

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

UDA N. 1 : MARKETING E GESTIONE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</p> <p>-Il marketing aziendale</p> <p>- I marchi di qualità.</p> <p>- La gestione del magazzino</p> <p>-Le etichette delle derrate alimentari</p> <p>- Sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>- L'HACCP</p>	<p>Interasse</p>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</p> <p>Enogastronomia</p> <p>Sc. Cultura dell' alimentazione</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p>	<p>N1 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p> <p>N2 Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>N3 Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>→ Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>→ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>→ Risorse enogastronomiche, culturali territoriali e nazionali.</p> <p>→ Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>→ Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>→ Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>→ Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>→ Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>SETTEMBRE-NOVEMBRE</p>

UDA N. 2 : I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE: IL CLIENTE SEMPRE AL CENTRO DELL'ATTENZIONE

Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p><u>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</u></p> <p>Varie tipologie di menù</p> <p>-Le diete, le intolleranze e le allergie alimentari</p> <p>La comunicazione verbale e non verbale</p> <p>-Comunicare l'offerta enogastronomica con tecnologie digitali</p> <p>- Il made in italy: cibo/vino</p>	<p>Interasse</p>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</p> <p>Enogastronomia</p> <p>Sc. Cultura dell' alimentazione</p> <p>Lingue</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p>	<p>N4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>N6 Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>N7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia. → Gli stili alimentari e le diete moderne. → Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. → Strategie di fidelizzazione del cliente. → Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. → Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. → Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. 	<p>DICEMBRE - GENNAIO</p>

UDA N. 3 : LA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO SEGUE LE TENDENZE

Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p><u>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</u></p> <p>-Determinare l'offerta enogastronomica.</p> <p>Le fasi del servizio</p> <p>- Comunicazioni con gli altri reparti</p> <p>- Analisi swot: punti di forza e debolezza</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p>	<p>N8 Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p> <p>N9 Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Mercato turistico e sue tendenze. → Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. → Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. → Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. → Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)* 	<p>FEBBRAIO - MARZO</p>

UDA N. 4 : LA RISTORAZIONE: ASSOCIA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</p> <p>-Principi di marketing</p> <p>- Analisi del mercato</p> <p>-Valorizzare i beni culturali, ambientali e i prodotti agroalimentari del territorio</p>	<p>Monodisciplinare</p>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</p> <p>Enogastronomia</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p>	<p>N10 Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p>N11 Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>→ Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.</p> <p>→ Tecniche di benchmarking.</p> <p>→ Tecniche di promozione e vendita.</p>	<p>APRILE - MAGGIO</p>

CLASSE QUARTA CURVATURA CUCINA- PROFILO CUOCO TECNOLOGO

CLASSE QUARTA CURVATURA CUCINA-OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI PROFILO PASTICCIERE

CLASSE QUARTA CURVATURA SALA-BAR E VENDITA - PROFILO BARTENDER

NUCLEI TEMATICI (1-6-8) FOCUS 1 CLIENTE:ESIGENZE E ASPETTATIVE						
UDA N.1 "ALIMENTAZIONE E SALUTE"						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie (LIVELLO QNQ 3/4)	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.4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo	n.4 Bisogni di energia e nutrienti Valutazione dello stato nutrizionale	Da definire nel consiglio di classe

NUCLEO TEMATICO (2) FOCUS 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO						
UDA N.2 "VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI"						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie (LIVELLO QNQ 3/4)	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.5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	n.5 Principi di scienze e tecnologie alimentari (applicate ai prodotti dolciari e di panificazione). L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto Fisiologia dell'apparato digerente	Da definire nel consiglio di classe
--------------------------------------	-----------	---	--	---	---	-------------------------------------

NUCLEO TEMATICO (3/4) FOCUS 3 CULTURA DELLA QUALITA' E SICUREZZA

UDA N.3 "QUALITA' ALIMENTARI"

Insegnamento/ UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Intermedie (LIVELLO QNQ 3/4)	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.1: Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo	N.1 Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.	Da definire nel consiglio di classe

				adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento		
--	--	--	--	--	--	--

