

**CLASSE TERZA CURVATURA CUCINA- PROFILO CUOCO TECNOLOGO**

**CLASSE TERZA CURVATURA CUCINA-OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI PROFILO PASTICCIERE**

**CLASSE TERZA CURVATURA SALA-BAR E VENDITA - PROFILO BARTENDER**

<b>NUCLEO TEMATICO (1/6/8) FOCUS 1 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE</b>						
<b>UDA N.1“I PRODOTTI A TUTELA DELLA SALUTE E DELL’AMBIENTE”</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 Intermedie</b> (LIVELLO QNQ 3)	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell’ALIMENTAZIONE	<b>INTERASSE</b>	<b>DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE</b>	<b>PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE</b>	<b>n.2:</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	n.2 Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento (i prodotti animali, vegetali e accessori)	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

<b>NUCLEO TEMATICO (2) FOCUS 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO</b>						
<b>UDA N.2“ ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE”</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse,	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze Intermedie</b> (LIVELLO QNQ 3)	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)

	mono disciplinare)					
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	<b>INTERASSE</b>	<b>DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE</b>	<b>PRESENTAZIO NI MULTIMEDIAL E E/O RELAZIONE INDIVIDUALE</b>	<b>N.3-4</b>  <b>n.3</b> Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.  <b>n.4</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	n.3 Le etichette dei prodotti agroalimentari  Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari  Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)  n.4 Alimenti e alimentazione  Alimentazione nella ristorazione  Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità)	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

<b>NUCLEO TEMATICO (5/7) FOCUS 4 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</b>						
<b>UDA N.3 "II MADE IN ITALY AGROALIMENTARE "</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse,	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze Intermedie</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)

	mono disciplinare)			(LIVELLO QNQ 3)		
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	<b>INTERASSE</b>	<b>DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE</b>	<b>PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE</b>	N.11 Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	n.11 Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.  Normativa vigente in materia di Denominazione di origine (d.o.).  Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

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

DIPARTIMENTO AREA LINGUISTICA – LINGUE STRANIERE ASSE DEI LINGUAGGI

CLASSI TERZE CURVATURA CUCINA PROFILO CUOCO TECNOLOGO

UDA N. 1 PER.... COMINCIARE						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p><b>LINGUA FRANCESE</b> Réviser et consolider pour apprendre</p> <p><b>LINGUA INGLESE</b> Revision and consolidation to learn</p>	asse	Francese Inglese	<p>Interazione orale. produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p> <p>Ricerca su internet delle immagini che rappresentano delle azioni in cucina e inserire per ognuna la didascalia in inglese e francese.</p>	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Revisione delle competenze acquisite con particolare riferimento alle strategie di comprensione orale e scritta e di produzione e interazione orale.</li> <li>▪ Revisione delle principali regole fonetiche e morfosintattiche.</li> <li>▪ Revisione lessico di base.</li> <li>▪ Come redigere una ricetta.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se présenter.</li> <li>▪ Parler d’une recette et</li> </ul>	Settembre Ottobre

					<p>de ses préférences.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les actions de cuisine.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Functions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Introduce yourself</li> <li>● talking about a recipe and food preferences</li> <li>● actions in the kitchen</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--	--

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO**

**UDA N. 2: Figure professionali**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<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>LINGUA FRANCESE</b> Que veux-tu faire plus tard?	asse interasse	Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Ricerca su internet delle informazioni supplementari su una figura professionale della brigata di cucina e redigere una	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  N. 7 Individuare e 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>▪ Les tâches en cuisine</li> <li>▪ Faire en cuisine</li> <li>▪ Recettes (lire et comprendre une recette)</li> <li>▪ La brigade de cuisine</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: chiedere e proporre di aiutare in cucina; dare indicazioni su compiti da realizzare.</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

			breve scheda illustrativa in power point.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Descrivere.</li> </ul>	
<b>LINGUA INGLESE</b> Let's work!	Asse Interasse	Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Ricerca su internet delle informazioni supplementari su una figura professionale della brigata di cucina e redigere una breve scheda illustrativa in power point.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Working in a kitchen The kitchen brigade Recipes: reading and understanding recipes  <p style="text-align: center;"><b><u>Funzioni</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: chiedere e proporre di aiutare in cucina; dare indicazioni su compiti da realizzare.</li> <li>Descrivere.</li> </ul>	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	interasse	Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Inglese Francese				

