

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

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>Le aziende ristorative</p> <p>Le figure professionali</p> <p>Igiene e sicurezza in ambiente di lavoro</p>	Mono	<p>Sala bar e vendita</p> <p>Lingua straniera</p>	<p>Riconoscere le aziende in base alle loro caratteristiche specifiche</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e tutela della salute</p> <p>Il sistema Haccp</p>	<p>Evoluzione dei locali di ristorazione</p> <p>Caratteristiche e classificazione dei locali di ristorazione</p> <p>Le figure professionali addette al servizio di sala e bar e loro compiti</p> <p>Regole della corretta prassi igienica</p>	<p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche</p> <p>Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in Lingua straniera</p>	Settembre

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

UDA N. 2 : il lavoro di sala bar e vendita						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Comunicare con il cliente Aree di lavoro arredi attrezzature ed utensili Il ciclo cliente	Mono	Sala bar e vendita Lingue straniere	Affinare le tecniche di comunicazione e gestione della comanda Utilizzare il lessico di settore anche in lingua straniera Saper utilizzare gli strumenti adatti per ogni servizio richiesto	Regole fondamentali di comportamento professionale Saper gestire l'accoglienza del cliente il congedo la prenotazione il servizio la presa della comanda il conto Riconoscere utilizzare e mantenere efficienti Le attrezzature	Utilizzare il lessico professionale Riconoscere le varie particolarità a seconda dei metodi di servizio utilizzati Gestire la mise en place della sala e del tavolo Saper utilizzare i macchinari professionali Saper utilizzare strumenti cartacei e digitali per il lavoro di sala	Ottobre

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

UDA N. 3 : i vini						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>La produzione vitivinicola nazionale e regionale</p> <p>La normativa del settore vitivinicolo</p> <p>Il servizio del vino</p> <p>Gli champagne e gli spumanti</p> <p>I vini speciali</p>	Mono	<p>Sala bar e vendita</p> <p>Lingue straniere</p> <p>Sc Alimenti</p>	<p>Individuare la produzione enologica nazionale e regionale</p> <p>Svolgere in modo professionale il servizio</p> <p>Utilizzare un lessico di settore</p> <p>Eeguire una corretta analisi sensoriale e un abbinamento cibo vino</p>	<p>Conoscere le basi inerenti all'enologia</p> <p>Le regole relative al servizio del vino a tavola e delle bevande in generale</p> <p>Gli aspetti principali della produzione enogastronomica nazionale e regionale</p> <p>Eccellenze e prodotti tipici della regione</p>	<p>I principi dell'enologia</p> <p>Normative nazionali del settore vitivinicolo</p> <p>Le doc le docg le igp deco igt dop della regione</p> <p>Attrezzature e tecniche di servizio del vino delle bevande e dei vini speciali</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>Metodi di analisi organolettico dei cibi vini e altre bevande</p>	<p>Novembre</p> <p>Dicembre</p>

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

UDA N. 4 : la sommellerie						
Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
L'analisi delle caratteristiche organolettiche L'abbinamento cibo vino la figura del sommelier	Mono	Sala bar e vendita Lingue straniere Sc Alimenti	Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale Svolgere in modo professionale tutte le fasi del servizio dei vini a tavola Effettuare analisi sensoriale Effettuare degli abbinamenti cibo/vino	Conoscenze di base inerenti all'enologia Regole relative al servizio del vino a tavola Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana e internazionale	I principi de enologia Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche merceologiche chimico fisiche e nutrizionali Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi vini attraverso l'esame gustativo	Dicembre Gennaio

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

UDA N. 5 : la birra e l'olio evo e l'aceto balsamico						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>La produzione della birra</p> <p>Le diverse tipologie e le modalità di servizio</p> <p>La produzione dell'olio evo Le diverse tipologie</p> <p>E le modalità di servizio</p> <p>La produzione dell'aceto</p> <p>Le diverse tipologie</p> <p>E le modalità di servizio</p>	Mono	<p>Sala bar e vendita</p> <p>Lingue straniere</p> <p>Sc Alimenti</p>	<p>Effettuare analisi sensoriale</p> <p>Effettuare corretto abbinamento cibo vino</p> <p>Effettuare un corretto servizio a tavola</p> <p>Sviluppare una carta degli olii</p>	<p>Le trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare</p> <p>Le attrezzature necessarie per il servizio</p> <p>Gli aspetti principali della produzione enogastronomica nazionale e regionale</p>	<p>Modalità di produzione della birra</p> <p>Tipologie di birra e modalità di servizio</p> <p>I principali abbinamenti con il cibo</p> <p>Modalità di produzione dell'olio</p> <p>Tipologie di oli e modalità di servizio</p> <p>I principali abbinamenti con il cibo</p> <p>Modalità di produzione dell'aceto balsamico</p> <p>Tipologie di aceti e modalità di servizio</p> <p>I principali abbinamenti con il cibo</p>	Febbraio