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

DIPARTIMENTO AREA LINGUISTICA – LINGUE STRANIERE ASSE DEI LINGUAGGI

CLASSI QUARTE CURVATURA CUCINA PROFILO CUOCO TECNOLOGO

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE						
UDA N. 1: PREPARAZIONI CULINARIE E... NON SOLO						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Réaliser et présenter des plats	interasse	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Elaborare una fiche recette completa di informazioni nutrizionali e dei relativi costi	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. N. 4 Stabilire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrées ▪ Aliments de base. ▪ Sauces et assaisonnements. ▪ Matières grasses. ▪ Aromates et fines herbes. ▪ Viandes. ▪ Poissons, coquillages et crustacés. ▪ Menu et carte. ▪ Les repas français ▪ Groupes alimentaires, leur rôle et principes nutritionnels. ▪ Féculents: céréales, légumes secs, pommes de terre. ▪ Les corps gras. ▪ Viandes, poissons et œufs. 	Da definire nel consiglio di classe

				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 style="text-align: center;">Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	
LINGUA INGLESE Making and describing dishes	interasse	Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva		<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>N. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio</p>	<p>Food Ingredients Fats and condiments Menu planning What's in a menu Types of menus Nutrients Groups, contents and properties</p> <p style="text-align: center;">Functions:</p> <p>Explaining dishes Understanding and designing menus Talking about menus</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	

				e di lavoro.		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Alimentazione e nutrizione. Nutrirsi significa dare al nostro corpo tutte le sostanze di cui ha bisogno per stare bene.	interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina				
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA						
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA						

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

UDA N. 2: Promuovere... Se stessi

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Mon job dans un resto	interasse	Francese Inglese Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Italiano	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Simulazione colloquio di lavoro	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"> ▪ Comment chercher un emploi ▪ Lettre de motivation ▪ CV ▪ L'entretien d'embauche <p align="center">Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico- 	Da definire nel consiglio di classe

			in italiano, inglese e francese	<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>comunicative in riferimento alle tematiche trattate.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccontare le proprie esperienze di lavoro. ▪ Rispondere ad un'offerta di lavoro. ▪ Redigere il CV 	
<p>LINGUA INGLESE Getting ready to work</p>	interasse	<p>Inglese Francese Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Italiano</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>Browsing in the world of work How to get the right path Advertisement and communication</p> <p>Writing a CV Application form The job interview</p> <p>Functions: How to apply for a job How to talk about oneself (experiences, present time, future expectations)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Raccontare le proprie esperienze di lavoro. ▪ Rispondere ad un'offerta di lavoro. ▪ Redigere il CV 	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	interasse	Inglese Francese Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Italiano				
--	-----------	---	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO – CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 3: Igiene e sicurezza in cucina

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

<p>LINGUA FRANCESE Règles d'hygiène dans la cuisine d'un restaurant</p>	<p>interasse</p>	<p>Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settori cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Redigere dei cartelli, da affiggere in cucina, che illustrino le regole di igiene da osservare nel luogo di lavoro e le principali norme giuridiche per prevenire i rischi di contaminazione alimentare.</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"> ▪ Règles d'hygiène <p style="text-align: center;">Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. ▪ Dare istruzioni per regolamentare. 	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>
<p>LINGUA INGLESE Safety first!</p>	<p>interasse</p>	<p>Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settori cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Scienza e cultura dell'alimentazione</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</p>	<p>Why is safety important? SAFE Hazard vs risk Employers' and employees' Duties, responsibilities and rights</p> <p style="text-align: center;">Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. ▪ Dare istruzioni per regolamentare. 	

				rete.		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	interasse	Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settori cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Scienza e cultura dell'alimentazione				
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE						

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

DIPARTIMENTO UMANISTICO ASSE dei LINGUAGGI – STORICO SOCIALE

CLASSI QUARTE CURVATURA: tutte PROFILO: tutti

UDA N.1 LA NUOVA SCIENZA E L'ETA' DELLE RIVOLUZIONI						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
ITALIANO Dal Barocco al romanzo europeo	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Creazione di uno schema concettuale attraverso il quale spiegare alla classe, immaginando di essere un docente, le principali caratteristiche del fenomeno letterario, culturale, storico, studiato. ...	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"> - L'età del Barocco - Galileo Galilei - L'Illuminismo - C. Goldoni e G. Parini - Il romanzo europeo del settecento 	Da definire nel consiglio di classe Settembre dicembre

