifugati, frappé, spremute, granite.
- ✓ La cucina del bar: ingredienti, attrezzature specifiche, tecniche di preparazione. Gli snack caldi: toast (base). Gli snack freddi: tramezzino (base).



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE: CUCINA	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	✓ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali del comportamento professionale ✓ Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità ✓ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature ✓ Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti ✓ Individuare le interazioni tra turismo ed economia ✓ Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili
	CONOSCENZE	
	✓ Le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità: classificazione e servizi offerti.	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ Le figure professionali dei servizi enogastronomici settore cucina: qualità, attitudini, gerarchia, organigramma, mansioni e sbocchi professionali.
- ✓ La struttura e i settori della cucina: area immagazzinamento e stoccaggio (cenni), l'area di preparazione e cottura, le altre aree.
- ✓ Le piccole e grandi attrezzature nei reparti conservazione, preparazione, cottura, finitura e servizio della ristorazione commerciale.
- ✓ La valutazione dei rischi sicurezza in cucina: le principali fonti di rischio fisiche, elettriche, chimiche ed ergonomiche.
- ✓ Principali norme di primo soccorso.

LAB. DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ✓ Individuare le motivazioni che portano il turista alla scelta di una determinata tipologia ricettiva ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ✓ Acquisire la consapevolezza degli spazi, dei servizi e della struttura organizzativa di un albergo ✓ Essere consapevole del ruolo svolto all'interno della struttura ricettiva, sapendosi presentare in modo appropriato a seconda del	✓ Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia ✓ Rispettare le regole di comportamento e dell'etica professionale ✓ Identificare le risorse ambientali del proprio territorio ✓ Individuare le risorse storico artistiche e culturali del proprio territorio ✓ Identificare le strutture ricettive e di ospitalità ✓ Identificare le caratteristiche essenziali degli spazi e dei servizi di un hotel ✓ Distinguere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera. ✓ Identificare e utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti nel settore. ✓ Riconoscere le figure e le funzioni del personale di front office ✓ Gestire le diverse forme di comunicazione al front office ✓ Eseguire le operazioni della fase ante ✓ Accoglienza delle diverse tipologie di clienti



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

	ruolo assegnato ✓ Essere in grado di gestire la comunicazione con l'ospite sia al banco sia al telefono utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle diverse situazioni	
	CONOSCENZE	
	✓ Risorse naturalistiche, artistiche e monumentali del proprio territorio. ✓ Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico alberghiero. ✓ I servizi alberghieri principali e complementari ✓ Il reparto front office e back office con relativi spazi e attrezzature ✓ La divisa e le norme di comportamento. ✓ La comunicazione professionale al front office.	

SCIENZE DELLA TERRA	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità ✓ Cogliere analogie e differenze e riconoscere relazioni di causa – effetto in modo autonomo; Riordinare in sequenza logica le fasi di	✓ Identificare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e rivoluzione della terra ✓ Distinguere i vari tipi di roccia e la loro diversa origine. ✓ Conoscere la teoria della tettonica a placche ✓ Conoscere l'origine dei terremoti, la differenza tra intensità e



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- un fenomeno, raccogliere dati quantitativi e rielaborarli autonomamente
- ✓ Confrontare i risultati con i dati attesi e fornire interpretazioni in modo autonomo
- ✓ Comportarsi in modo responsabile in caso di eventi sismici ed eruzioni vulcaniche

- magnitudo
- ✓ Analizzare lo stato attuale e le modificazione del pianeta

CONOSCENZE

- ✓ L'atmosfera.
- ✓ Composizione, stratificazione e circolazione dell'atmosfera
- ✓ Il buco dell'ozono.
- ✓ Temperatura dell'atmosfera ed effetti serra.
- ✓ Pressione atmosferica, venti.
- ✓ Precipitazioni atmosferiche, le piogge acide.
- ✓ L'idrosfera: le acque sulla terra e sui mari.
- ✓ Il ciclo dell'acqua.
- ✓ I climi della terra.
- ✓ Le rocce.
- ✓ Habitat ed ecosistemi.
- ✓ Biodiversità: la classificazione biologica.
- ✓ Biodiversità animale e vegetale e conservazione.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valorizzazione della biodiversità ✓ Il corpo umano. |
|--|--|

SCIENZE DEGLI ALIMENTI	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Saper riconoscere le principali funzione degli alimenti (energetica, plastica regolatrice) ✓ Individuare i principali sistemi di prevenzione delle vari forme di contaminazione alimentare ✓ Saper riconoscere le principali funzioni dei macronutrienti (proteine, glucidi, lipidi) e dei micronutrienti (vitamine e Sali minerali)	✓ Saper scegliere gli alimenti in base al loro contenuto nutriente ✓ Saper cogliere il collegamento tra nutrizione e salute considerando il ruolo dei principi nutritivi ✓ Saper adottare i comportamenti idonei per evitare contaminazione alimentare e applicare le corrette procedure igieniche nella ristorazione
	CONOSCENZE	
	✓ Alimentazione, nutrizione, principi nutritivi, metabolismo ✓ I principi alimentari: i glucidi, i protidi, i lipidi, le vitamine, i sali minerali, l'acqua. ✓ Educazione alimentare: LARN e fabbisogno di nutrienti, linee guida dell'INRAN. ✓ Igiene professionale: le contaminazioni alimentari e i pericoli e i rischi nel settore alimentare	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

