

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE -ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO Accoglienza Turistica ASSE Scientifico Tecnologico Professionale

CLASSI PRIME

UDA N. 1 - IL SISTEMA TURISMO						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Accoglienza Turistica</p> <p>IL SISTEMA TURISMO</p>	INTERASSE	<ul style="list-style-type: none"> -Accoglienza turistica -Storia -Geografia -Sala e Vendita -Cucina -Diritto ed Economia -TIC 	<ul style="list-style-type: none"> -Presentazione orale dei contenuti. -Elaborare un viaggio scegliendo una località della propria regione. -Presentare il progetto con un Ppt. 	<p>1. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>4. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>11 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Fare turismo oggi -Turismo e mercato turistico -Il sistema turistico italiano. -Le tipologie di strutture ricettive. -La classificazione. 	<p>PRIMO QUADRIMESTRE</p>

UDA N. 2 – LA VISITA IN ALBERGO

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Accoglienza Turistica</p> <p>LA VISITA IN ALBERGO</p>	<p>INTERASSE</p>	<p>-Accoglienza turistica -Italiano -Sala e Vendita -Cucina -TIC</p>	<p>-Presentazione orale dei contenuti. -Raccogliere materiale (domande, appunti, foto, video) durante la visita in albergo. -Creare una presentazione multimediale, di almeno 4 slide, sui servizi di ospitalità e dei servizi enogastronomici prestati dall'albergo.</p>	<p>1. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. 2. Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. 3. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>-I reparti dell'albergo, le figure professionali. -Il reparto ai piani. -le tipologie di camere -la struttura, arredamento e dotazione delle camere.</p>	<p>PRIMO QUADRIMESTRE</p>

UDA N. 3 - ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO – Organizziamo l'uscita didattica

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Accoglienza Turistica</p> <p>ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO</p>	<p>INTERASSE</p>	<p>-Accoglienza turistica -Matematica -Geografia -Sala e Vendita -Cucina -Diritto ed Economia -TIC</p>	<p>-Presentazione orale dei contenuti. -Indagine sulle attività turistico-ristorative presenti sul territorio. -Presentazione multimediale che mostri i risultati ottenuti.</p>	<p>1. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. 7. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>-Le tradizioni enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare del nostro territorio e all'assetto turistico. -Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, ecc.)</p>	<p>SECONDO QUADRIMESTRE</p>

UDA N. 4- COMUNICHIAMO IN MODO EFFICACE AL FRONT OFFICE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Accoglienza Turistica</p> <p>COMUNICHIAMO IN MODO EFFICACE AL FRONT OFFICE</p>	<p>INTERASSE</p>	<p>-Accoglienza turistica -Italiano -Inglese -Geografia -TIC</p>	<p>-Presentazione orale dei contenuti. -Realizzare i copioni di situazioni che possono crearsi al front office durante la fase ante del ciclo cliente. - Realizzare video di situazioni che possono verificarsi al FO.</p>	<p>6. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. 9. Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.</p>	<p>-Il front office. -Il ciclo cliente. -La comunicazione al front office. -Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. -Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.</p>	<p>SECONDO QUADRIMESTRE</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE -ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO Accoglienza Turistica ASSE Scientifico Tecnologico Professionale

CLASSI SECONDE

UDA N.5-SICUREZZA E IGIENE IN LABORATORIO						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Accoglienza Turistica</p> <p>SICUREZZA E IGIENE IN LABORATORIO</p>	INTERASSE	<ul style="list-style-type: none"> -Accoglienza turistica -Cucina -Sala e Vendita -Scienza degli alimenti -TIC -Diritto ed economia 	<ul style="list-style-type: none"> -Presentazione orale dei contenuti. -Analizzare quali sono i principali rischi che possono verificarsi all'interno dei laboratori scolastici durante le esercitazioni pratiche. -Realizzare un vademecum con le regole da rispettare all'interno dei vari laboratori. 	3. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none"> -Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. -L'edificio e la sicurezza. 	PRIMO QUADRIMESTRE

UDA N. 6-L'INCONTRO CON L'ESPERTO

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Accoglienza Turistica</p> <p>L'INCONTRO CON L'ESPERTO</p>	<p>INTERASSE</p>	<p>-Accoglienza turistica -Cucina -Sala e Vendita - Italiano -TIC</p>	<p>-Presentazione orale dei contenuti. -Preparare una lista di domande da porre all'esperto. -Incontrare un professionista del settore e interloquire con lui per conoscere gli aspetti più concreti del mondo del lavoro - Realizzare un reportage sull'esperienza vissuta.</p>	<p>6. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<p>-Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. -Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. -Le figure professionali, i ruoli e le gerarchie del front office. -L'etica professionale.</p>	<p>PRIMO QUADRIMESTRE</p>

