

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

**UDA N. 1 : RISTORAZIONE: IL MARKETING E LA GESTIONE NEL MONDO DEI GOLOSI**

Insegnamento/UD <b>A</b> (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p><b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</b></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><b>Interasse</b></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><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<p>→ Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>→ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</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><b>SETTEMBRE-NOVEMBRE</b></p>

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

<b>Insegnamento/UD A</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p><b><u>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</u></b></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><b>Interasse</b></p>	<p><b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</b></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><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.</li> <li>→ Gli stili alimentari e le diete moderne.</li> <li>→ Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> <li>→ Strategie di fidelizzazione del cliente.</li> <li>→ Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</li> <li>→ Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.</li> <li>→ Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.</li> </ul>	<p><b>DICEMBRE - GENNAIO</b></p>

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

<b>Insegnamento/UD A</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p><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><b>Monodisciplinare</b></p>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</p>	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p>	<p><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<p>→ Mercato turistico e sue tendenze.</p> <p>→ Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.</p> <p>→ Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.</p> <p>→ Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.</p> <p>→ Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)*</p>	<p><b>FEBBRAIO - MARZO</b></p>

**UDA N. 4 : LA RISTORAZIONE: PASTICCERIA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE**

<b>Insegnamento/UD</b> <b>A</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</b>  -Principi di marketing  - Analisi del mercato  -Valorizzare i beni culturali, ambientali e i prodotti agroalimentari del territorio  - Il made in italy: Dolci/vino e liquori	<b>Interasse</b>	<b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</b>  <b>Enogastronomia</b>	<b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b>	<b>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.</b>  <b>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.</b>	→ Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.  → Tecniche di benchmarking.  → Tecniche di promozione e vendita.  → Risorse enogastronomiche, culturali territoriali e nazionali.	<b>APRILE -</b> <b>MAGGIO</b>

**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**

<b>NUCLEI TEMATICI (1-6-8) FOCUS 1 CLIENTE:ESIGENZE E ASPETTATIVE</b>						
<b>UDA N.1 "ALIMENTAZIONE E SALUTE"</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze Intermedie</b> (LIVELLO QNQ 3/4)	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	<b>INTERASSE</b>	<b>DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE</b>	<b>PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE</b>	<b>n.4</b> 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	<b>n.4</b> Bisogni di energia e nutrienti Valutazione dello stato nutrizionale	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

<b>NUCLEO TEMATICO (2) FOCUS 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO</b>						
<b>UDA N.2 "VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI"</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze Intermedie</b> (LIVELLO QNQ 3/4)	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (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/ <b>UDA</b> (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	<b>N.1:</b> 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	<b>N.1</b> 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 **PRODUZIONE DOLCIARIA ARTIGIANALE E INDUSTRIALE** PROFILO **PASTICCERE E PANIFICATORE MODERNO**

FOCUS NUCLEO TEMATICO - <i>CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE</i>						
UDA N. 1: <i>PREPARAZIONI CULINARIE E... NON SOLO</i>						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)

<p><b>LINGUA FRANCESE</b> Réaliser et présenter des desserts</p>	<p>interasse</p>	<p>Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Elaborare una fiche recette di un dolce per un evento, scegliendo gli ingredienti, i metodi di preparazione e curandone il desing</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>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les ingrédients de base</li> <li>▪ Les crèmes en pâtisserie</li> <li>▪ Les pâtes en pâtisserie</li> <li>▪ Entremets</li> <li>▪ Fruits, glasses et sorbets</li> <li>▪ Les gâteaux des fêtes</li> <li>▪ La décoration ou cake design</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate.</li> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> </ul>	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>
--	------------------	---	---	---	---	--

<p>LINGUA INGLESE Making and describing desserts and bakery products.</p>	<p>interasse</p>	<p>Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva</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>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>The Italian tradition in pastry and typical bakery products. British sweet treats</p> <p>Functions: Explaining desserts and bakery products Talking about menus in a pastry shop or in a bakery</p>	
---	------------------	---	--	--	--	--

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**

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

<p><b>LINGUA FRANCESE</b> Mon job dans une pâtisserie</p>	<p>interasse</p>	<p>Francese Inglese Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Italiano</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Simulazione colloquio di lavoro in italiano, inglese e francese</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"> <li>▪ Comment chercher un emploi</li> <li>▪ Lettre de motivation</li> <li>▪ CV</li> <li>▪ L'entretien d'embauche</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate.</li> <li>▪ Raccontare le proprie esperienze di lavoro.</li> <li>▪ Rispondere ad un'offerta di lavoro.</li> <li>▪ Redigere il CV</li> </ul>	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>
---	------------------	--	--	--	--	--

