

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

NUCLEO TEMATICO (1/6/8) FOCUS 1 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE						
UDA N.1“I PRODOTTI A TUTELA DELLA SALUTE E DELL’AMBIENTE”						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie (LIVELLO QNQ 3)	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell’ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	n.2: 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)	Da definire nel consiglio di classe

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

	mono disciplinare)					
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIO NI MULTIMEDIAL E E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	N.3-4 n.3 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. n.4 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)	Da definire nel consiglio di classe

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

	mono disciplinare)			(LIVELLO QNQ 3)		
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	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.	Da definire nel consiglio di classe

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

DIPARTIMENTO **AREA LINGUISTICA** – **LINGUE STRANIERE** ASSE DEI LINGUAGGI

CLASSI **TERZE** CURVATURA **PRODUZIONE DOLCIARIA ARTIGIANALE E INDUSTRIALE** PROFILO **PASTICCERE E PANIFICATORE MODERNO**

UDA N. 1 PER.... COMINCIARE						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, monodisciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Réviser et consolider pour apprendre	asse	Francese Inglese	Interazione orale. produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Ricerca su internet delle immagini che rappresentano delle azioni in laboratorio e inserire per ognuna la didascalia in inglese e francese.	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"> ▪ Revisione delle competenze acquisite con particolare riferimento alle strategie di comprensione orale e scritta e di produzione e interazione orale. ▪ Revisione delle principali regole fonetiche e morfosintattiche. ▪ Revisione lessico di base. ▪ Come redigere una ricetta. <p style="text-align: center;">Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Se présenter. ▪ Parler de ses goûtes et préférences en matière de sucreries ▪ Les actions de pâtisserie. 	Settembre Ottobre

LINGUA INGLESE COOK THE LANGUAGE!	Asse asse	Inglese Francese		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.	Revisione delle competenze acquisite con particolare riferimento alle strategie di comprensione orale e scritta e di produzione e interazione orale. Revisione delle principali funzioni linguistiche, regole fonetiche e morfosintattiche. Lessico di base.	
---	------------------	-------------------------	--	--	--	--

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

UDA N. 2: Figure professionali

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

<p>LINGUA FRANCESE Que veux-tu faire plus tard?</p>	<p>asse interasse</p>	<p>Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Ricerca su internet delle informazioni supplementari su una figura professionale della brigata di cucina e redigere una breve scheda illustrativa in power point.</p>	<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</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La brigade de cuisine ▪ La hiérarchie du personnel de pâtisserie ▪ Les tâches ▪ Composition d'une recette <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: chiedere e proporre di aiutare in cucina; dare indicazioni su compiti da realizzare. ▪ Descrivere. 	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>
--	---------------------------	--	---	--	--	--

<p>LINGUA INGLESE INSIDE THE KITCHEN</p>	<p>Asse Interasse</p>	<p>Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina</p>	<p>Being able to organise the kitchen work and the brigade.</p> <p>Deciding and writing the main rules in the school kitchen</p>	<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.</p> <p>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>	<p>The kitchen Brigade The chef uniform Pastry recipes</p> <p>Functions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Giving orders/instructions • Prohibitions 	
<p>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</p>	<p>interasse</p>	<p>Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Inglese Francese</p>				

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

UDA N. 3: L'ambiente di cucina

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Une labo pro : le cœur de la pâtisserie	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 del laboratorio 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"> ▪ La tenue professionnelle ▪ Visite guidée du labo ▪ Instruments et ustensiles <p align="center">Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate: informarsi; situare nello spazio; dare delle regole. ▪ Descrivere. 	Da definire nel consiglio di classe

LINGUA INGLESE FIRST STEPS IN PASTRY	Asse Interasse	Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	<ul style="list-style-type: none"> • Being able to understand kitchen language • Asking about availability of appliances and utensils • Deciding and writing the main rules in the school kitchen <p>Real Life task!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creating savoury and sweet dishes. 	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.	Kitchen and pastry lab utensils. Verbs used in cooking and pastry making Functions <ul style="list-style-type: none"> • Talking about quantities • Asking about quantities • Asking for/offering help 	
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. 4: Preparare un piatto

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

<p>LINGUA FRANCESE Réaliser un dessert</p>	<p>asse interasse</p>	<p>Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Redigere una fiche recette di un dessert</p>	<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</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les ingrédients de base ▪ Les crèmes et les pâtes en pâtisserie ▪ Le chocolat ▪ Méthodes de cuisson. ▪ Recettes (lire et comprendre une recette) <p style="text-align: center;">Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico- comunicative in riferimento alle tematiche trattate: indicare la durata. ▪ Descrivere. 	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>
---	---------------------------	--	--	--	---	--

LINGUA INGLESE CHOCOLATE HEAVEN	Asse Interasse	Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	<ul style="list-style-type: none"> • Asking and writing about experiences Real Life task! • Learning about different types of chocolate • Preparing and describing different desserts 	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"> • Puddings • Soufflé: a classic of French cuisine • Best loved puddings 185 • Delicious desserts • From Bunet, Crème caramel, Panna Cotta... • The pleasure of cream • ...to bavaois, semifreddo, cheesecake... • Cupcakes and cake design • History of chocolate • Chocolate timeline • How is chocolate made? • Where does chocolate come from? • Chocolate varieties 153 • Chocolate in pastry around the world 	
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

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

<p>LINGUA FRANCESE Conserver en sécurité en préservant les saveurs</p>	<p>interasse</p>	<p>Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Redigere una fiche che metta a confronto un metodo di conservazione antico ed uno dei giorni nostri</p>	<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</p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conservation des aliments. <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico- comunicative in riferimento alle tematiche trattate: dare istruzioni; consigliare; identificare un oggetto, in ingrediente. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>
---	------------------	--	---	--	---	--