UDA N. 7-L'EVENTO A SCUOLA- ORGANIZZAZIAMO E REALIZZIAMO UN BRUNCH

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interesse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Accoglienza Turistica</p> <p>L'EVENTO A SCUOLA</p>	<p>INTERASSE</p>	<p>-Accoglienza turistica -Cucina -Sala e Vendita - Italiano -TIC Scienza degli alimenti. -Geografia. -Matematica. -Lingua Inglese</p>	<p>-Presentazione orale dei contenuti. -Realizzare un brunch. -Creare un menù in linea con il tipo di evento e analizzarne le caratteristiche dal punto di vista nutrizionale. -Ricette in lingue. -Elaborare un menù cartaceo.</p>	<p>4. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. 6. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. 7. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione..</p>	<p>-Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. -Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua straniera. -I momenti di ristorazione in albergo. -Criteri per redigere un menu.</p>	<p>SECONDO QUADRIMESTRE</p>

UDA N. 8-IL CICLO CLIENTE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Accoglienza Turistica</p> <p>IL CICLO CLIENTE</p>	<p>INTERASSE</p>	<p>-Accoglienza turistica - Italiano -TIC</p>	<p>-Presentazione orale dei contenuti. -Gestire efficacemente le situazioni tipiche del ciclo cliente, tenendo conto della relazione con l'ospite e delle procedure tecniche. -Realizzare gli abstract e i copioni di situazioni che possono crearsi al front office durante il ciclo cliente. -Video di situazioni che possono crearsi al FO.</p>	<p>6. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. 8. Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. 9. Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.</p>	<p>-Il mondo del front office: il ciclo cliente e le sue fasi. -Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. -La comunicazione in albergo.</p>	<p>SECONDO QUADRIMESTRE</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE

DIPARTIMENTO AREA TECNICO PROFESSIONALE – DISCIPLINA: TIC

CLASSI PRIME

UDA N. 1 CONOSCERE IL PC TRA VANTAGGI E RISCHI

UDA N. 1 CONOSCERE IL PC TRA VANTAGGI E RISCHI						
Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
DISPOSITIVI DIGITALI: DAL PC AL TABLET	Mono disciplinare	TIC e Lab. di TIC	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere ed individuare i componenti del computer ● Riconoscere ed utilizzare i supporti di memorizzazione (Eventuale Presentazione multimediale) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere cosa fa di un computer un computer attraverso le 4 funzionalità principali (Acquisizione dati, memorizzazione, elaborazione, invio dei dati elaborati in uscita) 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'evoluzione dei sistemi informatici ● Il concetto di computer e come è fatto un computer ● I vari tipi di computer ● Come funziona un computer ● I principali tipi di memoria ● Le principali periferiche di input e di output 	3
L'USO DEL COMPUTER E LA GESTIONE DEI FILE. USO RESPONSABILE E CONSAPEVOLE DELLA RETE.	Mono disciplinare	TIC e Lab. di TIC	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare le procedure per la gestione dei file. Anche su Google Drive ● Organizzare cartelle e sottocartelle ● Cercare i file ● Utilizzare gli antivirus (Eventuale Presentazione multimediale) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare, con autonomia e responsabilità, gli strumenti informatici e la rete Internet nelle attività di studio, ricerca e approfondimento nelle varie discipline ● Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduzione a Google Drive ● Le caratteristiche delle cartelle ● Le proprietà dei file ● La metodologia di gestione delle cartelle e dei file ● Le tecniche di ricerca dei documenti ● Le funzionalità di stampa ● I principali virus e antivirus 	2

UDA N. 2 “OPERARE CON IL PC”

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
OPERARE CON IL PC	Mono disciplinare	TIC e Lab. di TIC	<ul style="list-style-type: none"> ● Scrivere e salvare documenti in Google Drive ● Correggere e modificare testi ● Trovare e sostituire parti di testo ● Applicare le principali formattazioni ● Scrivere documenti commerciali e relazioni ● Inserire e disporre immagini ● Inserire bordi e sfondi ● Creare e disegnare tabelle ● Disegnare e colorare tabelle e linee ● Stampare un testo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare e produrre testi multimediali ● Creare comporre e impaginare un testo in modo personale e creativo ● Migliorare le competenze ortografica, grammaticale e lessicale ● Presentare in modo corretto e ordinato il nuovo prodotto ● Stendere una relazione curando tutti gli aspetti di forma e contenuti 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le prerogative del programma di videoscrittura Google Documenti ● Principali elementi di un documento ● I principali strumenti di formattazione e di grafica 	3

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO __AREA TECNICO-PROFESSIONALE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE

CLASSI PRIME

UDA N.1 Igiene e Sicurezza						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze3 Livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere Scienze integrate	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	n.3 Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2 La Chimica nel piatto						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Compiti e prodotti	Competenze 1-5 livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)	
Scienze degli Alimenti	mono disciplinare	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi	n.1 Terminologia tecnica di base del settore Concetti di base della	Da definire nel consiglio di classe	