T.I.C.	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società. ✓ Saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici e software ✓ Strutture concettuali di base del sapere tecnologico ✓ Architettura del computer ✓ Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete ✓ Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.)	✓ Rappresentare i dati numerici in forma binaria, convertendo i numeri dal sistema decimale a quello binario e viceversa ✓ Identificare le componenti di un elaboratore ✓ Identificare alcuni programmi applicativi più comuni e il loro uso: elaboratore testi, foglio elettronico, database, presentazione, posta elettronica, browser web, elaborazione immagini, videogiochi, cenni ad applicativi tecnici specifici ✓ Utilizzare gli strumenti per la gestione delle stampe all'interno del sistema operativo e dei software applicativi ✓ Creare documenti di testo mediante le varie operazioni di inserimento, selezione e modifica; formattazione ✓ Comprendere importanti problematiche di sicurezza informatica associate all'impiego dei computer



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

	CONOSCENZE
	✓ Le principali parole del linguaggio informatico ✓ Sistemi di elaborazione (PC, server, desktop, notebook, netbook,...) ✓ Le parti principali di un PC: CPU, tipi di memoria, disco fisso, dispositivi di input/output ✓ Le prestazioni di un computer: velocità CPU, dimensione RAM, processore e memoria della scheda grafica, numero di applicazioni in esecuzione ✓ Gestione dei file - organizzare dei file e le cartelle. ✓ Opzioni di formattazione. ✓ Documento digitale. ✓ Funzionalità di un editor di testo

	COMPETENZE	ABILITA'
FISICA	✓ Osservare, descrivere e analizzare fenomeni, selezionando le grandezze significative, individuando relazioni tra esse ed esprimendole in termini quantitativi ✓ Riconoscere e analizzare le proprietà termiche della materia applicando modelli descrittivi e interpretativi ✓ Riconoscere nelle sue varie forme il concetto di sistema meccanico, analizzandone qualitativamente e quantitativamente l'equilibrio	✓ Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali o la consultazione di testi o manuali o media ✓ Misurare grandezze fisiche stimando l'imprecisione della misura ed effettuando approssimazioni ✓ Misurare la temperatura dei corpi ed effettuare conversioni tra scale termometriche. ✓ Spiegare il funzionamento di strumenti e dispositivi meccanici che sfruttano le leggi d'equilibrio dei solidi e dei liquidi.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CONOSCENZE	
	✓ La misura delle grandezze fisiche e l'incertezza della misura. ✓ Il Sistema Internazionale. ✓ Misure di peso, di temperatura e di capacità. ✓ Caratteristiche degli strumenti di misura in cucina (Termometro, bilancia, caraffa graduata,..) ✓ Le forze e l'equilibrio dei corpi rigidi (cucchiaio e cucchiaione obliquo, forchettoni, palette e spatole); ✓ Il baricentro e le leve (lo schiaccianoci, le pinze) ✓ La forza peso e le forze d'attrito (Affettatrice, Tritacarne, Impastatrice a spirale, Planetaria, batticarne, vari tipi di coltelli...)

Asse Storico-Sociale.

NUCLEI FONDANTI ASSE STORICO-SOCIALE.

- ✓ I fatti storici e antropologici.
- ✓ I luoghi.
- ✓ Relazioni (fra persone e cose: rapporti giuridici e loro evoluzioni nel tempo).
- ✓ Rapporto sistema/organizzazione (lo Stato e i suoi cambiamenti nel sistema geopolitico e sociale).
- ✓ Il tempo.

Riguarda la capacità di percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici; l'esercizio della partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Competenze di base a conclusione dell'obbligo di istruzione:

- ✓ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;
- ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente;
- ✓ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