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO**

**UDA N. 3: L'ambiente di cucina**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<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>LINGUA FRANCESE</b> Une cuisine pro : le cœur du restaurant	asse interasse	Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.  Interazione orale.  Ricerca su internet delle foto relative alle attrezzature di una cucina professionale e creare delle legende per ogni foto.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  N. 7 Individuare e 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>▪ Équipements professionnels.</li> <li>▪ L'implantation d'une cuisine professionnelle.</li> </ul> <p align="center"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: informarsi; situare nello spazio; dare delle regole.</li> <li>▪ Descrivere.</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe
<b>LINGUA INGLESE</b> Layouts and tools	Asse Interasse	Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.  Interazione orale.  Ricerca su internet delle foto relative alle attrezzature di una	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e	Kitchen configurations Kitchen design and areas Equipment <p align="center"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: informarsi; situare nello spazio; dare delle</li> </ul>	

			cucina professionale e creare delle legende per ogni foto.	multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	regole. <ul style="list-style-type: none"> <li>Descrivere.</li> </ul>	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	interesse	Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Inglese Francese				

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO**

**UDA N. 4: Preparare un piatto**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<b>Tipologia</b> (asse, interesse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>LINGUA FRANCESE</b> Réaliser un plat	asse interesse	Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.  Redigere una fiche in power point di uno o due metodi di cottura a scelta.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici	<ul style="list-style-type: none"> <li>Méthodes de cuisson.</li> <li>Recettes (lire et comprendre une recette)</li> </ul> <p align="center"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: indicare la durata.</li> <li>Descrivere.</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

				della comunicazione in rete.		
<b>LINGUA INGLESE</b> Making a dish	Asse Interasse	Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.  Redigere una fiche in power point di uno o due metodi di cottura a scelta.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Cooking techniques Recipes: reading and understanding recipes  <b>Funzioni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: indicare la durata.</li> <li>▪ Descrivere.</li> </ul>	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	interasse	Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Inglese Francese				

**FOCUS NUCLEO TEMATICO – CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA**

**UDA N. 5: Conservare... in sicurezza**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<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>LINGUA FRANCESE</b> Conservar en sécurité	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conservation des aliments.</li> </ul>	

en préservant les saveurs		Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.  Redigere una fiche che metta a confronto un metodo di conservazione antico ed uno dei giorni nostri	straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<p style="text-align: center;"><b><u>Funzioni</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: dare istruzioni; consigliare; identificare un oggetto, in ingrediente.</li> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe
<b>LINGUA INGLESE</b> Make it safe!	interasse	Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Scienza e cultura dell'alimentazione		N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  N. 7 Individuare e 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>• Food preservation and conservation</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Funzioni</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: dare istruzioni; consigliare; identificare un oggetto, in ingrediente.</li> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> </ul>	
LABORATORIO	interasse	Laboratorio servizi				

SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA		enogastronomici - settore cucina Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione				
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE						

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

DIPARTIMENTO AREA TECNICO-PROFESSIONALE ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

CLASSI TERZE CURVATURA CUCINA : PROFILO CUOCO TECNOLOGO

FOCUS NUCLEO TEMATICO - <i>CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE</i>						
UDA N. 1: <i>Gastronomia, turismo e territorio</i>						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<b>DTA</b> Un'offerta turistica dei prodotti del territorio coerente con il contesto e le esigenze della clientela.	interasse	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina - sala, Matematica	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.  Breve presentazione/video promozionale di un'offerta turistica ecosostenibile del territorio	<b>N.2:</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi, rispettando parametri di qualità.  <b>N°7:</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli strumenti operativi applicati alla realtà turistico- aziendale: Percentuali, Interesse, sconti, riparti, grafici e tabelle.</li> <li>• Il Turismo</li> <li>• Domanda e offerta turistica</li> <li>• Il mercato turistico e sua evoluzione</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO**