			<p>e dei prodotti gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p>Competenza 5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti</p>	<p>comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i Principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</p> <p>n.5 Elementi di chimica organica (macro e micronutrienti)</p>	
--	--	--	--	--	--

CLASSI SECONDE

UDA N.1 Nutrizione e Apparato Digerente						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze 4 livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	n.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	n.4 Linee guida per una sana alimentazione. Apparato digerente e metabolismo energetico.	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2 Oggi cucino io per tutti

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	n.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione n.3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	n.4 Linee guida per una sana alimentazione; alimentazione in situazioni fisiologiche e patologiche. n.3 Tecniche di base di conservazione degli alimenti	Da definire nel consiglio di classe

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO AREA LINGUISTICA – LINGUA STRANIERA FRANCESE - ASSE DEI LINGUAGGI

CLASSI PRIME

UDA N. 1 : "JE ME PRÉSENTE"						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo
LINGUA FRANCESE: "JE ME PRÉSENTE"	disciplinare	Francese-Inglese	<p>Comprendere e produrre brevi testi di presentazione personale in forma scritta e orale.</p> <p>Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma scritta e orale.</p> <p>Scambiarsi opinioni personali...</p>	<p>Salutare e presentarsi. Presentare qualcuno.</p> <p>Chiedere e dire nome, età, nazionalità, indirizzo e numero di telefono.</p> <p>Chiedere e dare informazioni personali.</p> <p>E. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	<p>Lexique: La classe de français; Les nombres de 0 à 69; Les couleurs; Les jours de la semaine; Les mois de l'année; La date; Les saisons; Les pays et les nationalités.</p> <p>Grammaire: Les articles définis; Les articles indéfinis; Les pronoms personnels sujets; Les verbes "être" et "avoir" au présent de l'indicatif; Les verbes réguliers en –ER au présent de l'indicatif; Le féminin des noms et</p>	(SETTEMBRE- DICEMBRE)

					des adjectifs; Le pluriel des noms et des adjectifs.	

UDA N. 2 : "MA ROUTINE QUOTIDIENNE"						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetic0)	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo
LINGUA FRANCESE: "MA ROUTINE QUOTIDIENNE"	Disciplinare	Francese-Inglese	Comprendere e produrre brevi testi relativi alla routine quotidiana. Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma	Identificare una persona/un oggetto. Chiedere e dire l'ora. Parlare delle proprie routine quotidiane. Parlare del tempo	Lexique: Les matières scolaires. Les espaces du lycée hôtelier. Les moments de la journée et la routine. Les loisirs. Les sports. Grammaire:	(GENNAIO-FEBBRAIO)

			scritta e orale.	libero. <u>E.</u> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Les formes interrogatives. La forme négative. Les adjectifs interrogatifs. Les verbes pronominaux.	

UDA N. 3 : "ON SE DÉCRIT..."						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo
LINGUA FRANCESE: "ON SE DÉCRIT..."	disciplinare	Francese-Inglese	Comprendere e produrre brevi testi relativi alla descrizione di una persona con l'indicazione della professione e dei progetti futuri. Comprendere e	Descrivere l'aspetto fisico, incluso l'abbigliamento, e il carattere. Saper parlare della propria famiglia. Saper parlare della	Lexique: Le corps humain Le caractère Les vêtements La tenue professionnelle Les nombres de 70 à 100. La famille Les professions	(MARZO-APRILE)

			<p>produrre brevi testi relativi alla propria famiglia.</p> <p>Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma scritta e orale.</p>	<p>professione e dei propri progetti futuri.</p> <p>E. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	<p>Grammaire:</p> <p>Les articles contractés. Les verbes “aller” et “venir” au présent de l’indicatif. Les verbes en – IR au présent de l’indicatif. Il y a. Les adjectifs possessifs. Les adjectifs démonstratifs. Les verbes faire, vendre et prendre au présent de l’indicatif.</p>	

UDA N. 4 : “ON FAIT LES COURSES”						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (MAGGIO)
FRANCESE: “J’ADORE FAIRE LES COURSES”	disciplinare	Francese-Inglese	Comprendere e produrre brevi	<p>Saper parlare dei propri acquisti alimentari.</p> <p>Saper chiedere e dire</p>	<p>Lexique:</p> <p>Les commerces et les commerçants Les aliments</p>	

		<p>testi relativi agli alimenti, alle rispettive attività commerciali e ai luoghi di una città.</p> <p>Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma scritta e orale.</p>	<p>la quantità ed il prezzo.</p> <p>Saper chiedere e dare delle indicazioni stradali.</p> <p>E. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	<p>Les quantités Les lieux de la ville</p> <p>Grammaire:</p> <p>Les articles partitifs</p> <p>Les verbes “vouloir, pouvoir, devoir, savoir” au présent de l’indicatif.</p>	