STORIA	COMPETENZE	ABILITA'
	✓Cogliere l'incidenza delle variabili storico-sociali, economiche, geografiche e politiche nello sviluppo degli eventi più significativi. ✓Stabilire le connessioni fra cause ed effetto, interpretando la realtà alla luce delle conoscenze storiche e giuridiche del passato. ✓Rapportare le dinamiche delle istituzioni del passato a quelle del presente. ✓Saper cogliere l'interazione tra la Storia e le altre scienze sociali con particolare riferimento al Diritto e alla Geografia, in quanto scienze attinenti all'organizzazione politica dell'uomo e del cittadino.	✓Confrontare aree e periodi diversi in relazione agli aspetti maggiormente significativi delle varie civiltà. ✓Utilizzare il lessico specifico delle varie discipline. ✓Riconoscere le principali trasformazioni nel tempo e nelle aree geografiche, in particolare nel proprio territorio. ✓Stabilire connessioni di cause effetto utilizzando schemi e sintesi. ✓Individuare i bisogni fondamentali, materiali e spirituali, rispetto ai popoli e alle loro organizzazioni economiche.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CONOSCENZE		
✓ Origine dell'uomo e teoria dell'evoluzione. ✓ Tappe significative della preistoria ed Economie e società della Mezzaluna fertile. ✓ Aspetti fondamentali della civiltà greca ed ellenistica e romana, con particolare riferimento agli elementi di storia alimentare. ✓ Analisi di fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all'ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale. ✓ Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.		
GEOGRAFIA	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Cogliere l'incidenza delle variabili storico-sociali, economiche, geografiche e politiche nello sviluppo degli eventi più significativi. ✓ Stabilire le connessioni fra cause ed effetto, interpretando la realtà alla luce delle conoscenze storiche e giuridiche del passato. ✓ Rapportare le dinamiche delle istituzioni del passato a quelle del presente. ✓ Saper cogliere l'interazione tra la Storia e le altre scienze sociali con particolare riferimento al Diritto e alla Geografia, in quanto scienze attinenti all'organizzazione politica dell'uomo e del cittadino.	✓ Confrontare aree e periodi diversi in relazione agli aspetti maggiormente significativi delle varie civiltà. ✓ Utilizzare il lessico specifico delle varie discipline. ✓ Riconoscere le principali trasformazioni nel tempo e nelle aree geografiche, in particolare nel proprio territorio. ✓ Stabilire connessioni di cause effetto utilizzando schemi e sintesi. ✓ Individuare i bisogni fondamentali, materiali e spirituali, rispetto ai popoli e alle loro organizzazioni economiche.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

	CONOSCENZE	
	✓ Elementi di cartografia e statistica. ✓ Clima e ambienti. ✓ Continenti e oceani. ✓ Paesaggio naturale e umano. ✓ Le relazioni tra eventi storici e aree geografiche di riferimento. ✓ Le relazioni tra culture delle diverse popolazioni delle aree geografiche e differenti dinamiche nell'utilizzo del territorio. ✓ Elementi di storia economica e sociale, con riferimento alle differenti aree geografiche. ✓ Gli squilibri economici e gli effetti della globalizzazione nelle aree geografiche. ✓ L'economia del turismo e le sue componenti.	

DIRITTO E ECONOMIA	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Cogliere l'incidenza delle variabili storico-sociali, economiche, geografiche e politiche nello sviluppo degli eventi più significativi. ✓ Stabilire le connessioni fra cause ed effetto, interpretando la realtà alla luce delle conoscenze storiche e giuridiche del passato. ✓ Rapportare le dinamiche delle istituzioni del passato a quelle del presente. ✓ Saper cogliere l'interazione tra la Storia e le altre scienze sociali con particolare riferimento al Diritto e alla Geografia, in quanto scienze attinenti all'organizzazione politica dell'uomo e del	✓ Confrontare aree e periodi diversi in relazione agli aspetti maggiormente significativi delle varie civiltà. ✓ Utilizzare il lessico specifico delle varie discipline. ✓ Riconoscere le principali trasformazioni nel tempo e nelle aree geografiche, in particolare nel proprio territorio. ✓ Stabilire connessioni di cause effetto utilizzando schemi e sintesi. ✓ Individuare i bisogni fondamentali, materiali e spirituali, rispetto ai popoli e alle loro organizzazioni economiche.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

cittadino.

CONOSCENZE

- ✓ La norma sociale e norma giuridica.
- ✓ **Economia:** bisogni e beni (servizi); il consumo, la produzione; il mercato, le forme di mercato
- ✓ **Diritto:** la norma giuridica, caratteri della norma giuridica, in particolare l'obbligatorietà).
- ✓ Soggetti del diritto.
- ✓ Beni e bisogni economici.
- ✓ Le fonti del diritto.
- ✓ Lo stato e i suoi elementi.
- ✓ Tutela del lavoro e tutela della salute nella Costituzione.

