

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

**UDA N. 1 : IL MONDO DELLA RISTORAZIONE E LA GESTIONE**

<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>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</b></p> <p>-Il marketing aziendale</p> <p>- I marchi di qualità.</p> <p>- Il made in italy: cibo/vino</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><b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</b></p> <p><b>Enogastronomia</b></p> <p><b>Sc. Cultura dell' alimentazione</b></p>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p>	<p><b>N1</b> 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><b>N2</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>N3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla 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><b>SETTEMBRE-NOVEMBRE</b></p>

**UDA N. 2 : I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE: COCCOLARE IL CLIENTE**

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><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>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><b>N4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>N6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p><b>N7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</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**

Insegnamento/UD <b>A</b> (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><b>Mono disciplinare</b></p>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</p>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p>	<p><b>N8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><b>N9</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <b>Hospitality Management</b>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mercato turistico e sue tendenze.</li> <li>→ Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.</li> <li>→ Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.</li> <li>→ Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.</li> <li>→ Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)*</li> </ul>	<p><b>FEBBRAIO - MARZO</b></p>

**UDA N. 4 : LA RISTORAZIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO**

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>-Principi di marketing</p> <p>- Analisi del mercato</p> <p>-Valorizzare i beni culturali, ambientali e i prodotti agroalimentari del territorio</p>	<p><b>Mono disciplinare</b></p>	<p><b>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore SALA BAR E VENDITA</b></p> <p><b>Enogastronomia</b></p>	<p><b>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</b></p>	<p><b>N10</b> Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p><b>N11</b> Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare 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><b>APRILE</b> -</p> <p><b>MAGGIO</b></p>



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

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

CLASSI **QUINTE** CURVATURA **CUCINA** PROFILO **CUOCO TECNOLOGO**

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE**

**UDA N. 1: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>LINGUA FRANCESE</b> Alimentation et nutrition. Se nourrir veut dire donner à notre corps toutes les substances dont il a besoin pour rester en bonne santé	interasse	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Presentazione in power point di tematiche proposte	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>▪ Alimentation et nutrition</li> <li>▪ Nutriments : macronutriments et micronutriments</li> <li>▪ Fonctionnement : vitamines et sels minéraux</li> <li>▪ Hydratation, circulation et nettoyage : l'eau</li> <li>▪ Pyramides alimentaires : Nouvelle pyramide alimentaire 2020 et double pyramide durable eau-alimentation</li> <li>▪ Le cholestérol</li> <li>▪ Antioxydants : les cinq couleurs de la vie</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate.</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

					<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> </ul>	
<b>LINGUA INGLESE</b> More than nutrition	interasse	Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina		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.	<b>Nutrition and health</b> <b>Nutrition and food science</b> <b>The nutrients in food</b> Nutrients and their function Water Carbohydrates Lipids Proteins Vitamins Minerals <b>Healthy eating</b> The healthy eating pyramid The traditional healthy Mediterranean diet pyramid The danger list The coeliac disease 7 best stress-fighting foods  <u><b>Funzioni</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> </ul>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> Alimentazione e nutrizione. Nutrirsi significa dare al nostro corpo tutte le sostanze di cui ha bisogno per stare	interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione Inglese Francese Laboratorio cucina				

bene.						
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE						

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE**

**UDA N. 2: Promozione della salute e prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione.**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>LINGUA FRANCESE</b> Promotion de la santé: alimentation saine, équilibrée et durable. Prévention des maladies alimentaires	interasse	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Italiano e Storia Religione cattolica	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.  Elaborazione di un piano dietetico, in una particolare situazione patologica in lingua straniera	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agenda 2030 (conoscenze essenziali)</li> <li>▪ Alimentation et santé : alimentation saine, équilibrée et durable</li> <li>▪ Diète méditerranéenne et durabilité.</li> <li>▪ Régimes alimentaires</li> <li>▪ Maladies liées à l'alimentation : dyslipidémies (hypercholestérolémie, hypertriglycémie, dyslipidémies mixtes) ; athérosclérose ; obésité hypertension artérielle ; diabète.</li> </ul> <p align="center"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate.</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

