

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><b>Accoglienza Turistica</b></p> <p><b>IL SISTEMA TURISMO</b></p>	INTERASSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Accoglienza turistica</li> <li>-Storia</li> <li>-Geografia</li> <li>-Sala e Vendita</li> <li>-Cucina</li> <li>-Diritto ed Economia</li> <li>-TIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentazione orale dei contenuti.</li> <li>-Elaborare un viaggio scegliendo una località della propria regione.</li> <li>-Presentare il progetto con un Ppt.</li> </ul>	<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"> <li>-Fare turismo oggi</li> <li>-Turismo e mercato turistico</li> <li>-Il sistema turistico italiano.</li> <li>-Le tipologie di strutture ricettive.</li> <li>-La classificazione.</li> </ul>	<p><b>PRIMO QUADRIMESTRE</b></p>

**UDA N. 2 – LA VISITA IN ALBERGO**

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p><b>Accoglienza Turistica</b></p> <p><b>LA VISITA IN ALBERGO</b></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><b>PRIMO QUADRIMESTRE</b></p>

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

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p><b>Accoglienza Turistica</b></p> <p><b>ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO</b></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.</p> <p>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><b>SECONDO QUADRIMESTRE</b></p>

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

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

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

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p><b>Accoglienza Turistica</b></p> <p><b>L'INCONTRO CON L'ESPERTO</b></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><b>PRIMO QUADRIMESTRE</b></p>

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

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p><b>Accoglienza Turistica</b></p> <p><b>L'EVENTO A SCUOLA</b></p>	<p>INTERASSE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Accoglienza turistica</li> <li>-Cucina</li> <li>-Sala e Vendita</li> <li>- Italiano</li> <li>-TIC</li> <li>Scienza degli alimenti.</li> <li>-Geografia.</li> <li>-Matematica.</li> <li>-Lingua Inglese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentazione orale dei contenuti.</li> <li>-Realizzare un brunch.</li> <li>-Creare un menù in linea con il tipo di evento e analizzarne le caratteristiche dal punto di vista nutrizionale.</li> <li>-Ricette in lingue.</li> <li>-Elaborare un menù cartaceo.</li> </ul>	<p>4. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</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>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</li> <li>-Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua straniera.</li> <li>-I momenti di ristorazione in albergo.</li> <li>-Criteri per redigere un menu.</li> </ul>	<p><b>SECONDO QUADRIMESTRE</b></p>

**UDA N. 8-IL CICLO CLIENTE**

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p><b>Accoglienza Turistica</b></p> <p><b>IL CICLO CLIENTE</b></p>	<p>INTERASSE</p>	<p>-Accoglienza turistica</p> <p>- Italiano</p> <p>-TIC</p>	<p>-Presentazione orale dei contenuti.</p> <p>-Gestire efficacemente le situazioni tipiche del ciclo cliente, tenendo conto della relazione con l'ospite e delle procedure tecniche.</p> <p>-Realizzare gli abstract e i copioni di situazioni che possono crearsi al front office durante il ciclo cliente.</p> <p>-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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>-Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.</p> <p>-La comunicazione in albergo.</p>	<p><b>SECONDO QUADRIMESTRE</b></p>

**PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE**

**DIPARTIMENTO AREA TECNICO PROFESSIONALE – DISCIPLINA: TIC**

**CLASSI SECONDE**

<b>UDA N. 1 LE RETI</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
LE RETI E LA SICUREZZA	<b>Mono disciplinare</b>	<b>TIC e Lab. di TIC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegarsi a Internet</li> <li>• Navigare in rete</li> <li>• Eseguire il download di testi e immagini</li> <li>• Usare i motori di ricerca per trovare informazioni in Internet</li> <li>• Applicare i comportamenti adeguati in Internet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il ruolo del client e del server in una rete</li> <li>• Saper riconoscere gli elementi costitutivi di una rete</li> <li>• Riconoscere il ruolo dei servizi w.w.w</li> <li>• Distinguere i diversi metodi di comunicazione sincrona e asincrona</li> <li>• Essere consapevoli riguardo l'uso degli strumenti social</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i rischi legati all'uso della rete</li> <li>• Applicare le tecniche di protezione per le reti e per i dati personali</li> <li>• Utilizzare gli strumenti della rete personale per la sicurezza e la privacy</li> </ul>	<b>3</b>
COMUNICARE CONDIVIDERE E COLLABORARE IN RETE	<b>Mono disciplinare</b>	<b>TIC e Lab. di TIC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire dati nel foglio elettronico e applicare i formati adatti</li> <li>• Eseguire calcoli con i principali operatori del foglio elettronico</li> <li>• Creare grafici pertinenti al tipo di dati da rappresentare</li> <li>• Sviluppare la capacità di autorappresentazione del risultato</li> <li>• Utilizzare funzioni logiche, matematiche, finanziarie e statistiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando in modo consapevole gli strumenti di calcolo e le potenzialità di applicazioni informatiche</li> <li>• Affrontare l'analisi di problemi matematici e pervenire alla soluzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il foglio elettronico e i suoi strumenti di base</li> <li>• Gli strumenti per creare grafici</li> <li>• Le funzioni principali del foglio elettronico</li> <li>• La differenza tra riferimenti assoluti e relativi</li> </ul>	<b>2</b>

**UDA N. 2 “OPERARE CON IL PC”**

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
ELABORARE INFORMAZIONI CON IL FOGLIO ELETTRONICO (GOOGLE FOGLI)	<b>Mono disciplinare</b>	<b>TIC e Lab. di TIC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando in modo consapevole gli strumenti di calcolo e le potenzialità di applicazioni informatiche</li> <li>• Affrontare l’analisi di problemi matematici e pervenire alla soluzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il foglio elettronico e i suoi strumenti di base</li> <li>• Gli strumenti per creare grafici</li> <li>• Le funzioni principali del foglio elettronico</li> <li>• La differenza tra riferimenti assoluti e relativi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire dati nel foglio elettronico e applicare i formati adatti</li> <li>• Eseguire calcoli con i principali operatori del foglio elettronico</li> <li>• Creare grafici pertinenti al tipo di dati da rappresentare</li> <li>• Sviluppare la capacità di autorappresentazione del risultato</li> <li>• Utilizzare funzioni logiche, matematiche, finanziarie e statistiche</li> </ul>	<b>2</b>

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	<b>Competenza 3:</b> <b>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione</b>	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	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

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: <b>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi</b>	n.1 Terminologia tecnica di base del settore  Concetti di base della	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>	

			<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**

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

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

DIPARTIMENTO AREA LINGUISTICA – LINGUA STRANIERA FRANCESE - ASSE DEI LINGUAGGI

CLASSI SECONDE

UDA N. 1: EN CUISINE						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE: "EN CUISINE"	disciplinare	Francese-Inglese	<p>Descrizione di una pietanza esprimendo il proprio parere, spiegazione di una ricetta.</p> <p>Produzione scritta e orale relativa ai pasti e agli alimenti.</p> <p>Comprendere e tradurre testi e dialoghi in forma scritta e orale.</p>	<p>Saper parlare dei pasti, del cibo e dei propri gusti.</p> <p>Saper chiedere e dare informazioni sulle ricette.</p> <p><b>E.</b> 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><b>Lexique:</b></p> <p>Les repas La brigade de cuisine Les équipements et les outils de cuisine Les méthodes de cuisson et de conservation des aliments Les verbes en cuisine</p> <p><b>Grammaire:</b></p> <p>Les adverbes de quantité Le passé composé L'imparfait La comparaison Le superlatif Les pronoms relatifs "qui" et "que" Les verbes "cuisiner, mettre, frire".</p>	(OTTOBRE-DICEMBRE)

**UDA N. 2 : EN PÂTISSERIE**

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
LINGUA FRANCESE: "EN PÂTISSERIE"	disciplinare	Francese-Inglese	<p>Descrizione scritta e orale di un dolce esprimendo il proprio parere.</p> <p>Produzione scritta di una ricetta.</p> <p>Comprendere e tradurre testi e dialoghi in forma scritta e orale.</p>	<p>Saper parlare dei dolci.</p> <p>Saper spiegare una ricetta.</p> <p>Saper parlare delle proprie abitudini alimentari.</p> <p>Saper chiedere e dare informazioni sulla piramide alimentare.</p> <p><b>E.</b> 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><b><u>Lexique:</u></b></p> <p>Les gâteaux Les outils de la pâtisserie La cuisson et la conservation des gâteaux Les ingrédients de la pâtisserie</p> <p><b><u>Grammaire:</u></b></p> <p>Le futur simple Les gallicismes: présent progressif, passé récent, futur proche</p>	(GENNAIO-FEBBRAIO)