NUCLEI FONDANTI SCIENZE MOTORIE

- ✓ Il Corpo
- ✓ Il Movimento
- ✓ Ruoli e regole
- ✓ La Comunicazione



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

SCIENZE MOTORIE	COMPETENZE	ABILITA'
	✓ Riconoscere gli elementi di comunicazione non verbale e para verbale. ✓ Comprendere l'importanza del linguaggio del corpo ai fini della comunicazione. ✓ Riconoscere il valore culturale dell'espressività corporea. ✓ Esercitare in modo efficace la pratica motoria per il benessere personale e sociale e per positivi stili di vita. ✓ Confrontarsi con gli altri tramite l'esperienza sportiva. ✓ Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura: ✓ padroneggiare le diverse abilità motorie, adattare alle variabili delle condizioni di gara o di altri contesti. ✓ Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura. ✓ Utilizzare strumenti e metodi appropriati per la valutazione della qualità della prestazione. ✓ Adottare comportamenti responsabili per un corretto stile di vita e a tutela della sicurezza personale, degli altri e dell'ambiente e in contesti di vita, di studio e nei luoghi sportivi. ✓ Partecipare attivamente, anche con compiti di collaborazione, allo svolgimento dell'attività didattica e all'organizzazione dell'attività	✓ Sapere riconoscere ed esprimere in modo corretto le proprie tensioni emotive. ✓ Identificare e metter in ordine di importanza interessi, motivazioni sentimenti ed emozioni in relazione al compito e al ruolo. ✓ Porre in relazione il linguaggio del corpo con il discorso verbale e il contesto e gestire l'espressività corporea quale manifestazione dell'identità personale e culturale. ✓ Realizzare il potenziale di sviluppo personale anche attraverso la pratica sportiva. ✓ Interagire all'interno del gruppo: comunicare efficacemente e cooperare per produrre soluzioni collettive. ✓ Riconoscere e sapere utilizzare stili comunicativi differenziati rispetto ai diversi interlocutori. ✓ Identificare e consultare fonti informative in relazione ad uno specifico problema. ✓ Riconoscere gli errori nell'analisi di problemi e situazioni. ✓ Eseguire corrette azioni motorie in situazioni complesse adattando capacità/abilità a spazi tempi e mezzi di cui si dispone e utilizzare test motori specifici.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

	sportiva scolastica. ✓ Svolgere funzioni di giuria e arbitraggio.	✓ Ricostruire e valutare la qualità delle proprie strategie di azione e delle prestazioni utilizzando feed-back esterni ed interni. ✓ Assumere comportamenti funzionali allo sviluppo della salute dinamica, compresi quelli legati alla prevenzione degli infortuni, valutando il proprio grado di coinvolgimento e il livello di responsabilità. ✓ Utilizzare comportamenti differenziati in relazione agli obiettivi, al contesto, alle risorse e ai vincoli presenti. ✓ Applicare e far applicare le regole degli sport praticati.
	CONOSCENZE	
	✓ Elementi di comunicazione non verbale e para verbale. Linguaggio del corpo, motorio e gestuale. ✓ L'espressività corporea nell'arte e nella letteratura con riferimenti al periodo storico studiato. ✓ Principi igienici e scientifici per il mantenimento dello stato di salute e per il miglioramento dell'efficienza fisica. ✓ I rischi della sedentarietà. ✓ Concetti essenziali relativi all'attività sportiva. ✓ Regolamenti degli sport praticati a scuola. ✓ Principali fenomeni di dinamiche dell'interazione in un gruppo. ✓ I ruoli dei diversi soggetti dell'interazione. ✓ Variabili personali, relazionali e tecniche che hanno modulato il percorso di apprendimento.	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">✓ Fonti informative: aspetti anatomico-fisiologici di organi e apparati.✓ Principi fondamentali sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei vari ambienti.✓ Le conseguenze delle azioni intraprese. Alternative di soluzioni dei problemi affrontati anche finalizzate a gestire divergenze all'interno di un gruppo. |
|--|---|

RELIGIONE	COMPETENZE	ABILITA'
	✓Cogliere l'incidenza delle variabili storico-sociali, economiche, geografiche e politiche nello sviluppo degli eventi più significativi. ✓Stabilire le connessioni fra cause ed effetto, interpretando la realtà alla luce delle conoscenze storiche e giuridiche del passato. ✓Rapportare le dinamiche delle istituzioni del passato a quelle del presente. ✓Saper cogliere l'interazione tra la Storia e le altre scienze sociali con particolare riferimento al Diritto e alla Geografia, in quanto scienze attinenti all'organizzazione politica dell'uomo e del cittadino..	✓Confrontare aree e periodi diversi in relazione agli aspetti maggiormente significativi delle varie civiltà. ✓Utilizzare il lessico specifico della disciplina. ✓Riconoscere le principali trasformazioni nel tempo e nelle aree geografiche, in particolare nel proprio territorio. ✓Stabilire connessioni di cause effetto utilizzando schemi e sintesi. ✓Individuare i bisogni fondamentali, materiali e spirituali, rispetto ai popoli e alle loro organizzazioni economiche.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CONOSCENZE	
	✓ Religione e religiosità ✓ Persone sacre, libri sacri, luoghi sacri, concetto di salvezza ✓ Miti e riti nelle diverse religioni ✓ La religiosità antica: Manismo, feticismo, totemismo, sciamanesimo. ✓ La religione mesopotamica, egiziana, greca, romana. ✓ L'ebraismo ✓ Accenni del Cristianesimo ✓ Accenni di etica cristiana

Una sensibilità non nuova alla **problematica dell'alta dispersione scolastica**, ha indotto il nostro Istituto a recepire tempestivamente le disposizioni ministeriali riguardo l'obbligo di istruzione.