**UDA N. 2: Noi futuri imprenditori**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<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>DTA</b> Start up... diventare imprenditori	Asse	Laboratorio cucina e sala	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Costruire un prodotto (presentazione di un locale adatto al tuo territorio) motivandone le scelte.	<b>N.7:</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.  <b>N.10:</b> Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting - reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La costituzione e la gestione dell'impresa.</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

**FOCUS NUCLEO TEMATICO – CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA**

**UDA N. 3: La sicurezza nella gestione di un ristorante**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<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>DTA</b> Fare acquisti e	interasse	Laboratorio servizi enogastronomici -	Esposizione orale e produzione di testi	<b>N.2:</b> Utilizzare tecniche di	<ul style="list-style-type: none"> <li>I documenti delle operazioni di</li> </ul>	

<p><b>vendite in sicurezza</b></p>		<p>settori cucina e sala Matematica</p>	<p>scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.  Simulazione di un acquisto on line</p>	<p>gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi, rispettando parametri di qualità. <b>N.10:</b> : Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting - reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<p>gestione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti di regolamento della compravendita</li> </ul>	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>
------------------------------------	--	---	--	--	---	--

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

DIPARTIMENTO UMANISTICO ASSE dei LINGUAGGI – STORICO SOCIALE

CLASSI TERZE CURVATURA: TUTTE PROFILO: TUTTI

UDA N.1 STORIA E CULTURA MEDIEVALE						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
ITALIANO Dall'origine della letteratura a Boccaccio	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>Presentazione in power point di tematiche proposte, strutturazione mappe concettuali o schemi riassuntivi</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°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le origini della letteratura;</li> <li>- lo stilnovo e la poesia comico realistica.</li> <li>- Dante Alighieri.</li> <li>- Francesco Petrarca</li> <li>- Giovanni Boccaccio</li> </ul>	<b>(Da settembre a marzo)</b>

				<p>fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p><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..</p>		
<p><b>STORIA</b>  Dall'alba al tramonto del Medioevo</p>	<p><b>interesse</b></p>	<p><b>Italiano Storia</b></p>		<p><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</p> <p><b>Competenza N°12:</b>  Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La rinascita dopo il Mille</b></li> <li>- <b>I comuni e la vita urbana</b></li> <li>- <b>Le crociate</b></li> <li>- <b>L'impero mongolo</b></li> <li>- <b>monarchie</b></li> </ul>	

				culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi		
--	--	--	--	---	--	--

UDA N.2 LA RISCOPERTA DELL'UOMO						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<b>ITALIANO</b> Dall'umanesimo al Rinascimento	<b>interasse</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b> <b>Storia dell'arte</b> <b>(at)</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>Strutturazione mappe concettuali o schemi riassuntivi aventi come tematica centrale uno dei movimenti o dei fenomeni studiati e le principali caratteristiche o realizzare una ricerca su un fenomeno sociale, storico, economico, scientifico e</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°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai	- la poesia del 400 - Machiavelli - Guicciardini - Ariosto - Tasso	<b>(Da aprile a maggio)</b>