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE DISCIPLINARI

INSEGNAMENTO GEOGRAFIA

CLASSI PRIME AS 2022/2023

UDA N. 1 CONOSCIAMO IL NOSTRO TERRITORIO						
Insegnamento/UDA GEOGRAFIA	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
CONOSCIAMO IL NOSTRO TERRITORIO	MONO DISCIPLINARE	GEOGRAFIA	Realizzazione di una brochure del nostro individuando gli aspetti morfologici, sociali, culturali, economici, demografici e le trasformazioni avvenute nel corso del nostro territorio	Competenza n.3	Conoscere gli aspetti morfologici, sociali, culturali, economici e demografici del territorio, in cui viviamo e le loro trasformazioni	2mesi

UDA N. 2 LAVORO E MIGRAZIONI						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LAVORO E MIGRAZIONE	MONO	GEOGRAFIA	Realizzazione Di Un Elaborato Sui Diritti E Gli Obblighi Dei Cittadini Extracomunitari Sul Nostro Territorio.	COMPETENZA N. 1	Conoscere i principi fondamentali della nostra costituzione in materia di diritti umani. Riconoscere i fenomeni migratori nella storia dell'uomo	2 MESI

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO LINGUE ASSE LINGUAGGI

LINGUA INGLESE

CLASSI PRIME

UDA N. 1 LET ME INTRODUCE MYSELF						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
ENGLISH: LET ME INTRODUCE MYSELF	DISCIPLINARE	INGLESE FRANCESE	Comprendere e produrre brevi testi di presentazione personale e della famiglia in forma scritta e orale. Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma scritta e orale. Scambiarsi informazioni personali. Sostenere una conversazione utilizzando le informazioni date Parlare della propria città/via.	Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi inerenti attività e bisogni individuali e quotidiani in contesti familiari e sociali. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Vocabulary Paesi e nazionalità Oggetti personali La famiglia Professioni Materie scolastiche Giorni della settimana, l'ora Mesi dell'anno, numeri, date. Grammar be – all forms Subject pronouns and possessive adjectives have got – all forms Plural nouns Possessive 's Question words there is / there are this / that / these / those	SETTEMBRE/DICEMBRE

					Countable and uncountable nouns Indefinite article: a / an a / some / any with countable and uncountable nouns much / many / lots of / a lot of can for ability can for permission Object pronouns The imperative be good at / be bad at Infinitive of purpose	
--	--	--	--	--	---	--

UDA N. 2 My Daily Routine						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
My Daily Routine	Disciplinare	Inglese Francese	Comprendere e produrre brevi testi relativi alla routine quotidiana Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma scritta e orale. Produrre dialoghi sulla propria routine quotidiana, esprimere la	Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi inerenti attività e bisogni individuali e quotidiani in contesti familiari e sociali. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi	Vocabulary look like / be like / take after Daily routine Grammar Present simple – all forms Adverbs of frequency Verbs of preference + -ing	GENNAIO/FEBBRAIO

			propria opinione.	ambiti e contesti di studio e di lavoro.		
--	--	--	-------------------	--	--	--

UDA N. 3 Ways of Learning						
Insegnamento/UDA	Tipologia disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo
Ways of Learning	Disciplinare	Inglese Francese	Comprendere e produrre brevi testi sulla scuola e sulle azioni che si stanno svolgendo. Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma scritta e orale. Sostenere una conversazione utilizzando le informazioni date.	Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi inerenti attività e bisogni individuali e quotidiani in contesti familiari e sociali. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Vocabulary Scuola e apprendimento Avverbi di modo Grammar Present continuous -ing form spelling Adverbs of manner Static and dynamic verbs Present simple v present continuous	MARZO/APRILE

UDA N. 4 Multimedia and communication revolution

Insegnamento/UDA	Tipologia disciplinare	Insegnamenti coinvolti	Compiti prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo
Multimedia and communication revolution	Disciplinare	Inglese Francese	Comprendere e produrre brevi testi su eventi passati Produrre brevi testi esprimendo la propria opinione con l'aiuto di domande date. Scrivere un profilo personale.	Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi inerenti attività e bisogni individuali e quotidiani in contesti familiari e sociali. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Vocabulary Multimedia Grammar Past simple: be Past simple affirmative: Regular verbs	MAGGIO

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO UMANISTICO ASSE dei LINGUAGGI – STORICO SOCIALE

CLASSI PRIME: ITALIANO

UDA N.1 LEGGERE PER COMPRENDERE, COMPRENDERE PER APPRENDERE						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
ITALIANO Strutture grammaticali e sintattiche della lingua italiana	monodisciplinare	Italiano	Analisi lessicale e comprensione di brani di qualsiasi genere. Analisi grammaticale e sintattica di un brano musicale, riassunto e commento, o qualsiasi altro brano.	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	<ul style="list-style-type: none"> - L'articolo - Nome - Aggettivo - Pronome - Verbo - Avverbio, preposizione, congiunzione, esclamazione 	Tutto l'anno

UDA N.2 RACCONTANDO....