L'obbligo consiste nell'acquisizione di varie competenze veicolate mediante modalità didattiche tali da assecondare gli stili cognitivi degli studenti e favorirne la crescita sia culturale che educativa.

L'Istituto, all'interno dei riferimenti normativi vigenti e nell'ambito della propria autonomia, si impegna a continuare l'elaborazione di modalità formative innovative di organizzazione degli apprendimenti/ insegnamenti e del loro monitoraggio, valutazione e certificazione. Nello specifico, nella prospettiva di integrazione di saperi e competenze, condensa le forme di sperimentazione didattica nella costruzione di esperienze pedagogiche e didattiche mirate:

- ✓ alla progettazione di curricula integrati;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- ✓ alla costruzione di una più analitica definizione dei percorsi del primo biennio come previsti dal D.lgs 61/2017d;
- ✓ alla sperimentazione della didattica per competenze;
- ✓ alla sperimentazione di forme adeguate di bilancio e certificazione delle competenze ;
- ✓ la progettazione di percorsi mirati per alunni con BES.

Il riordino complessivo determinato dalla Direttiva Ministeriale sugli alunni con B.E.S. del 27 dicembre 2013 ha comportato la definizione del Piano Annuale dell’Inclusione (PAI) che riguarda tre diverse realtà:

- ✓ studenti diversamente abili con certificazione – Legge 104;
- ✓ studenti con Disturbi Specifici di apprendimento (D.S.A.), di cui alla Legge 170/2010;
- ✓ studenti con B.E.S. ovvero studenti non italiofoni neo arrivati, studenti con difficoltà socio-economiche, studenti con difficoltà relazionali e comportamentali.

La scuola ha adottato il “*Piano annuale per l’inclusività*”, che è stato redatto dal G.L.I. ai sensi della Direttiva Ministeriale 27/12/2012 e CM n° 8 del 06/03/2013.

Il P.A.I. definisce le azioni specifiche, che il nostro istituto attua nei confronti degli alunni con B.E.S.

La legge n.170 dell’8 ottobre 2010 riconosce –inoltre- la dislessia, la disgrafia, la disortografia e la discalculia quali **disturbi specifici di apprendimento (DSA)**, che si manifestano:

- ✓ in presenza di capacità cognitive adeguate;
- ✓ in assenza di patologie neurologiche;
- ✓ in assenza di deficit sensoriali.

Questo genere di disturbi, pur costituendo una limitazione per alcune attività della vita quotidiana, non è assimilabile fra quelli che danno



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

luogo alla certificazione di handicap.

L'utilizzo di sussidi compensativi e dispensativi agevola il percorso scolastico degli allievi affetti da tali problematiche.

La scuola ha individuato e formato, secondo le indicazioni ministeriali, il docente referente per i disturbi dell'apprendimento (D.S.A.) e ha programmato percorsi di formazione sulle difficoltà di apprendimento, rivolti a tutti gli insegnanti.

Il referente agisce come facilitatore dei processi di inserimento e di inclusione dei suddetti allievi:

- ✓ predisponendo la mappatura degli allievi con DSA, frequentanti l'istituto;
- ✓ fornendo materiali didattici, atti a favorire il processo di apprendimento;
- ✓ offrendo consulenza ai docenti sul piano normativo e didattico;
- ✓ partecipando ai consigli di classe per individuare e programmare interventi mirati;
- ✓ mantenendo i contatti con gli operatori dei servizi sanitari.

La valutazione degli alunni con DSA tiene conto delle indicazioni e disposizioni, dettate dalla vigente normativa in materia (DPR 122/2009 art. 10; L. 170/2010 art. 5; DM 5669 /2011 (decreto attuativo legge 170/2010) Articolo 6 - commi 2-3-4-5).

Nell'anno scolastico 2016/2017, il Collegio dei docenti ha integrato il PAI con l'inserimento del protocollo di accoglienza degli alunni stranieri, che è finalizzato a:

- ✓ facilitare l'ingresso a scuola di ragazzi di altra nazionalità;
- ✓ sostenere gli alunni neo-arrivati nella fase di adattamento al nuovo contesto;
- ✓ favorire un clima di accoglienza e di attenzione alle relazioni che prevenga e rimuova eventuali ostacoli alla piena integrazione;
- ✓ costruire un contesto favorevole all'incontro con altre culture e con le storie di ogni alunno.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

CURRICOLO DELLA SCUOLA

Ai sensi del DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 “Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché' raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (17G00069) “. L'istruzione professionale e' caratterizzata da una struttura quinquennale dei percorsi, che sono articolati in un biennio e in un successivo triennio”.

