

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

UDA N. 1 : STRATEGIE DI MARKETING NELLA RISTORAZIONE *

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Sala e vendita</p> <p>PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</p> <p>1 Principi di marketing 2 Gli strumenti di vendita</p> <p>I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE ENOGASTRONOMICHE</p> <p>I fattori dietetici e culturali</p> <p>COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA.</p> <p>I mezzi di comunicazione</p> <p>LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO – RISTORATIVE</p> <p>Forme di gestione Le risorse umane</p> <p>LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI</p> <p>Il valore strategico dell'approvvigionamento</p> <p>PRINCIPI DI MARKETING TURISTICO (Revenue Management)</p> <p>SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO</p> <p>STRATEGIE DI CONFRONTO CON ALTRE AZIENDE (Benchmarking).</p>	Mono disciplinare	Sala e vendita	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Mappe concettuali.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. 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. 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. 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. 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 ed efficienza aziendale. 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. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> → Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. → Strategie di comunicazione del prodotto. → Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. → Principi di fidelizzazione del cliente. → Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. → Il sistema di customer satisfaction. → Tecniche di problem solving e gestione reclami. → Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. → Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. → Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. → Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. → Tecniche di programmazione e controllo dei costi. → Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. → Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. → Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. → Tecniche di reportistica aziendale. → Tecniche di analisi per indici. 	OTTOBRE/ MAGGIO

*COLLEGATA ALL'UDA 2 DI INTERASSE “ PROMUOVERE UN'IMPRESA RISTORATIVA “

UDA N. 2 LAVORARE A NORMA E IN SICUREZZA*

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Sala e vendita</p> <p><u>LA SICUREZZA NELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE</u></p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <p>Sicurezza sul lavoro</p> <p>Obblighi e responsabilità.</p>	<p>Mono disciplinare /interasse</p>	<p>Sala e Vendita Sc. Degli Alim. Enogastronomia</p>	<p>Mappe concettuali/relazioni.</p> <p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Mappe concettuali.</p> <p>Presentazione individuale orale da illustrare in classe; prova pratica.</p>	<p>N°3</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>N° 4</p> <p>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>→ Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>→ Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>GENNAIO</p>

*COLLEGATA ALL'UDA 2 DI INTERASSE "IGIENE E SICUREZZA A TUTELA DEL CLIENTE" .

UDA N. 3 LA QUALITA' , IL TERRITORIO E IL MADE IN ITALY – I SERVIZI PARTICOLARI

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interesse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Sala e vendita</p> <p><u>COMUNICARE LA QUALITA'</u> I sistemi e i prodotti di qualità . Le certificazioni . La ristorazione a km 0 .</p> <p><u>COMUNICARE IL TERRITORIO</u> Conoscere e valorizzare il territorio . I sistemi turistici locali. STRATEGIE INNOVATIVE DI PROMOZIONE TURISTICA</p> <p>TRADIZIONI A CONFRONTO : etichette regionali ,nazionali ed estere . Prodotti e piatti nazionali ed esteri .</p> <p><u>ORGANIZZAZIONI DI EVENTI : CATERING E BANQUETING</u> : La preparazione di eventi speciali .</p> <p><u>LA CUCINA DI SALA</u> Il flambè nei lunch bar.</p>	<p>Mono disciplinare /interesse</p>	<p>Sala e Vendita Enogastronomia Cucina</p>	<p>Mappe concettuali/ relazioni.</p> <p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Mappe concettuali.</p> <p>Presentazione individuale orale da illustrare in classe; prova pratica.</p>	<p>.1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>2.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>3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4.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>6 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>7 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> <p>8 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>9 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 ed efficienza aziendale.</p> <p>10 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> <p>11 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>→ Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>→ Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>→ Tecniche , metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>→ Tecniche di allestimento dalla sala per servizi banqueting e catering .</p> <p>→ Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi</p> <p>→ Tecniche di preparazioni di piatti alla lampada.</p>	<p>FEBBRAIO</p>