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
ITALIANO Le tecniche narrative e tipologie testuali	monodisciplinare		Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Redazione di una recensione dopo la visione di un film, o riscrivere un racconto cambiando il finale o il sistema dei personaggi	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza N°7: 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..	<ul style="list-style-type: none"> - Il testo narrativo - La focalizzazione - Spazio e tempo - Il sistema dei personaggi - Lingua e stile - Novella e romanzo - Il mito e l'epica - La favola e la fiaba - I generi narrativi 	Tutto l'anno

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO UMANISTICO ASSE dei LINGUAGGI – STORICO SOCIALE

CLASSI PRIME: STORIA

UDA N.1 STORIA MAESTRA DI VITA						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
STORIA Le origini del mondo greco	interasse	Italiano diritto	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Date delle parole chiave significative, costruire una mappa concettuale "ad albero" che abbia come tematica centrale il concetto di ospitalità o altro concetto considerato importante	Competenza N°1: 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 orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	<ul style="list-style-type: none"> - Civiltà cretese e micenea - La civiltà della polis - Sparta e Atene - Le guerre persiane - Alessandro Magno 	(Settembre-gennaio)

UDA N.2 LA GRANDE ROMA: TRA MITO E STORIA

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interesse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
STORIA Dall'ascesa di Roma alla crisi della Repubblica	interesse	Italiano diritto	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Costruzione di scalette seguendo l'ordine cronologico e quello dei nessi di causa ed effetto da esporre alla classe, simulando una lezione	Competenza N°1: 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 orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	<ul style="list-style-type: none"> - L'ascesa di Roma - L conquista del mediterraneo - Le riforme dei Gracchi - La crisi della repubblica 	(Febbraio-maggio)

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO MATEMATICA ASSE MATEMATICO

CLASSI PRIME

UDA N.1: INSIEMI E INSIEMI NUMERICI						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
MATEMATICA- INSIEMI E NUMERI	Mono disciplinare	MATEMATICA	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite	N° 8 – N° 12	<ul style="list-style-type: none"> • La teoria degli insiemi: definizioni, rappresentazione di un insieme, operazioni tra insiemi e problemi con gli insiemi; • I numeri naturali: rappresentazione sulla retta, confronto e ordinamento; operazioni e loro proprietà, proprietà delle potenze, multipli, divisori, MCD e mcm; • I numeri interi: Definizione, rappresentazione, confronto, operazioni e loro proprietà, proprietà delle potenze; • I numeri razionali: rappresentazione sulla retta, confronto, ordinamento, operazioni e proprietà; proprietà delle potenze, numeri decimali, proporzioni e percentuali. 	PRIMO QUADRIMESTRE

UDA N.2 : UN MONDO DI LETTERE (CALCOLO LETTERALE)

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
MATEMATICA- MONOMI E POLINOMI	Mono disciplinare	MATEMATICA	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite	N° 8 – N° 12	<ul style="list-style-type: none"> • Definizioni; • Operazioni con monomi e polinomi; • M.C.D. E m.c.m. di monomi; • Prodotti notevoli; • Divisione tra polinomi. 	SECONDO QUADRIMESTRE

UDA N.3: CENNI INTRODUTTIVI ALLA GEOMETRIA PIANA

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
MATEMATICA – EQUAZIONI E DISEQUAZIONI LINEARI	Mono disciplinare	MATEMATICA	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che	N° 8 – N° 12	<ul style="list-style-type: none"> • Gli enti fondamentali della geometria • I segmenti e gli angoli 	SECONDO QUADRIMESTRE

			possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite		• I poligoni	
--	--	--	--	--	--------------	--

CLASSI SECONDE

UDA N.1: COMPLEMENTI DI CALCOLO LETTERALE: RICHIAMI E/O COMPLETAMENTO						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Matematica COMPLEMENTI DI CALCOLO LETTERALE	Mono disciplinare	Matematica	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite	N° 8 - N°12	<ul style="list-style-type: none"> • Operazioni con monomi, polinomi e prodotti notevoli • Metodi di scomposizione in fattori di un polinomio • M.C.D. e m.c.m. di due o più monomi/polinomi • Le frazioni algebriche. 	PRIMO QUADRIMESTRE

UDA N.2 EQUAZIONI, DISEQUAZIONI E SISTEMI (LINEARI)

