



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MANLIO ROSSI-DORIA

AVELLINO

Via Filippo Visconti

Tel. 0825 22350 – Fax 0825 1643142

Cod. Meccanografico: AVRH04000X – Cod. Fiscale: 92035900643

e-mail: AVRH04000X@istruzione.it – AVRH04000X@PEC.istruzione.it



PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

TRIENNIO

DISCIPLINA	MATEMATICA					
CLASSE/I	TERZA		QUARTA		QUINTA	
Competenze alle quali concorre la disciplina – TRIENNIO						
AREA LINGUAGGI						
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento						
- Utilizzare e produrre strumenti 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						
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali						
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali						
- 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.						
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.						
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo						
AREA MATEMATICA						
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative						
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni						
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati						
AREA STORICO – SOCIALE						
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo						
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento						
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera						
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale						
-Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità						
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità						
AREA PROFESSIONALE						
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse						

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera	
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera	
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere	
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti	
Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018	
- 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	

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SERVIZIO SALA E VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - disequazioni di secondo grado intere; - disequazioni di secondo grado fratte; - sistemi di disequazioni
Nucleo tematico: ELEMENTI DI GEOMETRIA ANALITICA	
Contenuti	<p>Il Piano Cartesiano e la Retta</p> <ul style="list-style-type: none"> - punti nel piano cartesiano;- - distanza fra due punti;- - punto medio di un segmento; - retta passante per l'origine;- - equazione generale della retta; - rette parallele e rette perpendicolari; - rette passanti per un punto e per due punti;- - distanza di un punto da una retta; <p>La Parabola.</p>

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: FUNZIONI, EQUAZIONI E DISEQUAZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'insieme dei numeri reali e le potenze con esponente irrazionale; - La funzione esponenziale - Equazioni esponenziali in forma canonica; - Disequazioni esponenziali elementari; - Equazioni logaritmiche e disequazioni logaritmiche elementari.
Nucleo tematico: FUNZIONI IN R	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Intervalli e Intorni - Proprietà particolari di alcune funzioni - Grafici notevoli; - Insieme di esistenza di una funzione - Approccio intuitivo al concetto di limite.
Nucleo tematico: ANGOLI E FUNZIONI GONIOMETRICHE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Angoli e loro misure; - La definizione delle funzioni goniometriche; - Grafici di funzioni goniometriche.

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: I LIMITI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Approccio intuitivo al concetto di limite;- Limiti di funzioni;- Proprietà ed operazioni sui limiti;
Nucleo tematico: LE FUNZIONI CONTINUE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Funzioni continue in un punto e in un intervallo;- Calcolo di limiti;- Punti di discontinuità per una funzione;- Asintoti;
Nucleo tematico: LE DERIVATE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Derivate delle funzioni di una variabile;- Derivate di funzioni elementari;- Teoremi sulle derivate;- Derivate delle funzioni composte e inverse;
Nucleo tematico: ESTREMI. STUDIO DI FUNZIONE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Funzioni crescenti e decrescenti;- Massimi e minimi relativi;- Convessità, concavità e punti di flesso;- Studio di funzione;
Nucleo tematico: INTRODUZIONE AGLI INTEGRALI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Funzioni primitive;- Integrali indefiniti di funzioni continue- Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione;- Integrale definito di una funzione continua- Il problema delle aree- Area di una superficie piana limitata da contorni curvilinei

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Luciano Scaglianti – Federico Bruni “LINEE ESSENZIALI 3”- corso di matematica per il secondo biennio e il quinto anno degli istituti professionali.
CLASSE QUARTA	Luciano Scaglianti – Federico Bruni “LINEE ESSENZIALI 4”- corso di matematica per il secondo biennio e il quinto anno degli istituti professionali.
CLASSE QUINTA	Luciano Scaglianti – Federico Bruni “LINEE ESSENZIALI 4”- corso di matematica per il secondo biennio e il quinto anno degli istituti professionali