				<p>riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> </ul>	
<p><b>LINGUA INGLESE</b></p> <p>Health promotion: the healing power of food</p>	<p>interasse</p>	<p>Inglese Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio cucina Italiano e Storia Religione cattolica</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Elaborazione di un piano dietetico, in una particolare situazione patologica in lingua straniera</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. 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Agenda 2030 (conoscenze essenziali)</li> </ul> <p><b>Lifelong nutrition</b> <b>Special diets menus</b> Pregnant and lactating women's diet Kid's diet Adolscents' diet Older adults' diet Athlete's diet Diabetics' diet Vegetarians' diet The vegan food pyramid <b>Macrobiotics</b> <b>Eating disorders</b> Anorexia nervosa (AN) Bulimia nervosa (BN) Binge Eating Disorder (BED) Pica The treatment Food and Religion</p> <p><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche</li> </ul>	

				espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	affrontate.	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	interesse	Scienza e cultura dell'alimentazione Inglese Francese Laboratorio cucina Italiano e Storia Religione cattolica				
ITALIANO						

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

**UDA N. 3: Promuovere un'impresa turistica sul web**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<b>Tipologia</b> (asse, interesse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>LINGUA FRANCESE</b> Promouvoir son restaurant	interesse	Francese Inglese Laboratorio cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Italiano	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Promuovere sui social (Instagram, ecc) l'apertura di un ristorante tipico.	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Étude du marché</li> <li>▪ Marketing mix</li> <li>▪ Publicité</li> </ul> <p align="center"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate.</li> <li>▪ Informare e convincere</li> <li>▪ Esporre ed argomentare</li> </ul>	Da definire nel consiglio di classe

				comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	in merito alle tematiche affrontate.	
<b>LINGUA INGLESE</b> People working in catering	interesse	Inglese Francese Laboratorio cucina e sala 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.	<b>The Catering cycle</b> <b>The Marketing Mix</b> <b>Food &amp; Beverage Managers</b> Staffing Staff organization chart <b>Funzioni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informare e convincere</li> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> </ul>	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	interesse	Inglese Francese Laboratorio cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Italiano				

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

**UDA N. 4: Igiene e sicurezza in cucina**

<b>Insegnamento/UDA</b> (titolo sintetico ed insegnamento)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
<b>LINGUA FRANCESE</b>  Contamination des aliments	interasse	Francese Inglese Laboratorio 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 una lista di avvertenze da affiggere in cucina per ridurre il rischio di contaminazioni alimentari	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>▪ La sécurité alimentaire en restauration: HACCP.</li> <li>▪ Les différents types de contamination alimentaires.</li> </ul> <p align="center"><b>Funzioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative 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
<b>LINGUA INGLESE</b> Contamination and food safety	interasse	Inglese Francese Laboratorio cucina e sala Diritto e Tecniche		N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in	Food Contamination Food borne diseases Bacteria and food poisoning	

		amministrative della struttura ricettiva Scienza e cultura dell'alimentazione		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.	Food safety and food hazards HACCP Critical Control Points  <b>Funzioni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzioni linguistico-comunicative in riferimento alle tematiche trattate.</li> <li>▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.</li> <li>▪ Dare istruzioni per regolamentare</li> </ul>	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	interasse	Inglese Francese Laboratorio cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Scienza e cultura dell'alimentazione				

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

DIPARTIMENTO UMANISTICO ASSE dei LINGUAGGI – STORICO SOCIALE

CLASSI QUINTE CURVATURA: TUTTE PROFILO: TUTTI

UDA N.1 IL VALORE DELLA FAMIGLIA E LE RIFORME DEL LAVORO						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<b>ITALIANO</b> Valore e senso della famiglia	<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, mappa, confronto attraverso cui spiegare alla classe il diverso modo che i due autori hanno di intendere la famiglia.</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	- Giovanni Verga - Giovanni Pascoli	<b>Da definire nel consiglio di classe</b> <b>Settembre-dicembre</b>

				<p>fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p><b>Competenza N°7:</b>  Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		
<p><b>STORIA</b>  L'Età giolittiana</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 personali, sociali e professionali</p> <p><b>Competenza N°4:</b>  Stabilire collegamenti tra le</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le riforme sociali</b></li> <li>- <b>Referendum</b></li> <li>- <b>L'invenzione delle ferrovie</b></li> <li>- <b>Il protezionismo</b></li> <li>- <b>Il triangolo industriale</b></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 LA GUERRA

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<b>ITALIANO</b> I poeti e la guerra	<b>interasse</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>Creazione di una pagina Wikipedia dedicata a ....facendo riferimento anche ai momenti salienti del conflitto mondiale</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	- UNGARETTI - D'ANNUNZIO	<b>Da definire nel consiglio di classe</b> <b>Gennaio-marzo</b>