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Matematica – EQUAZIONI, DISEQUAZIONI E SISTEMI	Mono disciplinare	Matematica	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite	N° 8 – N°12	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e disequazioni di primo grado • Sistemi di disequazioni di primo grado • Equazioni e disequazioni fratte di primo grado • Problemi di primo grado • Equazioni a più incognite e sistemi di equazioni • Sistemi di equazioni di primo grado a due incognite (lineari) • Metodi di risoluzione di un sistema lineare 	PRIMO QUADRIMESTRE E INIZIO SECONDO

UDA N. 3: I RADICALI E LE EQUAZIONI DI SECONDO GRADO

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Matematica - I RADICALI E LE EQUAZIONI DI SECONDO GRADO	Mono disciplinare	Matematica	Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o	N° 8 - N°12	<ul style="list-style-type: none"> • L'insieme numerico R e le sue caratteristiche • Il concetto di radice n-esima di un numero reale 	SECONDO QUADRIMESTRE

			<p>prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite</p>		<ul style="list-style-type: none"> • I radicali: definizione, proprietà, semplificazione, confronto e operazioni • Potenze con esponente razionale • Forma tipica di un'equazione di secondo grado • Procedure e formule per risolvere equazioni di secondo grado intere complete e incomplete • Problemi di secondo grado. 	
--	--	--	---	--	--	--

UDA N. 4: CENNI DI GEOMETRIA PIANA

UDA N. 4: CENNI DI GEOMETRIA PIANA						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Matematica</p> <p>GEOMETRIA PIANA</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>Matematica</p>	<p>Compito di realtà (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o prove di competenza (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una mappa concettuale o un elaborato che schematizzi le conoscenze acquisite</p>	<p>N° 8 - N°12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali figure geometriche piane • Calcolo di perimetro e area delle principali figure geometriche piane • Il teorema di Pitagora 	<p>PRIMO E</p> <p>SECONDO</p> <p>QUADRIMESTRE</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE
PRIMO ANNO DEL BIENNIO

UDA N. 1 : IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA E I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p align="center">Sala e Vendita</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La ristorazione e il servizio ristorativo. 2. Le forme e servizi di ristorazione. 3. L'organizzazione del personale. 4. La brigata di sala. 5. La brigata di bar. 6. La divisa. 7. La deontologia professionale e la comunicazione con il cliente. 	<p align="center">Mono disciplinare</p>	<p align="center">Sala e Vendita</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Mappe concettuali.</p>	<p align="center">N°1</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p align="center">N°2</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p align="center">N°3</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p align="center">N°6</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. → Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie di settore. → Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. → Igiene personale. 	<p align="center">Settembre Ottobre Novembre</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N. 2 LA SALUTE E LA SICUREZZA*

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. La salute e la sicurezza sul lavoro. 2. La prevenzione e il primo soccorso nella ristorazione. 3. La sicurezza alimentare e l'H.A.C.C.P. 4. L'igiene.	Mono disciplinare/ INTERASSE	Sala e Vendita Sc. Degli Alim. Enogastronomia	Mappe concettuali/relazioni. Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Mappe concettuali. Presentazione individuale orale da illustrare in classe; prova pratica.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.	Ottobre-Giugno

*COLLEGATA ALL'UDA 1 DI INTERASSE "IGIENE E SICUREZZA"

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N. 3 LA SALA, IL SERVIZIO, IL MONDO DEL VINO *

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Sala e Vendita</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La sala ristorante. 2. Le occasioni di servizio e il menu (base). 3. Il lavoro di sala (base). 4. La mise en place (base). 5. Il coperto (base). 6. Il servizio: abilità di base. 7. Gli stili di servizio. 8. La colazione nelle strutture ricettive. 9. Dall'uva al vino. 10. La classificazione e l'etichettatura del vino. 11. La cantina e la cave du jour. 12. Il servizio del vino <p>(tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)</p>	<p>Mono disciplinare/ INTERASSE</p>	<p>Sala e Vendita Enogastronomia Sc. Degli Alimenti</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.</p>	<p>N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p> <p>N°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i>, assicurando la conformità delle attività svolte.</p> <p>N°10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.</p> <p>N°11 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. → Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Tecniche di base di conservazione degli alimenti. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. → Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. → La comunicazione in fase di check in e check out → Le grammature. → Gli strumenti di vendita. 	<p>Da Novembre a Maggio/Giugno</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N.4 LA CAFFETTERIA E LE BEVANDE ANALCOLICHE/ALCOLICHE E MISCELATE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p style="text-align: center;">Sala e Vendita</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il mondo del bar. 2. Le bevande di caffetteria. 3. L'acqua. 4. Le bevande analcoliche e alcoliche. <p>(tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)</p>	Mono disciplinare	Sala e Vendita	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.</p>	<p>N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p> <p>N°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i>, assicurando la conformità delle attività svolte.</p> <p>N°10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. → Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Tecniche di base di conservazione degli alimenti. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. → Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. → La comunicazione in fase di check in e check out → Le grammature. → Gli strumenti di vendita. 	Da Novembre a Maggio/Giugno