NUOVI QUADRI ORARI ISTITUTI PROFESSIONALI

PRIMO BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi		
ASSI CULTURALI	Monte ore	Discipline di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese
Asse matematico	264 ore	Matematica
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia, Diritto e economia
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative
Totale ore Area generale	1.188 ore	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Area di indirizzo		
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate TIC Discipline di indirizzo Laboratori professionali di indirizzo (ITP) (*)
di cui in compresenza	396 ore	
Totale Area di Indirizzo	924 ore	
TOTALE BIENNIO	2.112 ore	
Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore	

(*) alle attività di laboratorio possono essere dedicate un numero massimo di 6 ore settimanali

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Area generale comune a tutti gli indirizzi					
ASSI CULTURALI	Discipline di riferimento	3 anno	4 anno	5 anno	
Asse dei linguaggi	Italiano - Inglese	198	198	198	
Asse matematico	Matematica	99	99	99	
Asse storico sociale	Storia	66	66	66	
Scienze motorie	Scienze motorie	66	66	66	
RC o attività alternative	RC o attività alternative	66	66	66	
Totale ore Area generale		462	462	462	

L'indirizzo di riferimento degli istituti alberghieri è quello di **“Enogastronomia e ospitalità alberghiera” – Codice identificativo IP17.**
Ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettere a) e b) del citato decreto legislativo, il Collegio dei docenti, per la progettazione e la gestione dei

RISULTATI D'APPRENDIMENTO AL TERMINE DEI PERCORSI (Allegato A)

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

A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;

riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo; - comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione,



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO DELL'ISTITUTO.

Il progetto educativo dell'Istituto intende privilegiare la flessibilità didattica e curriculare, finalizzate a riconoscere e valorizzare le diversità ed a promuovere le potenzialità di ciascuno. Per tale ragione le attività didattiche ed educative dell'Istituto si articolano in organizzazione del “**curriculum obbligatorio**” e del “**curriculum aggiuntivo**”.

Il curriculum aggiuntivo è rappresentato dall'organizzazione progettuale che la Scuola sceglie per andare incontro alle esigenze degli



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

allievi, con metodi e obiettivi innovativi.

“Curriculum obbligatorio”

Attraverso la programmazione di modelli organizzativi e curriculari flessibili, nonché tenendo conto dell'interazione tra saperi teorici e pratici e avendo presenti le nuove competenze richieste dall'innovazione tecnologica, l'Istituto si impegna a far conseguire agli allievi:

- ✓ **lo sviluppo** delle potenzialità e delle capacità di orientamento nel mondo che li circonda, al fine di stabilire con esso relazioni equilibrate;
- ✓ **lo sviluppo** armonico della loro personalità ed il raggiungimento di un ottimo livello di autonomia;
- ✓ **l'acquisizione** di abilità manuali e tecnico pratiche e di una mentalità operativa che consentano un soddisfacente inserimento nel contesto sociale e nel mondo del lavoro;
- ✓ **la formazione** di un cittadino educato al senso di civica responsabilità, consapevole dei propri diritti e dei propri doveri e che trovi la propria soddisfazione nella convivenza e nella cooperazione con tutte le componenti della società, senza distinzioni di nazione, razza e religione.

La programmazione didattica elaborata dai Dipartimenti e dai C.d.c. persegue gli obiettivi trasversali individuati dal Collegio dei docenti





ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

“Ampliamento dell'offerta formativa”.

EDUCAZIONE ALLE PARI OPPORTUNITÀ E PREVENZIONE DELLA VIOLENZA DI GENERE (Legge 107/2015 - Comma 16)

<<Il piano triennale dell'offerta formativa assicura l'attuazione dei principi di pari opportunità, promuovendo nelle scuole di ogni ordine e grado l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni, al fine di informare e di sensibilizzare gli studenti, i docenti e i genitori sulle tematiche indicate dall'articolo 5, comma 2, del decreto-legge 14 agosto 2013, n. 93, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 ottobre 2013, n. 119, nel rispetto dei limiti di spesa di cui all'articolo 5-bis, comma 1, primo periodo, del predetto decreto-legge n. 93 del 2013>>.

Rientra nella “mission” del nostro istituto la realizzazione di corsi, progetti e attività formative, promossi e/o coordinati da docenti interni ovvero attuati da esperti e/o enti/associazioni esterni, che abbiano valenza formativa in ordine alle educazioni trasversali, al potenziamento delle competenze socio-relazionali e alla crescita complessiva degli studenti sotto il profilo umano, socio-culturale e civico.