UDA N. 4 : IL MONDO DEL BARTENDING- PRODOTTI PREMIUM E INNOVAZIONE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interesse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Sala e vendita BARMAN E BARTENDER/ AMERICAN BAR E COCKTAIL BAR CAFFETTERIA DA BAR (Consolidamento) MIXOLOGY :L'ARTE DEL BERE MISCELATO Il cocktail , le attrezzature e i dosaggi (consolidamento) La costruzione di un cocktail (consolidamento). Il drink cost / Il calcolo alcolometrico di un drink. I cocktail IBA / I luxury drink. INTAGLI E DECORAZIONI NEI COCKTAILS (CARVING FRUIT) LA BIRRA (Consolidamento) Stili di birra ed etichette premium . I SUPERALCOLICI DISTILLATI E LIQUORI (Consolidamento). Etichette premium . IL MONDO DEL FLAIR BARTENDING Tecnica di Working flair. LE NUOVE TENDENZE DEL BERE : Dai Tiki alla sferificazione (I cocktails molecolari) . Arie e velluti . L'utilizzo del sifone . Bolle di fumo e affumicati. Il mondo dei frozen . I twist nei cocktails . L'utilizzo moderno della frutta, Shrub e sherbet realizzazione e ricette innovative . La tendenza ABV : I Low cocktail e i Mocktail .</p>	<p>Mono disciplinare /interesse</p>	<p>Sala e Vendita Sc. Cultura degli alimenti Lingue straniere</p>	<p>Mappe concettuali/ relazioni. Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Presentazione individuale orale da illustrare in classe; Prova pratica.</p>	<p>.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 2.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. 3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 4.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. 6 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. 7 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. 8 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. 9 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 ed efficienza aziendale. 10 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. 11 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>→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. → Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti e bevande . → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Tecniche di base di conservazione degli alimenti , delle materie prime utilizzate la realizzazione di drink. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. → La comunicazione in fase di check in e check out → Le grammature. → Gli strumenti di vendita. → Tecniche innovative e di tendenza per la preparazione delle bevande miscelate → Tipologie di prodotti premium in commercio nel settore della liquoristica . → Tecniche per la realizzazione di guarnizioni per la presentazione di drink.</p>	<p>DICEMBRE /MAGGIO</p>

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

DIPARTIMENTO AREA TECNICO-PROFESSIONALE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE

CLASSE QUINTA CURVATURA CUCINA- PROFILO CUOCO TECNOLOGO

CLASSE QUINTA CURVATURA CUCINA-OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI PROFILO PASTICCIERE

CLASSE QUINTE CURVATURA SALA-BAR E VENDITA - PROFILO BARTENDER

NUCLEI TEMATICI (1-6-8) FOCUS 1 CLIENTE:ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N.1 "TRATTA IL CLIENTE COME SE FOSSE UNICO"

Insegnamento /UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze 1-4-5- (LIVELLO QNQ 4) comp. 6 (LIVELLO QNQ 3/4)	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	N.1- 4- 5-6 n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. n.4 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	n.1 Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. n.4 Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari n.5 Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei	Da definire nel consiglio di classe

				favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative n.6: 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.	prodotti dolciari e di arte bianca. n.6 Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. (LIVELLO QNQ 3/4)	
--	--	--	--	--	--	--

NUCLEO TEMATICO (2) FOCUS 2: PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO

UDA n.2 "SE NON E' SALUBRE, NON E' CIBO"

Insegnamento/ UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA	PRESENTAZIONE I MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	N.1-3-4 (LIVELLO QNQ 4) n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	n.1 Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.	Da definire nel consiglio di classe

				<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>n.4 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>N.3 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>n.4 Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p>	
--	--	--	--	---	--	--

NUCLEI TEMATICI (3/4) FOCUS 3: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA

UDA N.3 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

Insegnamento/ UDA <small>(insegnamento e titolo sintetico)</small>	Tipologia <small>(asse, interasse, mono disciplinare)</small>	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Da definire nel consiglio di classe
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	N.1-3-4-5 (LIVELLO QNQ 4) n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	n.1 Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali,	