LINGUA INGLESE	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.		
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	interasse	Laboratorio servizi 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 PASTICCERIA PROFILO PASTICCERE E PANIFICATORE MODERNO

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Cliente: esigenze e aspettative						
UDA N. 1: <i>Le nuove tendenze del turismo enogastronomico in Italia</i>						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Titolo UDA: <i>Le nuove tendenze del turismo enogastronomico in Italia.</i></p> <p>Insegnamento: DTA</p>	interasse	<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Presentazione orale dei contenuti.</p> <p>Breve presentazione cartacea/multimediale di prodotti dolciari di tendenza</p>	<p>N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti dolciari, promuovendo le nuove tendenze nel settore dell'arte dolciaria.</p> <p>N. 4: Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il turismo e le sue diverse tipologie • Domanda e offerta turistica • Mercato turistico 	Da definire nel consiglio di classe

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Progettazione di un prodotto e/o servizio

UDA N. 1: I menù digitali e i pagamenti contactless nelle imprese ricettive

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Titolo UDA: <i>I menù digitali e i pagamenti contactless nelle imprese ricettive</i></p> <p>Insegnamento: <i>DTA</i></p>	interasse	<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p> <p>Lingua inglese</p> <p>Lingua francese</p>	<p>Presentazione orale dei contenuti relativi agli strumenti di pagamento digitali</p> <p>Presentazione cartacea/multimediale di prodotti dolciari anche in lingua straniera.</p>	<p>N. 2: Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>N. 6: Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p> <p>N. 10: Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I regolamenti con bonifico bancario • Le carte di credito e le carte di debito • I servizi bancari di incasso elettronico 	Da definire nel consiglio di classe

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Cultura della qualità totale e sicurezza						
UDA N. 1: Sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari e dei pagamenti						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Titolo UDA: <i>Sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari e dei pagamenti.</i></p> <p>Insegnamento: <i>DTA</i></p>	interasse	<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione</p>	Presentazione orale dei contenuti ed esposizione di un semplice caso aziendale.	<p>N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti dolciari artigianali e industriali, promuovendo le nuove tendenze nell'arte dolciaria.</p> <p>N. 3: 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I regolamenti in denaro contante e loro limitazioni • Pagamenti tracciabili 	Da definire nel consiglio di classe

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Valorizzazione del Made in Italy e promozione del territorio						
UDA N. 1: Valorizzazione e promozione delle risorse agroalimentari del territorio.						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Titolo UDA:	interasse	Diritto e	Presentazione di un	N. 7: Collaborare alla	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche 	Da definire

<p><i>Valorizzazione e promozione delle risorse agroalimentari del territorio</i></p> <p>Insegnamento: <i>DTA</i></p>		<p>tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione</p>	<p>prodotto multimediale che esponga le varie fasi di costituzione e gestione di un'impresa che utilizza come materie prime le risorse agroalimentari del territorio.</p>	<p>realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del made in Italy in contesti professionali noti.</p> <p>N. 8: Utilizzare procedure di base per la predisposizione di prodotti dolciari artigianali e industriali coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p>	<p>organizzative e gestionali delle imprese alimentari del settore pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costituzione e gestione di un'impresa alimentare settore pasticceria 	<p>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. Presentazione in power point di tematiche proposte, strutturazione mappe concettuali o schemi riassuntivi	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai	<ul style="list-style-type: none"> - Le origini della letteratura; - lo stilnovo e la poesia comico realistica. - Dante Alighieri. - Francesco Petrarca - Giovanni Boccaccio 	(Da settembre a marzo)

				<p>fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete..</p>		
<p>STORIA Dall'alba al tramonto del Medioevo</p>	<p>interesse</p>	<p>Italiano Storia</p>		<p>Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza N°12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La rinascita dopo il Mille - I comuni e la vita urbana - Le crociate - L'impero mongolo - monarchie 	

				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)
ITALIANO Dall'umanesimo al Rinascimento	interasse	Italiano Storia Storia dell'arte (at)	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. 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	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza N°4: 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	(Da aprile a maggio)

			presentarne i risultati tramite una presentazione digitale	fini della mobilità di studio e lavoro. Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete..		
STORIA I nuovi orizzonti del Cinquecento	interesse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Competenza N°12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi	<ul style="list-style-type: none"> - La scoperta di nuovi mondi - Riforma e Controriforma - Il Seicento e lo stato moderno 	

				culturali per comprendere la realità 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.

MODULO N.1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA: EQUAZIONI, DISEQUAZIONI, SISTEMI: RICHIAMI E/O COMPLETAMENTO		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper risolvere equazioni di primo e secondo grado • Saper risolvere disequazioni di primo e secondo grado (intere e fratte) • Saper risolvere sistemi di disequazioni di primo grado e secondo grado • Saper verificare le soluzioni. • Saper operare con gli intervalli e saperli rappresentare sulla retta reale • Saper risolvere problemi di primo e secondo grado 	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni e disequazioni di primo grado • Sistemi di disequazioni di primo grado e disequazioni fratte di primo grado • Equazioni e disequazioni di secondo grado • Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte di secondo grado • Intervalli di numeri reali • Problemi di primo e secondo grado

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

MODULO N.3: LE CONICHE

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

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE

CLASSI 3 CURVATURA pasticceria PROFILO pasticciere moderno

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)
pasticceria	monodiscipline	pasticceria	Pratica laboratoriale	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.	Ottobre- maggio