**UDA N. 3 : EN SALLE**

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
FRANCESE: "EN SALLE"	disciplinare	Francese-Inglese	<p>Comprendere e produrre brevi testi relativi alla descrizione di una sala e al personale.</p> <p>Comprendere e produrre testi relativi al menu.</p> <p>Comprendere e tradurre testi e dialoghi in forma scritta e orale.</p>	<p>Saper ordinare o prendere una comanda</p> <p>Dare consigli e opinioni su un ristorante, una portata, un vino.</p> <p>Chiedere e dare delle ricette.</p> <p><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.</p>	<p><b><u>Lexique:</u></b></p> <p>Les lieux de la restauration La brigade de restaurant La mise en place Les verbes en salle Le menu/La carte</p> <p><b><u>Grammaire:</u></b></p> <p>Les COD Les COI Les pronoms relatifs "où, dont" L'accord du participe passé avec avoir Les verbes "servir, boire"</p>	(MARZO-APRILE)

**UDA N. 4 : EN VOYAGE**

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

FRANCESE: "EN VOYAGE"	disciplinare	Francese-Inglese	<p>Comprendere e produrre brevi testi relativi al viaggio e ai mezzi di trasporto.</p> <p>Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma scritta e orale.</p>	<p>Chiedere e dare informazioni per prenotare un volo, un treno, un hôtel.</p> <p>Chiedere e dare informazioni sui mezzi di trasporto.</p> <p><b>E.</b> 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><b><u>Lexique:</u></b>  À l'agence de voyages  À l'aéroport  À la gare  À l'hôtel  Les moyens de transport</p> <p><b><u>Grammaire:</u></b>  Les pronoms possessifs  Le conditionnel  Les verbes "écrire, lire, recevoir"</p>	(MAGGIO)
--------------------------	--------------	------------------	---	---	---	----------

**PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) DISCIPLINARI**

GEOGRAFIA

**CLASSI SECONDE a.s.2022/20223**

<b>UDA N. 1 UTILIZZO AL MEGLIO LE RISORSE</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico) <b>GEOGRAFIA</b>	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
GEOGRAFIA	MONO DISCIPLINARE	GEOGRAFIA	Realizzare un vademecum sull'utilizzo a casa delle risorse finalizzato al risparmio energetico e al riciclo dei beni.	N.6	Riconoscere le principali risorse naturali. Le principali risorse energetiche. Le risorse rinnovabili e non rinnovabili, il loro utilizzo, i limiti e l'impatto sull'ambiente.	2 mesi

<b>UDA N. 2 realizzo la mia imprese</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
GEOGRAFIA	MONO DISCIPLINARE	GEOGRAFIA	Realizzazione di un di vademecum sugli adempimenti per la costituzione di un' impresa, di beni o di servizi e l'impiego dei fattori produttivi della stessa	COMPETENZA N. 10	Conoscere i principali settori dell'economia. Conoscenza dei settori economici del proprio territorio.	2 mesi



## CLASSI SECONDE

## UDA N. 1: HEALTH, FEELINGS AND APPEARANCE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA INGLESE: "HEALTH, FEELINGS AND APPEARANCE"	Disciplinare	Inglese e Francese	<p>Descrizione del proprio stato d'animo e del proprio aspetto fisico</p> <p>Produzione scritta e orale relativa alle proprie opinioni</p> <p>Descrivere un grafico</p> <p>Scrivere un testo partendo da un grafico dato</p> <p>Formulare consigli in situazioni date</p> <p>Comprendere e tradurre testi e</p>	<p>Saper parlare di sentimenti, stati d'animo e forma fisica</p> <p>Descrivere tendenze sulla base di dati</p> <p>Fare confronti</p> <p>Esprimere accordo/disaccordo</p> <p>Esprimere comprensione</p> <p>Fare previsioni</p> <p>Dare istruzioni</p> <p>Parlare delle proprie intenzioni future</p> <p><b>E.</b> Utilizzare i linguaggi</p>	<p><b><u>Vocabulary:</u></b></p> <p>Feeling and emotions</p> <p>Adjectives to describe personality and appearance</p> <p>Health</p> <p>The body</p> <p>clothes</p> <p><b><u>Grammar:</u></b></p> <p>Comparative and superlative adjectives</p> <p>Less and the least</p> <p>(not) as ... as</p> <p>Be going to for intentions</p> <p>Will (won't)</p> <p>Will/be going to for predictions</p> <p>First conditional</p>	(OTTOBRE-GENNAIO)

			dialoghi in forma scritta e orale	settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Must/have to for obligation  Should for advice	
--	--	--	-----------------------------------	--	--	--