LINGUA INGLESE Getting ready to work	interasse	Inglese Francese Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Italiano		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.	Browsing in the world of work How to get the right path Advertisement and communication  Writing a CV Application form The job interview  Functions: How to apply for a job How to talk about oneself (experiences, present time, future expectations)	
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)
<b>LINGUA FRANCESE</b> Règles d'hygiène dans une pâtisserie	interasse	Francese Inglese Laboratorio servizi enogastronomici - settori cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva 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 da osservare nel luogo di lavoro e le principali norme giuridiche per prevenire i rischi di contaminazione alimentare.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Règles d'hygiène</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate.</li> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> <li>▪ Dare istruzioni per regolamentare.</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

LINGUA INGLESE Safety first!	interasse	Inglese Francese Laboratorio servizi enogastronomici - settori cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva 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.	Bacteria and food poisoning Contamination and preservation methods The HACCP System	
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)
<b>ITALIANO</b> Dal Barocco al romanzo europeo	<b>interasse</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>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. ...</b>	<b>Competenza N°2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'età del Barocco</li> <li>- Galileo Galilei</li> <li>- L'Illuminismo</li> <li>- C. Goldoni e G. Parini</li> <li>- Il romanzo europeo del settecento</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe <b>Settembre dicembre</b>

				fini della mobilità di studio e lavoro. <b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
<b>STORIA</b> Dai lumi della ragione al “piccolo” corso	<b>interesse</b>	<b>Italiano Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	<b>Competenza N°1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I lumi della ragione</li> <li>- La rivoluzione americana</li> <li>- La prima rivoluzione industriale</li> <li>- La Rivoluzione francese</li> <li>- Napoleone</li> </ul>	

				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)
<b>ITALIANO</b> Dal Romanticismo a Leopardi	<b>interasse</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>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</b>	<b>Competenza N°2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Romanticismo e Risorgimento</li> <li>- U. Foscolo</li> <li>- G. Leopardi</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe <b>Gennaio - marzo</b>

			<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><b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		
<p><b>STORIA</b> Il Risorgimento</p>	<p><b>interesse</b></p>	<p><b>Italiano</b> <b>Storia</b></p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p><b>Competenza N°1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La restaurazione e i moti liberali</li> <li>- Dal 1848 all'unità d'Italia</li> <li>- Italiani in patria e all'estero</li> </ul>	

				personali, sociali e professionali <b>Competenza N°4:</b> 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**

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

			emergere la poetica dell'autore, le caratteristiche del romanzo, il periodo storico	tecnologici e professionali. <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro. <b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.		
<b>STORIA</b> Crisi e trionfo del capitalismo	<b>interesse</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	<b>Competenza N°1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il decollo degli Stati Uniti e la grande depressione</li> <li>- La seconda rivoluzione industriale</li> </ul>	

				<p>ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p><b>Competenza N°4:</b> 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

CLASSI QUARTE CUCINA- SALA- PASTICCERIA

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

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

<b>FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I</b>	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>TITOLO UDA</b>	<b>ASSE/I</b>	<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO</b>	<b>COMPITO AUTENTICO</b>
<b>NUCLEI 3/4</b>  <b>CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA</b>	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	<b>Redigere cartelli riportanti le principali norme giuridiche che garantiscono la sicurezza nei luoghi di lavoro delle imprese, anche in lingua straniera.</b>

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

<b>FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I</b>	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>TITOLO UDA</b>	<b>ASSE/I</b>	<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO</b>	<b>COMPITO AUTENTICO</b>
<b>NUCLEI 5/7</b>  <b>VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</b>	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	<b>Realizzare un menu/carta dei vini ai fini della valorizzazione del territorio e relativa presentazione pratica (preferibilmente di gruppo)</b>

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

**DIPARTIMENTO AREA TECNICO-PROFESSIONALE ACCOGLIENZA TURISTICA**

**ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO**

**CLASSI QUARTE CURVATURA PASTICCERIA PROFILO PASTICCERE E PANIFICATORE MODERNO**

<b>FOCUS NUCLEO TEMATICO – Cliente: esigenze e aspettative</b>						
<b>UDA N. 1: Quanto il cliente è disposto a spendere?</b>						
<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<p>Titolo UDA: <i>Il rapporto qualità/prezzo come misuratore della soddisfazione del cliente di un'impresa ristorativa.</i></p> <p>Insegnamento: <i>DTA</i></p>	interasse	<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p> <p>Matematica</p> <p>Inglese</p> <p>francese</p>	Presentazione orale dei contenuti e di un semplice caso aziendale.	<p><b>N. 1:</b> 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</p> <p><b>N. 4:</b> Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fissazione del prezzo di vendita</li> <li>• Il food and beverage cost</li> <li>• Tecniche di rilevazione della customer satisfaction</li> <li>• Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali.</li> <li>• I finanziamenti bancari</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