				<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>n.4 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>n.5 : Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>materiali e attrezzature.</p> <p>N.3 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>n.4 Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>n.5 Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

UDA N.4 LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE						
Insegnamento/ UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	<p>N.1-5-11 (LIVELLO QNQ 4) n.1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative N.11: 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>n.1 Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>n.5 Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>N.11 Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>	Da definire nel consiglio di classe

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

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

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

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 1: NUOVE TENDENZE NELL'ARTE DEI COCKTAILS

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE L'art de la mixologie	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Costruire un ricettario in inglese e in francese con i cocktail più conosciuti	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"> ▪ Différents types de bar ▪ Le barman ▪ Les outils du barman ▪ Services des apéritifs ▪ Eau-de-vie ▪ Liqueurs, sirops, jus de fruits ▪ Cocktails ▪ Mocktails ▪ Jonglerie de bar <p style="text-align: center;">Funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	Da definire nel consiglio di classe
LINGUA INGLESE Mixology Art	interasse	Inglese Francese		N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere	<p style="text-align: center;">Topics</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar trends and Mixology • Flair Bartending 	

				<p>previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Spirits & cocktail recipes • Mocktails & Responsible drinking <p style="text-align: center;"><u>Follow-up materials</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Molecular mixology <p style="text-align: center;"><u>Vocabulary</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar types • Bar service equipment • Spirits, cocktails, recipe <p style="text-align: center;"><u>Reading</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bar trends • Mixology: art & tools • FlairBartending • Introducingspirits <p style="text-align: center;"><u>Grammarrevision</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Past simple & present perfect • Word formation: suffixless • Phrasal verbs: to spring up <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	
--	--	--	--	---	---	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA N. 2: PROMOZIONE DELLA SALUTE: BERE RESPONSABILMENTE

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Promotion de la santé: la consommation responsable	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Elaborazione, in lingua inglese e francese, di una guida sugli effetti dannosi dell'alcohol	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"> ▪ Agenda 2030 (conoscenze essenziali) ▪ Les effets de l'alcool sur le corps ▪ Maladies liées au boire: dyslipidémies (hypercholestérolémie, hypertriglycéridémie, dyslipidémiesmixtes), athérosclérose, obésité, hypertension artérielle, diabète. ▪ Intolérances alimentaires <p align="center"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	Da definire nel consiglio di classe
LINGUA INGLESE Health promotion:	interasse	Inglese Francese		N. 5 Utilizzare i linguaggi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Agenda 2030 (conoscenze essenziali) 	

responsible drinking				<p>settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>N.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Topics</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • What is responsible consumption? • Some guidelines to drinking responsible • Expected behaviours <p style="text-align: center;"><u>Grammar revision</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Must / Mustn't • Have to <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre e argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	
----------------------	--	--	--	--	---	--

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

UDA N. 3: PROMUOVERE LA PROPRIA ATTIVITÀ SUL TERRITORIO

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Pour une Calabre tournée vers le monde	interasse	Francese Inglese Laboratorio cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Excellence territoriale (Produits et concepts de la Calabre) ▪ Marketing mix 	Da definire nel consiglio di classe

		della struttura ricettiva Italiano	<p>Pubblicizzare un evento e creare un invito</p> <p>Stilare un piano di promozione di un prodotto del territorio</p>	<p>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"> ▪ L'action publicitaire ▪ Le monde du franchisage et le travail indépendant: avantages et inconvénients <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Informare e convincere ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	
<p>LINGUA INGLESE</p> <p>The most popular Calabrian wines and wine service</p>	interasse	Inglese Francese		<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Topics</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Make a list of the most popular local wines providing a few tips for each wine (sweetness, acidity, body, flavour) • Wine Appellation • Wine testing • How to choose the right wine glass • Decanting wine • Wine service: step by step procedure <p style="text-align: center;"><u>Vocabulary</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • The words of wine • Wine accessories 	