### UDA N. 3 : SPORT AND FREE TIME

Insegnamento/UDA <small>(insegnamento e titolo sintetico)</small>	Tipologia <small>(asse, interasse, mono disciplinare)</small>	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo <small>(mesi)</small>
LINGUA INGLESE: "SPORT AND FREE TIME"	Disciplinare	Inglese e Francese	<p>Scrivere un blog. Scrivere una email.</p> <p>Descrivere uno sport</p> <p>Descrivere un processo</p> <p>Comprendere e tradurre testi e dialoghi in forma scritta e orale.</p>	<p>Saper scrivere un blog.</p> <p>Saper parlare del tempo libero e di sport</p> <p>Accordarsi</p> <p>Rifiutare con gentilezza</p> <p>Spiegare regole</p> <p>Descrivere un processo</p> <p><u>E.</u> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di</p>	<p><b><u>Vocabulary:</u></b> Free time Sport and equipment Play/go/do + sports</p> <p><b><u>Grammar:</u></b> Present perfect with just/already and yet For/since</p> <p>Can/can't for ability, permission, request and possibility</p> <p>Have to/don't have to Must/have to</p>	(MARZO - MAGGIO)

				studio e di lavoro.		
--	--	--	--	---------------------	--	--

UDA N. 2 : TRAVELLING						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
INGLESE: <b>TRAVELLING</b>	disciplinare	Francese-Inglese	<p>Comprendere e produrre brevi testi relativi al viaggio e ai mezzi di trasporto.</p> <p>Comprendere e tradurre brevi dialoghi in forma scritta e orale.</p>	<p>Chiedere e dare informazioni per prenotare un volo, un treno, un hotel.</p> <p>Chiedere e dare informazioni sui mezzi di trasporto.</p> <p><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.</p>	<p><b><u>Vocabulary</u></b> Travelling Means of transport Phrasal verbs</p> <p><b><u>Grammar:</u></b> Present perfect Ever/never Been/gone Present perfect vs past simple</p> <p><b><u>Functions:</u></b> Talking about experiences Asking and giving directions</p>	(FEBBRAIO)

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

DIPARTIMENTO UMANISTICO ASSE dei LINGUAGGI – STORICO SOCIALE

**CLASSI seconde: 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)
<b>ITALIANO</b> <b>I rapporti tra le parole e le frasi</b>	<b>monodiscipli nare</b>	<b>Italiano</b>	Analisi lessicale e comprensione di brani di qualsiasi genere. <b>Partendo da un brano musicale a scelta, effettuare esercizi di analisi logica, individuare la tematica centrale del brano e fare un breve commento.</b>	<b>Competenza N°2:</b> 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"> <li>- La frase minima</li> <li>- Il soggetto</li> <li>- Il predicato</li> <li>- L'attributo</li> <li>- L'apposizione</li> <li>- I complementi</li> <li>- Il periodo</li> <li>- Proposizione principale</li> <li>- La coordinazione</li> <li>- La subordinazione</li> </ul>	<b>Tutto l'anno</b>

**UDA N. 2 INCONTRO CON LA POESIA**

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>ITALIANO</b> <b>Il linguaggio della poesia</b>	<b>monodisciplinare</b>	<b>italiano</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>Effettuare una ricerca su uno dei poeti analizzati e su una sua poesia, individuando figure retoriche ed effettuando il commento e la parafrasi.</b>	<b>Competenza N°2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>Competenza N°7:</b> 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"> <li>- La metrica, il ritmo, la rima</li> <li>- Strofe e componimenti</li> <li>- Stile e figure retoriche</li> <li>- I temi della poesia</li> <li>- nuove tendenze della poesia</li> </ul>	<b>Tutto l'anno</b>