				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 Dai lumi della ragione al “piccolo” corso	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°4: Stabilire collegamenti tra le	<ul style="list-style-type: none"> - I lumi della ragione - La rivoluzione americana - La prima rivoluzione industriale - La Rivoluzione francese - Napoleone 	

				tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.		
--	--	--	--	--	--	--

UDA N.2 ROMANTICISMO E RISORGIMENTO

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
ITALIANO Dal Romanticismo a Leopardi	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. ipotizzare un'intervista ad uno degli autori studiati, formulando domande e possibili risposte, facendo emergere i nuclei essenziali della poetica, facendo riferimento anche al periodo	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	<ul style="list-style-type: none"> - Romanticismo e Risorgimento - U. Foscolo - G. Leopardi 	Da definire nel consiglio di classe Gennaio - marzo

			<p>storico. L'intervista dovrà essere corredata da una breve presentazione del personaggio.</p>	<p>locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai 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 Il Risorgimento</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La restaurazione e i moti liberali - Dal 1848 all'unità d'Italia - Italiani in patria e all'estero 	

				personali, sociali e professionali Competenza 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 lavoro.		
--	--	--	--	--	--	--

UDA N.3 DALL'OTTOCENTO ALLE SUFFRAGETTE

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interesse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
ITALIANO Il grande romanzo dell'Ottocento	interesse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Strutturazione mappe concettuali o schemi riassuntivi o power point da cui dovrà	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici,	<ul style="list-style-type: none"> - Il romanzo nell'ottocento - A. Manzoni 	Da definire nel consiglio di classe Marzo-maggio

			emergere la poetica dell'autore, le caratteristiche del romanzo, il periodo storico	tecnologici e professionali. Competenza 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 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 Crisi e trionfo del capitalismo	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	<ul style="list-style-type: none"> - Il decollo degli Stati Uniti e la grande depressione - La seconda rivoluzione industriale 	

				<p>ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza 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 lavoro.</p>	<p>- La Belle époque</p>	
--	--	--	--	--	--------------------------	--

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

DIPARTIMENTO AREA TECNICO-PROFESSIONALE ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

CLASSI QUARTE CURVATURA CUCINA : PROFILO CUOCO TECNOLOGO

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE						
UDA N. 1: PREPARAZIONI CULINARIE E... NON SOLO						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
DTA Un'offerta turistica delle eccellenze produttive del territorio	interasse	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina - sala	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Breve video promozionale di un'offerta ecosostenibile di un ristorante	N°7: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti, affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. N.4: Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	<ul style="list-style-type: none"> • La gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa. • Metodi di calcolo dei costi. • Prezzo di vendita nelle imprese • I contratti specifici del settore turistico- ristorativo. <ul style="list-style-type: none"> • Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento • La banca e le sue funzioni. • I finanziamenti bancari 	Da definire nel consiglio di classe

				Competenza di educazione civica: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale dei beni pubblici	Art.9 della Costituzione Italiana turistico-ristorative	
--	--	--	--	---	--	--

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

UDA N. 2: Promuovere... Se stessi						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
DTA Noi futuri lavoratori..	interasse	Francese Inglese Italiano	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Simulazione colloquio di lavoro e breve presentazione del CCNL Turismo	N.2: Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. N.10: Applicare, anche collaborando con altri,	<ul style="list-style-type: none"> Il mercato del lavoro e il reclutamento del personale. Contratti di lavoro, retribuzione e foglio paga. 	Da definire nel consiglio di classe

				tecniche standard di Revenue management e di budgeting- reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una		
--	--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO – CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 3: Igiene e sicurezza in cucina

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
DTA Sentirsi sicuri a tavola e al lavoro	interasse	Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settori cucina e sala Scienza e cultura dell'alimentazione	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Redigere dei cartelli, da affiggere in cucina, che illustrino le regole di igiene per prevenire i rischi di contaminazione alimentare e le principali norme giuridiche da osservare nel luogo di lavoro	N.2: Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. N.10: Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting- reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti	<ul style="list-style-type: none"> • Le certificati di qualità • Le norme in materia di sicurezza sul lavoro 	Da definire nel consiglio di classe

				professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.		
--	--	--	--	--	--	--