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

UDA N. 6 : Distillati e superalcolici						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>La produzione dei distillati</p> <p>La classificazione e il servizio dei distillati</p> <p>I liquori e le creme</p>	Mono	<p>Sala bar e vendita</p> <p>Lingua inglese e francese</p> <p>Sc Alimenti</p>	<p>Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati liquori e creme</p> <p>Saper realizzare delle semplici bevande miscelate e dei cocktail</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti per la realizzazione di Bevande miscelate</p>	<p>Conoscenze di base Relative alle bevande alcoliche</p> <p>Distinguere le diverse tipologie di bevande</p> <p>Le diverse tipologie di bicchieri utilizzati e relative grammature</p>	<p>Classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche nazionali e internazionali</p> <p>Lessico e fraseologia anche in lingua straniera</p> <p>Conoscere i regolamenti di legge per il loro servizio</p> <p>Conoscere le varie fasi della produzione e distillazione</p>	Marzo

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

UDA N. 7 : la cucina di sala						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>L'utilizzo della lampada flambé, Con la tecnica professionale</p> <p>Le ricette internazionali procedimento e servizio</p> <p>Abbinamento con vini e altre bevande</p>	Mono	<p>Sala Bar E vendita</p> <p>Lingue straniere</p> <p>Sc Alimenti</p>	<p>Saper realizzare delle preparazioni nazionali e internazionali</p> <p>Saper effettuare abbinamenti con vini e altre bevande</p> <p>Saper orientare consigliare il cliente nella scelta</p> <p>Saper effettuare I, servizi connessi Porzionatura tagli preparazione con eleganza in presenza dei clienti</p>	<p>Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala</p> <p>Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</p> <p>Compilazione di una lista menu coerente un corretto Abbinamento vini e altre bevande</p> <p>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</p> <p>Conoscenze di base inerenti all'enologia</p>	<p>Tecniche e attrezzature per la cucina di sala</p> <p>Prodotti enogastronomici tipici ed eccellenze del territorio di appartenenza e nazionali</p> <p>Le diverse tipologie di antipasti salumi formaggi pesce carne e relativo servizio e porzionatura</p> <p>Criteri di abbinamento cibo vino</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia professionale anche in lingua straniera</p>	Aprile

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

UDA N. 8 : Il servizio della caffetteria						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Il caffè e i suoi derivati La tecnica del latte art I nuovi trend della caffetteria Il servizio delle colazioni	Mono	Sala bar e vendita Lingue straniere Sc Alimenti	Preparazione di bevande calde in uso al bar Preparazione e servizio per una piccola colazione continentale e anglosassone Decorare il cappuccino con tecnica latte art Preparazione allestimenti e servizio dei buffet	Le tecniche di servizio Tecniche base nelle preparazioni di bar Saper utilizzare gli strumenti professionali Arredi attrezzature ed utensili utilizzati dal personale Utilizzo della macchina espresso La manutenzione dei locali e delle attrezzature	Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e degli alimenti necessari Tecniche avanzate di bar Utilizzo di lessico e fraseologia professionale anche in lingua straniera Classificare alimenti e bevande e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche merceologiche e chimico fisiche e nutrizionali Conoscere le varianti e i derivati del caffè	Maggio

DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 9 : catering e Banqueting

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Il Catering</p> <p>Il Banquetin</p> <p>La preparazione di un evento speciale</p> <p>La mise en pace dalla sala per banchetti di nozze</p> <p>Gli addobbi</p> <p>La figura del wedding planer</p>	Mono	<p>Sala bar e vendita</p> <p>Lingue straniere</p> <p>Sc alimenti</p>	<p>Saper allestire gli spazi a disposizione</p> <p>Effettuare la mise en place corretta per ogni tipologia di evento e menù</p> <p>Svolgere il servizio di sala per buffet eventi speciali e banchetti</p> <p>Realizzare un evento di realtà Con l'utilizzo di prodotti tipici a km 0</p>	<p>Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</p> <p>Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</p> <p>Norme per accogliere assistere e congedare il cliente in modo impeccabile</p> <p>Il food cost e il cost drink</p>	<p>Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet banchetti eventi speciali</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>Principali linee guida di menù per la definizione dell'offerta gastronomica</p> <p>Software di settore</p> <p>Conoscenza del territorio e dei prodotti tipici</p> <p>Raccordo con gli altri reparti</p>	Giugno

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 **SALA E VENDITA** PROFILO **BARMAN / BARLADY**

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 1: PRESENTARE SE STESSI

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE L'accueille, savoir conseiller et décrire un lieu, parler avec les clients	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	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.	L'hôtellerie-restauration le personnel- les locaux du restaurant — promouvoir son entreprise. <i>Pratique</i> : conseiller un établissement — argumenter son choix- situer l'établissement- décrire les lieux. Grammaire : les verbes en - er . <i>Culture</i> : Bar et restaurants français emblématiques. Funzioni ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle	Da definire nel consiglio di classe

					<p>tematiche trattate.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	
<p>LINGUA INGLESE Staff & duties</p>	interasse	Inglese 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.</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 style="text-align: center;"><u>Topics</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • F&B Organization • The Restaurant Brigade: Head waiter / Station waiter / Waiter/Waitress / Commis waiter / Wine waiter / Sommelier <p style="text-align: center;"><u>Vocabulary</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • The Restaurant Brigade • F&B job profiles and duties • The sideboard & utensils <p style="text-align: center;"><u>Grammar revision</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Must/Mustn't – Have to/Don't have to – Should/Shouldn't • Phrasal verbs: to carry out – to deal with – to work out <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	

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

UDA N. 2: LA TAVOLA È SERVITA!