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

DIPARTIMENTO UMANISTICO ASSE dei LINGUAGGI – STORICO SOCIALE

**CLASSI SECONDE: STORIA**

UDA N.1 I PASSAGGI DELLA STORIA						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
STORIA Dalla repubblica all'impero	interasse	Italiano	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>Strutturazione di una visita culturale a Pompei o in un'altra importante città, immaginando di essere una guida turistica, o altro...</b>	<b>Competenza N°1:</b> 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 <b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da Cesare ad Ottaviano</li> <li>- Augusto principe di Roma</li> <li>- La dinastia giulio-claudia</li> <li>- Le origini del cristianesimo</li> <li>- L'apogeo dell'impero</li> </ul>	<b>(Settembre-gennaio)</b>

				strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete..		
--	--	--	--	---	--	--

UDA N.2 LA STORIA CHE CAMBIA...						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
STORIA Le principali trasformazioni storiche	interasse	Italiano	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>Costruzione di scalette seguendo l'ordine cronologico e quello dei nessi di causa ed effetto da esporre alla classe, simulando una lezione</b>	<b>Competenza N°1:</b> 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 <b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I Severi e la crisi del III secolo</li> <li>- Diocleziano</li> <li>- L'età di Costantino</li> <li>- Il crollo dell'impero d'occidente</li> <li>- L'impero d'oriente e Giustiniano</li> <li>- L'Italia dei Longobardi</li> <li>- La civiltà araba</li> <li>- Il regno dei franchi</li> <li>- L'età feudale</li> </ul>	<b>(Febbraio-maggio)</b>

				e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete..		
--	--	--	--	---	--	--

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	<b>Compito di realtà</b> (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) <b>e/o prove di competenza</b> (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una <b>mappa concettuale o un elaborato</b> che schematizzi le conoscenze acquisite	N° 8 – N° 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La teoria degli insiemi:</b> definizioni, rappresentazione di un insieme, operazioni tra insiemi e problemi con gli insiemi;</li> <li>• <b>I numeri naturali:</b> rappresentazione sulla retta, confronto e ordinamento; operazioni e loro proprietà, proprietà delle potenze, multipli, divisori, MCD e mcm;</li> <li>• <b>I numeri interi:</b> Definizione, rappresentazione, confronto, operazioni e loro proprietà, proprietà delle potenze;</li> <li>• <b>I numeri razionali:</b> rappresentazione sulla retta, confronto, ordinamento, operazioni e proprietà; proprietà delle potenze, numeri decimali, proporzioni e percentuali.</li> </ul>	<b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>

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

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

**UDA N.3: CENNI INTRODUTTIVI ALLA GEOMETRIA PIANA**

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

			possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una <b>mappa concettuale o un elaborato</b> 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)
<b>Matematica</b>  <b>COMPLEMENTI DI CALCOLO LETTERALE</b>	<b>Mono disciplinare</b>	<b>Matematica</b>	<b>Compito di realtà</b> (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o <b>prove di competenza</b> (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una <b>mappa concettuale o un elaborato</b> che schematizzi le conoscenze acquisite	N° 8 - N°12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operazioni con monomi, polinomi e prodotti notevoli</li> <li>• Metodi di scomposizione in fattori di un polinomio</li> <li>• M.C.D. e m.c.m. di due o più monomi/polinomi</li> <li>• Le frazioni algebriche.</li> </ul>	<b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>

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

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

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

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

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

**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><b>Matematica</b></p> <p><b>GEOMETRIA PIANA</b></p>	<p><b>Mono disciplinare</b></p>	<p><b>Matematica</b></p>	<p><b>Compito di realtà</b> (riguardante la risoluzione matematica di una situazione reale) e/o <b>prove di competenza</b> (che possono consistere in una verifica scritta o orale in cui siano presenti problemi aperti) e/o realizzazione di una <b>mappa concettuale o un elaborato</b> che schematizzi le conoscenze acquisite</p>	<p>N° 8 - N°12</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali figure geometriche piane</li> <li>• Calcolo di perimetro e area delle principali figure geometriche piane</li> <li>• Il teorema di Pitagora</li> </ul>	<p><b>PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE</b></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"> <li>1. La ristorazione e il servizio ristorativo.</li> <li>2. Le forme e servizi di ristorazione.</li> <li>3. L'organizzazione del personale.</li> <li>4. La brigata di sala.</li> <li>5. La brigata di bar.</li> <li>6. La divisa.</li> <li>7. La deontologia professionale e la comunicazione con il cliente.</li> </ol>	<p align="center"><b>Mono disciplinare</b></p>	<p align="center">Sala e Vendita</p>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p> <p><b>Mappe concettuali.</b></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"> <li>→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</li> <li>→ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</li> <li>→ Terminologia tecnica di base di settore.</li> <li>→ Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</li> <li>→ Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie di settore.</li> <li>→ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>→ Igiene personale.</li> </ul>	<p align="center"><b>Settembre</b> <b>Ottobre</b> <b>Novembre</b></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\***