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

CLASSI QUARTE CUCINA- SALA- PASTICCERIA

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
<p>NUCLEI 1/6/8</p> <p>CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE</p>	<p>Interasse</p>	<p>UDA: Predisposizione di prodotti culinari e non solo...</p>	<p>Asse dei linguaggi Asse scientifico -tecnologico</p>	<p>DTA, lingue straniere, laboratorio cucina, pasticceria, laboratorio sala, scienze e cultura dell'alimentazione Italiano.</p>	<p>NOVEMBRE- GENNAIO</p>	<p>Curvatura cucina: Elaborazione di una fiche-ricetta, anche in lingue straniere, completa di informazioni nutrizionali e relativi costi. Presentazione della fiche in laboratorio.</p> <p>Curvatura sala: Redigere delle schede, anche in lingua straniera, per la preparazione dei cocktail più conosciuti.</p>

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEO 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO	Interasse	Promuovere...se stessi	Asse scientifico -tecnologico, asse dei linguaggi	DTA, lingue straniere, laboratorio cucina, laboratorio sala, italiano	FEBBRAIO MAGGIO	Simulazione colloquio di lavoro, in italiano e in lingue straniere

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 3/4 CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA	Interasse	UDA: Igiene e sicurezza nelle strutture alberghiere	Asse scientifico -tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, pasticceria sala, scienza e cultura	MARZO APRILE	Redigere cartelli riportanti le principali norme giuridiche che garantiscono la sicurezza nei luoghi di lavoro delle imprese, anche in lingua straniera.

				dell'alimentazione , lingue straniere, DTA		
--	--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 5/7 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	asse	UDA: allestimento di una sala ristorante con prodotti tipici del territorio	Asse scientifico -tecnologico	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, pasticceria, sala, scienza e cultura dell'alimentazione	MAGGIO	Realizzare un menu/carta dei vini ai fini della valorizzazione del territorio e relativa presentazione pratica (preferibilmente di gruppo)

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.

QUARTO ANNO

Le competenze disciplinari di riferimento del QUARTO 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 E/O APPROFONDIMENTO		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.● Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore 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 (interi 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: LE FUNZIONI E LE LORO CARATTERISTICHE

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.• Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	<ul style="list-style-type: none">• Saper applicare il concetto di funzione come relazione fra gli insiemi• Riconoscere se una relazione è una funzione• Saper individuare le principali proprietà di una funzione• Saper classificare i vari tipi di funzione• Saper studiare il campo di esistenza di una funzione e rappresentarlo graficamente• Saper studiare il segno di una funzione e saperlo rappresentare• Saper calcolare gli zeri di una funzione	<ul style="list-style-type: none">• Il concetto di funzione anche nella vita reale• Definizione di funzione e funzioni reali di variabile reale• Funzioni numeriche• Classificazione delle funzioni• Funzioni elementari e relativi grafici• Dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica• Zeri e segno di una funzione• Proprietà delle funzioni; funzioni crescenti, decrescenti e monotone

MODULO N.3: ESPONENZIALI E LOGARITMI

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.• Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere il significato dell'elevamento a potenza reale di una base reale positiva e il concetto di logaritmo• Saper operare con potenze ad esponente reale e con logaritmi• Saper applicare le proprietà delle potenze e dei logaritmi• Saper riconoscere e rappresentare graficamente le funzioni esponenziali e logaritmiche• Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche applicando correttamente le proprietà• Riconoscere e saper costruire modelli di crescita o decrescita esponenziale o logaritmica	<ul style="list-style-type: none">• Il concetto di numero reale e le potenze ad esponente reale• La funzione esponenziale e relativo grafico• La definizione di logaritmo e relative proprietà• La funzione logaritmica e relativo grafico• Equazioni e disequazioni esponenziali• Equazioni e disequazioni logaritmiche

MODULO N.4: LE FUNZIONI GONIOMETRICHE – TRIGONOMETRIA (OPZIONALE)

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.• Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	<ul style="list-style-type: none">• Saper passare dalla misura in gradi di un angolo a quella in radianti e viceversa• Comprendere il significato di angolo orientato e saper rappresentare angoli orientati sulla circonferenza goniometrica• Saper riconoscere, caratterizzare e rappresentare graficamente le principali funzioni goniometriche• Saper applicare le relazioni fondamentali della goniometria e le principali formule relative alle funzioni goniometriche• Saper risolvere triangoli rettangoli	<ul style="list-style-type: none">• Angoli orientati e loro misura (misura in gradi e in radianti)• La circonferenza goniometrica• Le principali funzioni goniometriche di un angolo e relativi grafici• Relazioni fondamentali della goniometria• Angoli notevoli• Angoli associati• Funzioni goniometriche e risoluzione dei triangoli rettangoli