Fra le suddette attività possono rientrare i sotto citati progetti, che da sempre hanno caratterizzato la nostra Offerta Formativa e quanti altri afferiscano all'educazione globale dei giovani nell'ottica della personalizzazione dell'offerta formativa:

- educazione alla tolleranza e alla non violenza;
- educazione alla multiculturalità ed integrazione multietnica;
- educazione alle pari opportunità, con particolare riferimento alle pari opportunità di genere;
- prevenzione e/o contrasto del bullismo.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

OPZIONI, ORIENTAMENTO, VALORIZZAZIONE DEL MERITO, FIGURE DI COORDINAMENTO

Legge 107/2015 - Comma 28

La scuola si prefigge di effettuare un'attenta ricognizione ed analisi dei bisogni dell'utenza e di valutare, anche in stretto raccordo con le associazioni di categoria professionale, l'eventuale introduzione nell'arco del triennio di insegnamenti opzionali “*utili ai fini dell'orientamento e dell'accesso*” degli alunni “*al mondo del lavoro*”.

In tale ottica verrà impiegato il personale docente dell'organico dell'autonomia.

Legge 107/2015 - Comma 29

L'attività progettuale dell'istituto include iniziative, finalizzate alla valorizzazione del merito scolastico e dei talenti (gare di settore, partecipazione a concorsi, creazione di percorsi di imprenditorialità giovanile, ecc.).

La scuola mirerà ad implementare tali esperienze formative, promuovendo al proprio interno un'accurata opera di selezione dei talenti giovanili in vari ambiti e settori (musica, teatro, letteratura, settore professionale, ecc.). Seguirà la progettazione di specifiche attività e – ove necessario- la richiesta di collaborazioni e/o di risorse finanziarie ad enti esterni, che potranno consentire ai ragazzi di mettere a frutto le proprie risorse individuali. I risultati conseguiti avranno incidenza sulla valutazione curricolare.

DIDATTICA LABORATORIALE ED USO DEI LOCALI AL DI FUORI DEI PERIODI DI ATTIVITÀ DIDATTICHE (Legge 107/2015 - Commi 60-61)

Il P.T.O.F., nell'ottica del potenziamento della didattica laboratoriale e dell'orientamento al lavoro, contempla la collaborazione con enti/organismi esterni.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

L'istituto sarà quindi aperto al territorio, con possibilità di utilizzo degli spazi anche al di fuori dell'orario scolastico, per lo svolgimento di attività culturali, educative e didattiche miranti alla formazione nei settori strategici e coerenti con l'indirizzo di studi. Forme di collaborazioni con enti /organismi esterni (protocolli, convenzioni) e le relative attività saranno riportate a integrazione del presente Piano. L'istituto ha delineato nel tempo la propria *mission*, tenendo in considerazione il contesto territoriale e il background dell'utenza.

La condizione di forte svantaggio socio-culturale, che caratterizza la quasi totalità degli studenti, ha indotto a concentrare l'attenzione sugli aspetti socio-motivazionali del processo di insegnamento/apprendimento, al fine di sollecitare la costante presenza a scuola e la fattiva partecipazione al dialogo educativo.

Nell'ottica della professionalizzazione, sono state potenziate le discipline di indirizzo attraverso una specifica curvatura del curriculum. In orario extracurricolare, sono stati, inoltre, introdotti percorsi sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e corsi di formazione per il conseguimento degli attestati di “Operatore alimentarista” e corsi di “Formazione per Operatore del settore Alimentare per pasti senza glutine”.

In vista della formazione dell'uomo e del cittadino, sono stati privilegiati gli interventi di educazione alla legalità e alla responsabilità civica mentre, in vista della crescita professionale, sono state favorite le iniziative di orientamento al lavoro, le esperienze di contatto diretto con associazioni di categoria e realtà aziendali ed imprenditoriali.

PROGETTI ED ATTIVITÀ SVOLTI IN COLLABORAZIONE CON ENTI ED ISTITUZIONI ESTERNI ALLA SCUOLA

L'istituto realizza corsi, progetti, seminari e conferenze promossi da esperti e/o enti/associazioni esterni, che hanno valenza formativa in ordine alle educazioni trasversali, al potenziamento delle competenze di base, professionali e socio-relazionali e alla crescita complessiva degli studenti sotto il profilo umano, socio-culturale e civico.

Tali iniziative hanno luogo in orario sia curricolare che extracurricolare ed afferiscono principalmente alle seguenti aree tematiche:



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- Cittadinanza e legalità
- Inclusione (BES- Pari opportunità di genere- Multiculturalità)
- Ambiente e salute
- TIC e social network
- Sport
- Sicurezza stradale
- Sicurezza sul lavoro
- Operatori alimentaristi

Al fine di offrire diversificate esperienze e opportunità formative agli studenti l'istituto ha rinnovato per l'A.S. 2017-2018 l'adesione a:

- **RE.NA.I.A.**, Rete Nazionale Istituti Alberghieri (RE.NA.I.A.)
- **A.E.H.T.**, “Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme”
- **CONFAO**, Consorzio Nazionale per la Formazione, l'Aggiornamento e l'Orientamento (CONFAO).