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>Sala e Vendita</b> 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.	<b>Mono disciplinare/ INTERASSE</b>	<b>Sala e Vendita Sc. Degli Alim. Enogastronomia</b>	<b>Mappe concettuali/relazioni.</b>  <b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b> <b>Mappe concettuali.</b>  <b>Presentazione individuale orale da illustrare in classe; prova pratica.</b>	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.	<b>Ottobre-Giugno</b>

\*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><b>Sala e Vendita</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sala ristorante.</li> <li>2. Le occasioni di servizio e il menu (base).</li> <li>3. Il lavoro di sala (base).</li> <li>4. La mise en place (base).</li> <li>5. Il coperto (base).</li> <li>6. Il servizio: abilità di base.</li> <li>7. Gli stili di servizio.</li> <li>8. La colazione nelle strutture ricettive.</li> <li>9. Dall'uva al vino.</li> <li>10. La classificazione e l'etichettatura del vino.</li> <li>11. La cantina e la cave du jour.</li> <li>12. Il servizio del vino</li> </ol> <p><b>(tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)</b></p>	<p><b>Mono disciplinare/ INTERASSE</b></p>	<p><b>Sala e Vendita Enogastronomia Sc. Degli Alimenti</b></p>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p> <p><b>Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.</b></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"> <li>→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</li> <li>→ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</li> <li>→ Terminologia tecnica di base di settore.</li> <li>→ Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</li> <li>→ Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</li> <li>→ Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li> <li>→ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>→ Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</li> <li>→ Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li> <li>→ Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</li> <li>→ Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</li> <li>→ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>→ Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> <li>→ La comunicazione in fase di check in e check out</li> <li>→ Le grammature.</li> <li>→ Gli strumenti di vendita.</li> </ul>	<p><b>Da Novembre a Maggio/Giugno</b></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;"><b>Sala e Vendita</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il mondo del bar.</li> <li>2. Le bevande di caffetteria.</li> <li>3. L'acqua.</li> <li>4. Le bevande analcoliche e alcoliche.</li> </ol> <p><b>(tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)</b></p>	<b>Mono disciplinare</b>	<b>Sala e Vendita</b>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p> <p><b>Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.</b></p>	<p style="text-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 style="text-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 style="text-align: center;">N°3</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p style="text-align: center;">N°4</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p style="text-align: center;">N°6</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p style="text-align: center;">N°7</p> <p>Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</p> <p style="text-align: center;">N°9</p> <p>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 style="text-align: center;">N°10</p> <p>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"> <li>→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</li> <li>→ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</li> <li>→ Terminologia tecnica di base di settore.</li> <li>→ Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</li> <li>→ Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</li> <li>→ Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li> <li>→ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>→ Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</li> <li>→ Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li> <li>→ Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</li> <li>→ Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</li> <li>→ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>→ Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> <li>→ La comunicazione in fase di check in e check out</li> <li>→ Le grammature.</li> <li>→ Gli strumenti di vendita.</li> </ul>	<b>Da Novembre a Maggio/Giugno</b>

**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"><b>Sala e Vendita</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La ristorazione e il servizio ristorativo.</li> <li>2. Le forme e servizi di ristorazione.</li> <li>3. L'organizzazione del personale.</li> <li>4. La brigata di sala.</li> <li>5. La brigata di bar.</li> <li>6. <b><u>Le altre figure professionali.</u></b></li> <li>7. La divisa.</li> <li>8. La deontologia professionale e la comunicazione con il cliente.</li> </ol>	<p align="center"><b>Mono disciplinare</b></p>	<p align="center"><b>Sala e Vendita</b></p>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p> <p><b>Mappe concettuali.</b></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"> <li>→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</li> <li>→ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</li> <li>→ Terminologia tecnica di base di settore.</li> <li>→ Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</li> <li>→ Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie di settore.</li> <li>→ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>→ Igiene personale.</li> </ul>	<p align="center"><b>Settembre- Ottobre- Novembre</b></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**