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

SECONDO ANNO DEL BIENNIO

UDA N. 1 : IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA E I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p align="center">Sala e Vendita</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La ristorazione e il servizio ristorativo. 2. Le forme e servizi di ristorazione. 3. L'organizzazione del personale. 4. La brigata di sala. 5. La brigata di bar. 6. <u>Le altre figure professionali.</u> 7. La divisa. 8. La deontologia professionale e la comunicazione con il cliente. 	<p align="center">Mono disciplinare</p>	<p align="center">Sala e Vendita</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Mappe concettuali.</p>	<p align="center">N°1</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p align="center">N°2</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p align="center">N°3</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p align="center">N°6</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. → Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie di settore. → Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. → Igiene personale. 	<p align="center">Settembre- Ottobre- Novembre</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N. 2 LA SALUTE E LA SICUREZZA

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Sala e Vendita</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La salute e la sicurezza sul lavoro. 2. La prevenzione e il primo soccorso nella ristorazione. 3. La sicurezza alimentare e l'H.A.C.C.P. 4. L'igiene. 5. <u>L'etichettatura alimentare.</u> 	<p>Mono disciplinare/ INTERASSE</p>	<p>Sala e Vendita Sc. Degli Alim. Enogastronomia</p>	<p>Mappe concettuali/relazioni.</p> <p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Mappe concettuali.</p> <p>Presentazione individuale orale da illustrare in classe; prova pratica.</p>	<p align="center">N°1</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p align="center">N°3</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. 	<p>Ottobre-Giugno</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI)-ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N. 3 LA SALA, IL SERVIZIO, IL MONDO DEL VINO ed elementi DI ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO*

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Sala e Vendita</p> <ol style="list-style-type: none"> La sala ristorante. Le occasioni di servizio e il menu (intermedio). Il lavoro di sala (intermedio). La mise en place (intermedio). Il coperto (intermedio). Il servizio: abilità di base. Gli stili di servizio. La colazione nelle strutture ricettive. Dall'uva al vino. La classificazione e l'etichettatura del vino. La cantina e la cave du jour. Il servizio del vino <u>La degustazione e l'abbinamento con il cibo.</u> <u>I marchi di tutela.</u> <u>Principali prodotti tipici del territorio.</u> <p>(tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)</p>	Mono disciplinare/ INTERASSE	Sala e Vendita Enogastronomia Sc. Degli Alimenti	Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.	<p>N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p> <p>N°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i>, assicurando la conformità delle attività svolte.</p> <p>N°10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.</p> <p>N°11 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<p>→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</p> <p>→ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</p> <p>→ Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>→ Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>→ Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>→ Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>→ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>→ Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>→ Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>→ Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</p> <p>→ Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</p> <p>→ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>→ Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</p> <p>→ La comunicazione in fase di check in e check out</p> <p>→ Le grammature.</p> <p>→ Gli strumenti di vendita.</p> <p>→ Legislazione riguardante i marchi di tutela dei prodotti tipici.</p> <p>→ Marchi.</p>	Da Novembre a Maggio/Giugno

UDA 2 "OGGI CUCINO IO PER TUTTI" interasse

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N.4 LA CAFFETTERIA E LE BEVANDE ANALCOLICHE/ALCOLICHE E MISCELATE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p align="center">Sala e Vendita</p> <p>1. Il mondo del bar. 2. Le bevande di caffetteria. 3. L'acqua. 4. Le bevande analcoliche e alcoliche. 5. <u>La birra.</u> 6. <u>Le bevande superalcoliche e i cocktail.</u></p> <p>(tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)</p>	<p align="center">Mono disciplinare</p>	<p align="center">Sala e Vendita</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.</p>	<p>N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N°7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p> <p>N°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i>, assicurando la conformità delle attività svolte.</p> <p>N°10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.</p>	<p>→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</p> <p>→ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</p> <p>→ Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>→ Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>→ Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>→ Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>→ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>→ Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>→ Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>→ Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</p> <p>→ Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</p> <p>→ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>→ Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</p> <p>→ La comunicazione in fase di check in e check out</p> <p>→ Le grammature.</p> <p>→ Gli strumenti di vendita.</p>	<p align="center">Da Novembre a Maggio/Giugno</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO __AREA TECNICO-PROFESSIONALE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE

CLASSI PRIME

UDA N.1 Igiene e Sicurezza						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze3 Livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere Scienze integrate	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	n.3 Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2 La Chimica nel piatto						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Compiti e prodotti	Competenze 1-5 livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)	
Scienze degli Alimenti	mono disciplinare	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi	n.1 Terminologia tecnica di base del settore Concetti di base della	Da definire nel consiglio di classe	