Ha inoltre rinnovato l'accordo di rete con **L'OSSERVATORIO DI AREA – DISTRETTO 13** finalizzato a prevenire e contenere il fenomeno della dispersione scolastica e a promuovere il successo formativo e delle reti per l'educazione prioritaria. Aderiscono alla rete 33 istituzioni scolastiche del territorio.

PROGETTI ED ATTIVITÀ REALIZZATI CON IL FONDO D'ISTITUTO

I progetti realizzati con il fondo d'istituto sono raggruppati in due macro-aree: l'area definita della “*promozione e professionalizzazione*”, che include i progetti “*Vivere l'esperienza*”, “*Social...EVENTI*” e “*Orientamento*” e l'area dei progetti istituzionali.

1. “Promozione e professionalizzazione”.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Tale area costituisce l'ambito portante della progettazione d'istituto, poiché le attività programmate coinvolgono trasversalmente tutte le classi e permettono ai ragazzi di consolidare le competenze di base e di svolgere concrete esperienze in campo professionale.

Le varie iniziative contribuiscono alla pubblicizzazione dell'offerta formativa della scuola, risultando cruciali anche in ordine ai processi di orientamento in entrata e in uscita.

2. “Progetti istituzionali”

Si riportano a titolo esemplificativo i seguenti progetti:

- educazione alla legalità;
- educazione ad uno stile alimentare corretto e sport;
- educazione alla salute;
- “Panormus”;
- Mani in pasta
- Orientamento
- Eccellenze crescono e il Premio Cascino

Attraverso la realizzazione dei suddetti progetti si persegue lo sviluppo/consolidamento delle competenze linguistiche, delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica e delle competenze scientifiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE



L'offerta formativa della Scuola indirizza la sua azione principale all'integrazione tra sistema d'istruzione e quello di formazione che, attraverso il continuo innesto tra teoria e pratica, scaturenti dalla didattica laboratoriale, contribuisce al costante sviluppo cognitivo dello studente in termini di abilità e competenze



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

La didattica laboratoriale, attuata anche ricorrendo all'apertura della Scuola al territorio con l'utilizzo degli spazi anche al di fuori dell'orario scolastico, laddove sia stabilito, condiviso nelle apposite sedi e programmato, concretizza un'azione didattica che implica il diretto coinvolgimento dell'allievo nell'esecuzione, nell'uso dei materiali specializzati, nei processi di apprendimento per scoperta e costruzione. L'apprendimento di abilità e competenze sono rese possibili grazie all'insegnamento fondato sul “fare” sull'esperienza diretta, sulla sperimentazione concreta.

I modelli didattico – metodologici si configurano in:

- ✓ **apprendimento per competenze:** che implica insegnare all'alunno ad imparare, a pensare all'apprendimento come processo; prestare attenzione agli elementi di discontinuità, agli aspetti sorprendenti, alle acquisizioni positive e agli errori;
- ✓ **apprendimento cooperativo:** che costruisce la classe come gruppo guidato all'apprendimento in cui lo studio è un'esperienza personale e comune; in cui il clima è caratterizzato da un'interdipendenza positiva, una corresponsabilità che opera in vista di uno scopo;
- ✓ **insegnamento modulare:** che prevede di segmentare, di norma, il programma per U.D.A;
- ✓ **creazione di "nuovi ambienti di apprendimento"** : didattica induttiva basata su metodologie laboratoriali.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

PROGRAMMAZIONE E COMPETENZE

Il Regolamento sull'Autonomia (art . 3 DPR 275/99) affida al Collegio dei Docenti l'elaborazione **del Curricolo di Istituto** che, attraverso il contributo dei Dipartimenti Disciplinari procede alla progettazione ed alla selezione dei percorsi didattici, avvia una sapiente integrazione tra: **Curricolo Nazionale Obbligatorio, Curricolo Locale e Ampliamento dell'Offerta Formativa.**

Il Curricolo prevede lo sviluppo di solide competenze di base attraverso la promozione di :

- ✓ Saperi e abilità, secondo quanto indicato dagli Assi Culturali di riferimento e dai profili di uscita dei diversi indirizzi di studio.
- ✓ Progetti e attività suddivisi in attività di approfondimento, di ampliamento e di recupero.
- ✓ Esperienze di professionalizzazione.

La Programmazione tende a coordinare, nella proposta didattica, i tre aspetti confluenti in un impianto sistematico.

Tale impianto consente l'acquisizione di un metodo di studio e la consapevolezza dei processi di apprendimento.

Gli strumenti di misurazione del livello di padronanza raggiunto dagli alunni negli insegnamenti , **sono le “Rubriche valutative”** .