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p><b>Sala e Vendita</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La salute e la sicurezza sul lavoro.</li> <li>2. La prevenzione e il primo soccorso nella ristorazione.</li> <li>3. La sicurezza alimentare e l'H.A.C.C.P.</li> <li>4. L'igiene.</li> <li>5. <u>L'etichettatura alimentare.</u></li> </ol>	<p><b>Mono disciplinare/ INTERASSE</b></p>	<p><b>Sala e Vendita Sc. Degli Alim. Enogastronomia</b></p>	<p><b>Mappe concettuali/relazioni.</b></p> <p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p> <p><b>Mappe concettuali.</b></p> <p><b>Presentazione individuale orale da illustrare in classe; prova pratica.</b></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"> <li>→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</li> <li>→ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</li> <li>→ Terminologia tecnica di base di settore.</li> <li>→ Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li> <li>→ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>→ Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li> <li>→ Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>→ Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> </ul>	<p><b>Ottobre-Giugno</b></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><b>Sala e Vendita</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>La sala ristorante.</li> <li>Le occasioni di servizio e il menu (intermedio).</li> <li>Il lavoro di sala (intermedio).</li> <li>La mise en place (intermedio).</li> <li>Il coperto (intermedio).</li> <li>Il servizio: abilità di base.</li> <li>Gli stili di servizio.</li> <li>La colazione nelle strutture ricettive.</li> <li>Dall'uva al vino.</li> <li>La classificazione e l'etichettatura del vino.</li> <li>La cantina e la cave du jour.</li> <li>Il servizio del vino</li> <li><u>La degustazione e l'abbinamento con il cibo.</u></li> <li><u>I marchi di tutela.</u></li> <li><u>Principali prodotti tipici del territorio.</u></li> </ol> <p>(tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)</p>	<p><b>Mono disciplinare/ INTERASSE</b></p>	<p><b>Sala e Vendita Enogastronomia Sc. Degli Alimenti</b></p>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.</b></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>	<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>	<p><b>Da Novembre a Maggio/Giugno</b></p>

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"><b>Sala e Vendita</b></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"><b>Mono disciplinare</b></p>	<p align="center"><b>Sala e Vendita</b></p>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p> <p><b>Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.</b></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"><b>Da Novembre a Maggio/Giugno</b></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	<b>Competenza 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione</b>	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	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

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	<b>Competenza1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi</b>	n.1 Terminologia tecnica di base del settore  Concetti di base della	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>	

			<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**

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

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

DIPARTIMENTO \_\_\_\_\_ ASSE \_\_\_\_\_

**CLASSI PRIME/SECONDE**

UDA N. 1 .....						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)

UDA N. 2 .....						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<b>I danni del fumo</b>  <b>?? L'efficienza fisica</b> <b>??</b>	<b>Asse</b>	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	<b>Competenza area generale:</b> 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	<b>Ottobre-maggio</b>

			<p>l'adozione di uno stile di vita sano.</p>		<p>Conoscere l'apparato muscolare.</p> <p>Conoscere le capacità condizionali alla base della prestazione motoria.</p> <p>Prendere coscienza del proprio stato di efficienza fisica attraverso l'autovalutazione delle performance personali.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

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

**DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE**

**CLASSI PRIME**

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

**UDA N.2**

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>La Chimica nel piatto</b>	interasse	Scienze degli Alimenti Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere Scienze integrate	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	<b>Competenza area generale:</b> COMPETENZA n.1 liv. 2 QNQ COMPETENZA n.2 liv. 2 QNQ  <b>Competenza area di indirizzo:</b> 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	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

**UDA N.3**

<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>L'acqua... una risorsa preziosa</b>	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	<b>Competenza area generale:</b> 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	<b>Secondo quadrimestre</b>

**CLASSI SECONDE**

<b>UDA N.1</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>Fumo e attività fisica</b>	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	<b>Competenza area generale:</b> 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	<b>Ottobre-maggio</b>

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	<b>Competenza 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione</b>	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	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

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: <b>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi</b>	n.1 Terminologia tecnica di base del settore  Concetti di base della	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>	

			<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**

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