					<ul style="list-style-type: none"> • Wine glasses <p style="text-align: center;"><u>Grammar revision</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Comparativi •Superlativi •Condizionale <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Informare e convincere ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. 	
--	--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO – CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA

UDA N. 4: LA SICUREZZA NELLA SALA

Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
LINGUA FRANCESE Contamination des aliments	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale. Redigere una lista di avvertenze da	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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sécurité en salle ▪ La méthode HACCP ▪ La conservation des aliments et des boissons 	Da definire nel consiglio di classe

			affiggere in sala	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"> ▪ Les différents types de contamination alimentaires. <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. ▪ Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate. ▪ Dare istruzioni per regolamentare 	
LINGUA INGLESE Front of house safety policies	interasse	Inglese Francese Laboratorio cucina e sala Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva Scienza e cultura dell'alimentazione		<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in</p>	<p style="text-align: center;"><u>Topics</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • A safety checklist for the front of the house • Some front of house safety guidelines • Safe or sorry: benefits vs costs <p style="text-align: center;"><u>Grammar revision</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La forma passiva <p style="text-align: center;"><u>Funzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni linguistico-comunicative utilizzate in riferimento alle tematiche trattate. 	

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

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)
ITALIANO Valore e senso della famiglia	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Creazione di uno schema concettuale, mappa, confronto attraverso cui spiegare alla classe il diverso modo che i due autori hanno di intendere la famiglia.	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai	<ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Verga - Giovanni Pascoli 	Da definire nel consiglio di classe Settembre-dicembre

				<p>fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		
<p>STORIA L'Età giolittiana</p>	<p>interesse</p>	<p>Italiano Storia</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p>Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le riforme sociali - Referendum - L'invenzione delle ferrovie - Il protezionismo - Il triangolo industriale 	

				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)
ITALIANO I poeti e la guerra	interasse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Creazione di una pagina Wikipedia dedicata afacendo riferimento anche ai momenti salienti del conflitto mondiale	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali	- UNGARETTI - D'ANNUNZIO	Da definire nel consiglio di classe Gennaio-marzo

				<p>locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		
<p>STORIA Le guerre e i suoi orrori</p>	<p>interesse</p>	<p>Italiano Storia</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p>Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - La Prima guerra mondiale - La Seconda guerra mondiale 	

				personali, sociali e professionali Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.		
--	--	--	--	--	--	--

UDA N.3 PURA FOLLIA UMANA						
Insegnamento/UDA (titolo sintetico ed insegnamento)	Tipologia (asse, interesse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
ITALIANO La mente umana	interesse	Italiano Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Relazione orale o scritta su uno degli autori studiati, dalla quale possa emergere il concetto di follia,	Competenza N°2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici,	<ul style="list-style-type: none"> - Luigi Pirandello - Svevo o Brevi riferimenti - Primo Levi 	Da definire nel consiglio di classe Aprile-maggio

			<p>facendo riferimento anche ai regimi totalitari</p>	<p>tecnologici e professionali.</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p>Competenza N°7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>		
<p>STORIA I regimi totalitari</p>	<p>interesse</p>	<p>Italiano Storia</p>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p>Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fascismo - Comunismo - Nazismo 	

				<p>ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p>		
--	--	--	--	--	--	--

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)
STORIA Il mondo nel dopoguerra	monodisciplinare	Storia	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Strutturazione mappe	Competenza N°1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base	<ul style="list-style-type: none"> - Il mondo diviso in due blocchi - Cenni sull'Italia Repubblicana e sull'età attuale 	Da definire nel consiglio di classe maggio

			<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>Competenza N°4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p>		
--	--	--	--	--	--	--