			<p>presentarne i risultati tramite una presentazione digitale</p>	<p>fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p><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..</p>		
<p><b>STORIA</b> I nuovi orizzonti del Cinquecento</p>	<p>interesse</p>	<p>Italiano Storia</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p><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</p> <p><b>Competenza N°12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La scoperta di nuovi mondi</b></li> <li>- <b>Riforma e Controriforma</b></li> <li>- <b>Il Seicento e lo stato moderno</b></li> </ul>	

				culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi		
--	--	--	--	--	--	--

# SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

## PROGRAMMA DEL

## DIPARTIMENTO (TRIENNIO)

L'insegnamento delle Scienze Motorie e Sportive, naturale proseguimento della scuola secondaria di primo grado, costituisce un prezioso contributo alla formazione dello studente, veicolando l'apprendimento di competenze motorie, sportive, espressive, emotive, sociali, patrimonio indispensabile per una crescita sana ed armonica della persona. Superando la vecchia dicotomia corpo-mente le rinnovate Scienze Motorie e Sportive si propongono come elemento essenziale per lo sviluppo integrale del giovane, attraverso esperienze, scoperte, prese di coscienza e abilità nuove, che diventano patrimonio personale dell'alunno.

Al termine del percorso lo studente dovrà:

1. Aver acquisito il valore della propria corporeità come manifestazione di una personalità equilibrata e stabile;
2. Aver consolidato una cultura motoria e sportiva quale costume di vita;
3. Aver raggiunto un completo sviluppo corporeo e della capacità attraverso l'utilizzo e l'incremento delle capacità motorie e delle funzioni neuromuscolari;
4. Aver acquisito una solida conoscenza e pratica di alcuni sport individuali e di squadra valorizzando le attitudini personali;
5. Aver sperimentato e compreso il valore del linguaggio del corpo.
6. Aver affrontato e assimilato problemi legati all'alimentazione, alla sicurezza in ambito sportivo e alla propria condizione fisica, utili per acquisire un corretto e sano stile di vita.
7. Aver acquisito una conoscenza ed un'esperienza diretta in ambito sportivo nei diversi ruoli per poter valutare e apprezzare lo sport come valore di confronto e come momento formativo utile a favorire l'acquisizione di comportamenti sociali corretti per un inserimento consapevole nella società e nel mondo del lavoro.

## **OBIETTIVI DIDATTICI DEL TRIENNIO (Profilo in uscita)**

Al termine del primo biennio di studio lo studente dovrà essere in grado di:

- Tollerare un lavoro sub-massimale per un tempo prolungato.
- Vincere resistenze a carico naturale.
- Compiere azioni semplici nel minor tempo possibile.
- Avere un controllo segmentario del proprio corpo.
- Svolgere compiti motori in situazioni inusuali, tali da richiedere la conquista, il mantenimento ed il recupero dell'equilibrio.
- Essere in grado di conoscere e praticare almeno uno sport di squadra ed uno individuale.
- Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità.
- Conoscenza regolamento di almeno uno sport di squadra.
- Nozioni di primo soccorso (paziente con emorragie-paziente ustionato-posizione laterale di sicurezza).
- L'ABC di una corretta alimentazione e attività fisica.
- Danni da alcool.



## TERZO ANNO

Le competenze disciplinari di riferimento del TERZO ANNO sono le seguenti:

**COMPETENZAN° 8-** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**COMPETENZAN° 12** - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

<b>MODULO N.1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA: EQUAZIONI, DISEQUAZIONI, SISTEMI: RICHIAMI E/O COMPLETAMENTO</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</li> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper risolvere equazioni di primo e secondo grado</li> <li>• Saper risolvere disequazioni di primo e secondo grado (intere e fratte)</li> <li>• Saper risolvere sistemi di disequazioni di primo grado e secondo grado</li> <li>• Saper verificare le soluzioni.</li> <li>• Saper operare con gli intervalli e saperli rappresentare sulla retta reale</li> <li>• Saper risolvere problemi di primo e secondo grado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazioni e disequazioni di primo grado</li> <li>• Sistemi di disequazioni di primo grado e disequazioni fratte di primo grado</li> <li>• Equazioni e disequazioni di secondo grado</li> <li>• Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte di secondo grado</li> <li>• Intervalli di numeri reali</li> <li>• Problemi di primo e secondo grado</li> </ul>