				<p>filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>N. 6:</b> 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I finanziamenti pubblici-finanziamenti all'imprenditoria femminile</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--	--

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

**UDA N. 1: Preparazione di un prodotto dolciario: aspetti tecnici ed economici e finanziari**

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Titolo UDA: <i>Preparazione di un cocktail: aspetti tecnici ed economici</i></p> <p>Insegnamento: <i>DTA</i></p>	<p>interasse</p>	<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 e realizzazione pratica di un prodotto dolciario.</p>	<p><b>N. 1:</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto 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><b>N. 2:</b> supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione</p> <p><b>N. 4:</b> 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione dei costi</li> <li>• I metodi di calcolo dei costi</li> <li>• Il food and beverage cost</li> <li>• La fissazione del prezzo di vendita</li> <li>• Utilizzare le tecniche di approvvigionamento.</li> <li>• Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese di panificazione e dolciarie.</li> <li>• Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali.</li> <li>• I finanziamenti bancari</li> <li>• I finanziamenti</li> </ul>	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>

				<p><b>N. 10:</b> Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<p>pubblici-finanziamenti all'imprenditoria femminile</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	
--	--	--	--	---	---	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Cultura della qualità totale e sicurezza						
UDA N. 1: <i>La formazione professionale del personale dipendente come strategia vincente</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>La qualità del personale dipendente come elemento di successo delle imprese ricettive</i></p> <p>Insegnamento: DTA</p>		<p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p> <p>Lingua inglese</p> <p>Lingua francese</p>	<p>Analisi di un caso aziendale</p>	<p><b>N. 7:</b> 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> <p><b>N. 8:</b> Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di prodotti dolciari, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato del lavoro</li> <li>• Tecniche di reclutamento del personale</li> <li>• Tecniche di selezione del personale</li> <li>• Il contratto di lavoro</li> <li>• Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro</li> <li>• Riconoscere gli elementi della retribuzione e compilare il foglio</li> </ul>	<p>Da definire nel consiglio di classe</p>

				sostenibilità ambientale.	paga <ul style="list-style-type: none"> <li>Le certificazioni di qualità</li> </ul>	
--	--	--	--	---------------------------	---	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Valorizzazione del Made in Italy e promozione del territorio						
UDA N. 1: Produzione e presentazione di prodotti dolciari tipici del territorio locale e regionale						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Titolo UDA: <i>Allestimento di una sala di un ristorante con cucina tipica del territorio.</i>  Insegnamento: DTA	interasse	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive  Laboratorio di pasticceria  Scienze e cultura dell'alimentazione	Produzione di prodotti tipici del territorio locale e regionale	<b>N. 1:</b> 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  <b>N. 9:</b> Applicare tecniche di Hospitality management	<ul style="list-style-type: none"> <li>I contratti delle imprese ristorative: catering e banqueting.</li> <li>Le certificazioni di qualità</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

				<p>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> <p><b>N. 11:</b> Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>		
--	--	--	--	---	--	--

# 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.

<b>MODULO N.1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA: EQUAZIONI, DISEQUAZIONI, SISTEMI: RICHIAMI E/O COMPLETAMENTO E/O APPROFONDIMENTO</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper risolvere equazioni di primo e secondo grado</li><li>• Saper risolvere disequazioni di primo e secondo grado (interi e fratte)</li><li>• Saper risolvere sistemi di disequazioni di primo grado e secondo grado</li><li>• Saper verificare le soluzioni.</li><li>• Saper operare con gli intervalli e saperli rappresentare sulla retta reale</li><li>• Saper risolvere problemi di primo e secondo grado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Equazioni e disequazioni di primo grado</li><li>• Sistemi di disequazioni di primo grado e disequazioni fratte di primo grado</li><li>• Equazioni e disequazioni di secondo grado</li><li>• Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte di secondo grado</li><li>• Intervalli di numeri reali</li><li>• Problemi di primo e secondo grado</li></ul>