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Promotion du restaurant, du service, du matériel et organisation de la salle.	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Elaborazione di un menu , e fiche di presentazione dei vari servizi e buffet per diversi eventi	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. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità 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.	Le matériel du restaurant Le matériel de table La mise en place Les types de services Les buffets Grammaire Les pronoms COI -COD <p align="center"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	Da definire nel consiglio di classe
LINGUA INGLESE Mise en place / Table	interasse	Inglese Francese	Esposizione orale e produzione di testi	N. 5 Utilizzare i linguaggi	<p align="center"><u>Topics</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Table setting 	

<p>setting</p>			<p>scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p>	<p>settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità 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"> • Table service • Service styles • The <i>guéridon</i> service <p style="text-align: center;"><u>Vocabulary</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Table setting • Table service styles • Revision of the terms for some common restaurant items used by waiters every day / Tableware / Glassware / Dinnerware / Silverware <p style="text-align: center;"><u>Grammar revision</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Imperative: Let's • Phasal verbs: to wrap out – to dress up – to tip over • Prepositions of place <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	
-----------------------	--	--	--------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO - VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

UDA N. 3: LA BIRRA MADE IN ITALY

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Promouvoir des produits et des boissons	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Fare una breve ricerca sulla birra artigianale locale "Lametus" e redigere una scheda informativa	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.	<u>Les bars et les boissons</u> <ul style="list-style-type: none"> • Les boissons froides • La bière • La bière à fermentation haute • La bière à fermentation basse <p align="center"><u>GRAMMAIRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le futur <p align="center"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Informare e convincere ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	Da definire nel consiglio di classe
LINGUA INGLESE Beer	interasse	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.	<u>Topics</u> <ul style="list-style-type: none"> • The roots • Production • Main types • Famous cool brewed beers • Famous cool brewed beers 	

				<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><u>Vocabulary</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beer and its specialised language <p><u>Grammar revision</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Past simple • Comparative • Superlative <p><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Informare e convincere Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO – CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA						
UDA N. 4: IGIENE E SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Contamination des	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sécurité alimentaire en restauration: HACCP. 	Da definire nel consiglio di classe

aliments			<p>appresi. Interazione orale.</p> <p>Fotografare la propria divisa e descriverne i singoli componenti in inglese e in francese</p>	<p>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 différents types de contamination alimentaires. <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. ▪ Dare istruzioni per regolamentare 	
LINGUA INGLESE Work safe... Be safe!	interasse	Inglese 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.</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</p>	<p style="text-align: center;"><u>Topics</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducing hygiene, safety and grooming • HACCP: helping hand in catering • Benefits are served • Uniform netiquette • “Black Tie” attire <p style="text-align: center;"><u>Grammar revision</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • WH words revision • Past simple • Phrasal verbs: to look for • Idioms: to get the ball rolling <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p>	

				rete.	<ul style="list-style-type: none">▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate.▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.▪ Dare istruzioni per regolamentare	
--	--	--	--	-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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

DIPARTIMENTO AREA TECNICO-PROFESSIONALE ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

CLASSI TERZE CURVATURA SERVIZI DI SALA E VENDITA PROFILO ESPERTO IN SALA - BAR E VENDITA

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)
Titolo UDA: <i>Le nuove tendenze del turismo enogastronomico in Italia.</i> Insegnamento: <i>DTA</i>	interasse	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive Laboratorio di sala Laboratorio di cucina Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione orale dei contenuti. Breve presentazione cartacea/multimediale di un itinerario enogastronomico.	N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 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.	<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>	<p>interasse</p>	<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di sala</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 un menù 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 	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>

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>	<p>interasse</p>	<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di cucina</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Presentazione orale dei contenuti ed esposizione di un semplice caso aziendale.</p>	<p>N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</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> <p>N. 5: Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I regolamenti in denaro contante e loro limitazioni • Pagamenti tracciabili 	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>

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)
<p>Titolo UDA: <i>Valorizzazione e promozione delle risorse agroalimentari del territorio</i></p> <p>Insegnamento: <i>DTA</i></p>	interasse	<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di cucina</p> <p>Laboratorio di sala</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione</p>	Presentazione di un prodotto multimediale che esponga le varie fasi di costituzione e gestione di un'impresa ristorativa che utilizza come materie prime le risorse agroalimentari del territorio.	<p>N. 7: Collaborare alla 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 e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese ristorative • Costituzione e gestione di un'impresa ristorativa 	Da definire nel consiglio di classe

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)

			<p>presentarne i risultati tramite una presentazione digitale</p>	<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 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>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 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.