<b>MODULO N.2:IL PIANO CARTESIANO E LA RETTA</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</li> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rappresentare un punto date le sue coordinate</li> <li>• Saper calcolare la distanza tra due punti e le coordinate del punto medio di un segmento</li> <li>• Saper rappresentare una retta di equazione data</li> <li>• Saper determinare l'equazione di una retta dati alcuni elementi</li> <li>• Saper stabilire la posizione reciproca di due rette</li> <li>• Calcolare la distanza punto-retta</li> <li>• Saper calcolare perimetro e area di un triangolo e di un poligono</li> <li>• Saper risolvere problemi relativi alla retta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le coordinate di un punto sul piano cartesiano</li> <li>• La lunghezza e il punto medio di un segmento</li> <li>• La funzione lineare: l'equazione cartesiana della retta (forma esplicita e forma implicita), il coefficiente angolare e l'ordinata all'origine</li> <li>• Determinazione dell'equazione di una retta noti alcuni elementi</li> <li>• Condizione di parallelismo e di perpendicolarità</li> <li>• La posizione reciproca di due rette</li> <li>• La distanza di un punto da una retta</li> </ul>

**MODULO N.3: LE CONICHE**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</li> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli elementi caratterizzanti di una parabola</li> <li>• Tracciare il grafico di una parabola di data equazione</li> <li>• Determinare l'equazione di una parabola dati alcuni elementi</li> <li>• Stabilire la posizione reciproca retta-parabola</li> <li>• Saper utilizzare la parabola per risolvere per via grafica disequazioni di secondo grado</li> <li>• Risolvere problemi di geometria analitica sulla parabola</li> <li>• Individuare gli elementi caratterizzanti di una circonferenza</li> <li>• Tracciare il grafico di una circonferenza di data equazione</li> <li>• Determinare l'equazione di una circonferenza dati alcuni elementi</li> <li>• Stabilire la posizione reciproca retta-circonferenza</li> <li>• Saper riconoscere e determinare l'equazione cartesiana di ellisse e iperbole</li> <li>• Saper tracciare il grafico di un'ellisse e di un'iperbole di data equazione</li> <li>• Risolvere problemi relativi a ellisse e iperbole mediante la propria equazione</li> <li>• Determinare l'equazione di un'ellisse e di un'iperbole date alcune condizioni.</li> </ul>	<p><b>La parabola</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazione cartesiana della parabola ed elementi caratterizzanti</li> <li>• La funzione quadratica e il grafico della parabola</li> <li>• La posizione di una retta rispetto a una parabola</li> <li>• Determinazione dell'equazione di una parabola</li> <li>• La parabola come interpretazione grafica di equazioni di secondo grado</li> <li>• La parabola e le disequazioni di secondo grado</li> </ul> <p><b>La circonferenza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazione cartesiana della circonferenza ed elementi caratterizzanti</li> <li>• La posizione di una retta rispetto ad una circonferenza</li> <li>• Determinazione dell'equazione di una circonferenza</li> </ul> <p><b>Complementi sulle coniche: ellisse e iperbole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizioni come luoghi geometrici di ellisse ed iperbole e loro rappresentazione nel piano cartesiano</li> <li>• Posizione reciproca di un'ellisse o iperbole e di una retta</li> <li>• Determinazione dell'equazione di un'ellisse o iperbole in base a condizioni assegnate.</li> </ul>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE

CLASSI 3 CURVATURA cucina PROFILO cuoco tecnologo

FOCUS NUCLEO TEMATICO – 1-2-4 -						
UDA N. 1: <i>classificazione merceologica e l'anti spreco</i>						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<b>Cucina</b>	<b>monodisciplinare</b>	<b>cucina</b>	<b>Pratica laboratoriale</b>	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). - Tecniche per ridurre lo spreco.	<b>Ottobre-maggio</b>