			<p>e dei prodotti gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p>Competenza 5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti</p>	<p>comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i Principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</p> <p>n.5 Elementi di chimica organica (macro e micronutrienti)</p>	
--	--	--	--	--	--

CLASSI SECONDE

UDA N.1 Nutrizione e Apparato Digerente						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze 4 livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	n.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	n.4 Linee guida per una sana alimentazione. Apparato digerente e metabolismo energetico.	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2 Oggi cucino io per tutti

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	n.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione n.3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	n.4 Linee guida per una sana alimentazione; alimentazione in situazioni fisiologiche e patologiche. n.3 Tecniche di base di conservazione degli alimenti	Da definire nel consiglio di classe

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO __ SCIENTIFICO __ ASSE __ SC. MOTORIE ____

CLASSI PRIME

UDA N. 1 ...Lo scheletro e la postura.....						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze motorie e sportive	Mono disciplinare	Scienze Motorie	Conoscere le parti del corpo e semplici elementi di anatomia. Conoscere le principali posizioni e gli schemi motori. Praticare esercizi posturali e correttivi.	Seguire corrette abitudini di vita. Riconoscere corrette e scorrette posture su se stessi e sui compagni. Controllare volontariamente la propria postura.	Conoscere lo scheletro. Conoscere i cambiamenti fisici durante la crescita. Conoscere le alterazioni scheletriche e i vizi del portamento.	Ottobre-maggio

UDA N. 2						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO MATEMATICO SCIENTIFICO - ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE

DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE

CLASSI PRIME

UDA N.1						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Igiene e Sicurezza	interasse	Scienze degli Alimenti Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere Scienze Integrate	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	<p>Competenza area generale: COMPETENZA n.11 liv. 2 QNQ</p> <p>Competenza area di indirizzo: COMPETENZA n.3 liv. 2 QNQ</p>	<p>Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica</p>	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
La Chimica nel piatto	interasse	Scienze degli Alimenti Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere Scienze integrate	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza area generale: COMPETENZA n.1 liv. 2 QNQ COMPETENZA n.2 liv. 2 QNQ Competenza area di indirizzo: COMPETENZA n.1 liv. 2 QNQ COMPETENZA n.5 liv. 2 QNQ	Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno Terminologia tecnica di base del settore Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione Elementi di chimica organica , correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.3

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
L'acqua... una risorsa preziosa	interasse	Scienze Integrate Geografia	Relazione sulla valutazione delle proprietà chimico-fisiche delle acque di sorgenti calabresi con collocazione delle stesse su mappa e identificazione della relazione tra composizione e benefici per la salute	Competenza area generale: COMPETENZA n.2 liv. 2 QNQ COMPETENZA n.3 liv. 2 QNQ COMPETENZA n.6 liv. 2 QNQ	Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno Caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua, distribuzione delle acque dolci e salate L'acqua come risorsa naturale, coordinate geografiche	Secondo quadrimestre

CLASSI SECONDE

UDA N.1						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Fumo e attività fisica	asse	Scienze integrate Scienze motorie	Prodotto multimediale con ideazione di uno slogan per una campagna pubblicitaria contro il fumo Test motori e monitoraggio dei miglioramenti conseguenti l'adozione di uno stile di vita sano	Competenza area generale: COMPETENZA n.1 liv. 2 QNQ COMPETENZA n.2 liv. 2 QNQ COMPETENZA n.9 liv. 2 QNQ COMPETENZA n.11 liv. 2 QNQ	Caratteristiche fondamentali dei viventi: dalle cellule all'organismo Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno Strumenti e attrezzature del laboratorio Apparato muscolare e capacità condizionali alla base della prestazione motoria Efficienza fisica e autovalutazione performance personali	Ottobre-maggio

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO __AREA TECNICO-PROFESSIONALE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE

CLASSI PRIME

UDA N.1 Igiene e Sicurezza						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze3 Livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere Scienze integrate	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	n.3 Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2 La Chimica nel piatto						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Compiti e prodotti	Competenze 1-5 livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)	
Scienze degli Alimenti	mono disciplinare	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi	n.1 Terminologia tecnica di base del settore Concetti di base della	Da definire nel consiglio di classe	

			<p>e dei prodotti gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p>Competenza 5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti</p>	<p>comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i Principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</p> <p>n.5 Elementi di chimica organica (macro e micronutrienti)</p>	
--	--	--	---	--	--

CLASSI SECONDE

UDA N.1 Nutrizione e Apparato Digerente						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze 4 livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	n.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	n.4 Linee guida per una sana alimentazione. Apparato digerente e metabolismo energetico.	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2 Oggi cucino io per tutti

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	n.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione n.3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	n.4 Linee guida per una sana alimentazione; alimentazione in situazioni fisiologiche e patologiche. n.3 Tecniche di base di conservazione degli alimenti	Da definire nel consiglio di classe