				<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>  Le guerre e i suoi orrori</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 Prima guerra mondiale</li> <li>- La Seconda guerra mondiale</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 PURA FOLLIA UMANA						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interesse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<b>ITALIANO</b> La mente umana	<b>interesse</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>Relazione orale o scritta su uno degli autori studiati, dalla quale possa emergere il concetto di follia,</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>- Luigi Pirandello</li> <li>- Svevo o Brevi riferimenti</li> <li>- Primo Levi</li> </ul>	<b>Da definire nel consiglio di classe</b> <b>Aprile-maggio</b>

			<p>facendo riferimento anche ai regimi totalitari</p>	<p>tecnologici 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><b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		
<p><b>STORIA</b> I regimi totalitari</p>	<p>interesse</p>	<p>Italiano Storia</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p><b>Competenza N°1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fascismo</li> <li>- Comunismo</li> <li>- Nazismo</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>		
--	--	--	--	--	--	--

UDA N.4 EVOLUZIONI DOPO LA GUERRA...						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<b>STORIA</b> Il mondo nel dopoguerra	<b>monodisciplinare</b>	<b>Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. <b>Strutturazione mappe</b>	<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 mondo diviso in due blocchi</li> <li>- Cenni sull'Italia Repubblicana e sull'età attuale</li> </ul>	<b>Da definire nel consiglio di classe</b> <b>maggio</b>

			<p>concettuali o schemi riassuntivi dai quali dovranno emergere i principali cambiamenti storico-politico- sociali</p>	<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>		
--	--	--	--	--	--	--

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

DIPARTIMENTO AREA TECNICO-PROFESSIONALE ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

CLASSI QUINTE CURVATURA CUCINA-PROFILO CUOCO TECNOLOGO

FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE - ESIGENZE E ASPETTATIVE						
UDA N.1 : Alimentazione, salute e nuove tendenze in campo alimentare.						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	<b>interasse</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione orale dei contenuti.	<b>N. 1:</b> 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. <b>N.4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evoluzione dei consumi e abitudini alimentari.</li> <li>• I marchi di qualità alimentare e relativa normativa.</li> <li>• I prodotti a KM 0.</li> <li>• Analizzare il mercato turistico nelle sue forme e interpretarne le dinamiche.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Periodo</b> (mesi) Da definire nel cdc</p>
Abitudini alimentari e scelte sostenibili		Lingua Inglese	Breve presentazione multimediale dell'evoluzione del turismo, stili alimentari e nuove tendenze alimentari.			
		Lingua Francese				
		Laboratorio cucina				
		Laboratorio sala Matematica				

				<p>regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>N.6:</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nuove tendenze del turismo mondiale promosse dall'OMT.</li> <li>• Utilizzare le diverse tecniche di marketing.</li> </ul>	
--	--	--	--	--	---	--

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

**UDA N. 2: La promozione dell'immagine di un locale "ECO- FRIENDLY" nel proprio territorio.**

<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) Da definire nel cdc
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e Promozione e sostenibilità</b>	<b>interasse</b>	Laboratorio cucina Laboratorio Sala Lingue straniere Italiano Matematica Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione orale e scritta dei contenuti. Una breve presentazione multimediale che rappresenti	<b>N.1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda 2030: obiettivo 12</li> <li>• Le tecniche di marketing strategico e</li> </ul>	

			<p>un proposta di marketing mix per promuovere un ristorante nel tuo territorio.</p>	<p>prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</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.11:</b> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>operativo applicate al settore turistico operativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tecniche di web marketing.</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--	--

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

**UDA N.3 : Un' impresa ristorativa di successo**

<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>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	Interasse	<b>Laboratorio cucina</b> <b>Laboratorio sala</b> <b>Lingue straniere Italiano</b>	Presentazione orale dei contenuti delle norme per avviare e gestire un'attività	<b>N.4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pianificazione programmazione e controllo di gestione.</li> <li>• Il business plan</li> <li>• Il marketing plan</li> </ul>	<b>Periodo</b> (mesi) Da definire in cdc

			<p>turistica .          Produrre un elaborato scritto o multimediale su una storia aziendale di successo che evidenzino le scelte di pianificazione e programmazione.</p>	<p>alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>		
				<p><b>N.9:</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione efficienza aziendale.  <b>N.10:</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>		

**FOCUS NUCLEO TEMATICO : CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA**

**UDA N. 4: La strategia di sicurezza dai campi alla tavola( from farm to fork)**

<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>	
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b></p> <p>Sicurezza alimentare e responsabilità degli operatori</p>	<b>interasse</b>	Laboratorio cucina Laboratorio sala Lingue straniere Italiano Scienza e cultura dell'alimentazione	Esposizioni orali sulle normative analizzate. Presentazione di una filiera	<p><b>N.3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Sicurezza sul lavoro.</li> <li>• I contratti delle imprese turistico-ristorative.</li> <li>• La responsabilità degli operatori di settore.</li> </ul>	