**MODULO N.2: LE FUNZIONI E LE LORO CARATTERISTICHE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper applicare il concetto di funzione come relazione fra gli insiemi</li><li>• Riconoscere se una relazione è una funzione</li><li>• Saper individuare le principali proprietà di una funzione</li><li>• Saper classificare i vari tipi di funzione</li><li>• Saper studiare il campo di esistenza di una funzione e rappresentarlo graficamente</li><li>• Saper studiare il segno di una funzione e saperlo rappresentare</li><li>• Saper calcolare gli zeri di una funzione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il concetto di funzione anche nella vita reale</li><li>• Definizione di funzione e funzioni reali di variabile reale</li><li>• Funzioni numeriche</li><li>• Classificazione delle funzioni</li><li>• Funzioni elementari e relativi grafici</li><li>• Dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica</li><li>• Zeri e segno di una funzione</li><li>• Proprietà delle funzioni; funzioni crescenti, decrescenti e monotone</li></ul>

**MODULO N.3: ESPONENZIALI E LOGARITMI**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere il significato dell'elevamento a potenza reale di una base reale positiva e il concetto di logaritmo</li><li>• Saper operare con potenze ad esponente reale e con logaritmi</li><li>• Saper applicare le proprietà delle potenze e dei logaritmi</li><li>• Saper riconoscere e rappresentare graficamente le funzioni esponenziali e logaritmiche</li><li>• Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche applicando correttamente le proprietà</li><li>• Riconoscere e saper costruire modelli di crescita o decrescita esponenziale o logaritmica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il concetto di numero reale e le potenze ad esponente reale</li><li>• La funzione esponenziale e relativo grafico</li><li>• La definizione di logaritmo e relative proprietà</li><li>• La funzione logaritmica e relativo grafico</li><li>• Equazioni e disequazioni esponenziali</li><li>• Equazioni e disequazioni logaritmiche</li></ul>

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

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper passare dalla misura in gradi di un angolo a quella in radianti e viceversa</li><li>• Comprendere il significato di angolo orientato e saper rappresentare angoli orientati sulla circonferenza goniometrica</li><li>• Saper riconoscere, caratterizzare e rappresentare graficamente le principali funzioni goniometriche</li><li>• Saper applicare le relazioni fondamentali della goniometria e le principali formule relative alle funzioni goniometriche</li><li>• Saper risolvere triangoli rettangoli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Angoli orientati e loro misura (misura in gradi e in radianti)</li><li>• La circonferenza goniometrica</li><li>• Le principali funzioni goniometriche di un angolo e relativi grafici</li><li>• Relazioni fondamentali della goniometria</li><li>• Angoli notevoli</li><li>• Angoli associati</li><li>• Funzioni goniometriche e risoluzione dei triangoli rettangoli</li></ul>

**PIANO DIDATTICO**

**CLASSE QUARTA SEZ. A- PD**

**PASTICCERIA E ARTE BIANCA**

<b>FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I</b>	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>TITOLO UDA</b>	<b>ASSE/I</b>	<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO</b>	<b>COMPITO AUTENTICO</b>
<b>NUCLEI 1/6/8</b>  <b>CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE</b>	Interasse	UDA: Predisposizione di prodotti culinari e non solo ...	Asse dei linguaggi Asse scientifico - tecnologico	DTA, lingue straniere, laboratorio pasticceria, laboratorio sala, scienze degli alimenti, italiano	Dicembre / marzo	<b>Curvatura pasticceria:</b> Elaborazione di una fiche-ricetta, anche in lingue straniere, completa di informazioni nutrizionali e relativi costi. Presentazione della fiche in laboratorio con la realizzazione di un prodotto ed abbinamento con una bevanda.

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

<b>FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I</b>	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>TITOLO UDA</b>	<b>ASSE/I</b>	<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO</b>	<b>COMPITO AUTENTICO</b>
<b>NUCLEI 3/4</b>  <b>CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA</b>	Interasse	UDA : Igiene e sicurezza nelle strutture alberghiere	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio pasticceria sala, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, DTA	Aprile	Redigere un report sulle principali norme giuridiche che garantiscono la sicurezza nei luoghi di lavoro delle imprese, anche in lingua straniera.

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
<b>NUCLEI 5/7</b>  <b>VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</b>	asse	UDA: allestimento di una sala ristorante con prodotti tipici del territorio	Asse scientifico - tecnologico	Laboratorio pasticceria, sala, lingue straniere, scienza e cultura dell'alimentazione italiano	Maggio	Realizzazione e presentazione nella sala ristorante di prodotti dolciari e dell'arte bianca a base di prodotti tipici del territorio con relativa presentazione in lingue straniere e relativa tabella nutrizionale.