# 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.

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

**CLASSE QUINTE CUCINA**

<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 1: Evoluzione del turismo e nuove tendenze alimentari  UDA 2: Stili di vita sani e equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.	Asse dei linguaggi Asse scientifico -tecnologico	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina, Matematica, DTA, Italiano e Storia	Ottobre/gennaio	<b>Presentazione power-point sulle tematiche proposte</b>  <b>Elaborazione di un piano dietetico in una particolare situazione patologica, anche in lingua straniera. Realizzazione di un piatto o bevanda nel laboratorio con foto.</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>NUCLEO 2</b>  <b>PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO</b>	asse	UDA : Impresa ristorativa"DIFFERENTE "	Asse scientifico -tecnologico	Laboratorio servizi enogastronomici cucina DTA	Ottobre/dicembre	<b>Marketing plan di un'attività imprenditoriale</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 a tutela del cliente	Asse scientifico -tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, sala e vendita, scienza e cultura dell'alimentazione , lingue straniere, DTA	Ottobre/febbraio	<b>Redigere, anche in lingua straniera, una lista di avvertenze e/o indicazioni da affiggere nei vari settori delle imprese ristorative.</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 5/7</b>  <b>VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</b>	Interasse	UDA: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa	Asse scientifico -tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, sala e vendita, scienza e cultura dell'alimentazione , lingue straniere, DTA	Marzo/aprile	<b>Promuovere un'impresa ristorativa/turistica, valorizzando i prodotti del territorio. Realizzazione di un piatto/bevanda ad interesse nazionale</b>

## QUINTO ANNO

Le competenze disciplinari di riferimento del QUINTO 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 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 pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</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, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</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****RICHIAMI E/O COMPLETAMENTO**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<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 pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</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, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</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: LIMITI DELLE FUNZIONI**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<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 pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</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, individuando</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper calcolare il limite di una funzione</li> <li>• Riconoscere e calcolare limiti che si presentano nella forma <math>0/0</math> oppure <math>\infty/\infty</math></li> <li>• Saper studiare gli asintoti di una funzione</li> <li>• Saper verificare la continuità di una funzione in un punto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Approccio intuitivo al concetto di limite</li> <li>• Limite di una funzione in un punto o all'infinito</li> <li>• Limiti finiti e infiniti</li> <li>• Operazioni sui limiti</li> <li>• Il calcolo dei limiti e le forme indeterminate</li> <li>• Le funzioni continue e continuità di una funzione in un punto</li> <li>• Gli asintoti e la loro ricerca</li> </ul>

strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.		
--	--	--

**MODULO N.4: DERIVATA DI UNA FUNZIONE E STUDIO DI FUNZIONI MATEMATICHE**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<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 pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</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, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper definire il concetto di derivata</li> <li>• <b>Conoscere le derivate fondamentali</b></li> <li>• Saper calcolare la derivata di una funzione</li> <li>• <b>Conoscere la definizione di crescita e decrescenza di una funzione</b></li> <li>• Saper determinare gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente</li> <li>• Saper riconoscere e determinare massimi, minimi ed eventuali punti di flesso di una funzione attraverso lo studio della derivata</li> <li>• Saper eseguire lo studio completo di semplici funzioni matematiche e rappresentarle graficamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di derivata e suo significato geometrico</li> <li>• Le derivate fondamentali</li> <li>• Calcolo delle derivate e regole di derivazione</li> <li>• Funzioni crescenti e decrescenti</li> <li>• Studio del segno della derivata prima: la ricerca dei massimi e dei minimi</li> <li>• Studio del segno della derivata seconda: concavità e ricerca degli eventuali punti di flesso</li> <li>• I teoremi sulle funzioni derivabili</li> <li>• Studio completo e rappresentazione grafica di semplici funzioni matematiche</li> </ul>

**MODULO N.5: IL CALCOLO INTEGRALE (OPZIONALE)**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
------------	----------	------------

<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 pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</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, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper eseguire integrazioni immediate e determinare gli integrali di funzioni date applicando uno dei metodi proposti</li> <li>• Calcolare l'integrale definito di una funzione</li> <li>• Applicare il calcolo di un integrale definito per il calcolo delle aree di superfici piane</li> </ul>	<p><b>Il calcolo integrale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di integrale indefinito e definito e relative proprietà</li> <li>• Metodi di integrazione</li> <li>• Applicazioni del calcolo integrale: calcolo di aree.</li> </ul>
---	---	---