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

DIPARTIMENTO AREA TECNICO OGNIENZA TURISTICA ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

CLASSI 5 CURVATURA -SALA- PROFILO :BARMAN-BARLADY

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Cliente: esigenze e aspettative						
UDA N. 2: La cura olistica del cliente come vision di un'impresa ricettiva						
Insegnamento/UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo
Diritto e Tecnica Amministrativa delle imprese ricettive	Interasse	Lab. di Sala e Cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Italiano, Lingue straniere	Presentazione orale dei contenuti.	N.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. N.4 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 ed equilibrati N 6 Curare tutte le fasi del	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico- ristorativo, tecniche di web marketing Consumi ed abitudini alimentari. Marchi di qualità, prodotti a km 0. Marketing	(Da definire nel consiglio di classe mesi)

				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 e delle specifiche esigenze dietetiche.		
--	--	--	--	---	--	--

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

UDA N.4: Progettazione di una sala bar con coworking

Insegnamento/UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa Ricettiva	Interasse	Lab. Sala, Lab Cucina, Italiano, Lingue straniere, Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione multimediale del progetto	<p>N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione, di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>N.4 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>Le tecniche di marketing strategico ed operativo. Marketing plan Web marketing Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione, e programmazione. Business plan</p> <p>Consumi e abitudini alimentari</p>	Da definire nel consiglio di classe

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Cultura della qualità totale e sicurezza

UDA N. 3: Qualità, sicurezza ,sostenibilità: un circolo virtuoso nel campo agroalimentare

Insegnamento/UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo
Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva	Interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab Sala e Cucina,Italiano, Lingue straniere	Illustrazione orale delle misure di sicurezza ed igiene alimentare	N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0	(Da definire nel consigliodi classe)

FOCUS NUCLEO TEMATICO – Valorizzazione del Made in Italy e Promozione del Territorio

UDA N.1 : Presentazione di un itinerario enogastronomico alla scoperta delle tipicità di una determinata zona della Calabria

Insegnamento/UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze:	Periodo
Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa Ricettiva	(asse, interesse, mono disciplinare) Interesse	Laboratorio di sala e cucina, Italiano, Lingue straniere, Scienza e cultura dell'alimentazione	Redazione di una guida dell'itinerario.	N4: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 ed equilibrati. N.11 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	Consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0. Mercato turistico nazionale ed internazionale. Le nuove tendenze del turismo. Web marketing	(mesi) Da definire nel consiglio di classe

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.

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.

MODULO N.1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA: EQUAZIONI, DISEQUAZIONI, SISTEMI: RICHIAMI E/O APPROFONDIMENTO		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Saper risolvere equazioni di primo e secondo grado• Saper risolvere disequazioni di primo e secondo grado (interi e fratte)• Saper risolvere sistemi di disequazioni di primo grado e secondo grado• Saper verificare le soluzioni.• Saper operare con gli intervalli e saperli rappresentare sulla retta reale• Saper risolvere problemi di primo e secondo grado	<ul style="list-style-type: none">• Equazioni e disequazioni di primo grado• Sistemi di disequazioni di primo grado e disequazioni fratte di primo grado• Equazioni e disequazioni di secondo grado• Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte di secondo grado• Intervalli di numeri reali• Problemi di primo e secondo grado

MODULO N.2: LE FUNZIONI E LE LORO CARATTERISTICHE**RICHIAMI E/O COMPLETAMENTO**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Saper applicare il concetto di funzione come relazione fra gli insiemi• Riconoscere se una relazione è una funzione• Saper individuare le principali proprietà di una funzione• Saper classificare i vari tipi di funzione• Saper studiare il campo di esistenza di una funzione e rappresentarlo graficamente• Saper studiare il segno di una funzione e saperlo rappresentare• Saper calcolare gli zeri di una funzione	<ul style="list-style-type: none">• Il concetto di funzione anche nella vita reale• Definizione di funzione e funzioni reali di variabile reale• Funzioni numeriche• Classificazione delle funzioni• Funzioni elementari e relativi grafici• Dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica• Zeri e segno di una funzione• Proprietà delle funzioni; funzioni crescenti, decrescenti e monotone

MODULO N.3: LIMITI DELLE FUNZIONI

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.• 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	<ul style="list-style-type: none">• Saper calcolare il limite di una funzione• Riconoscere e calcolare limiti che si presentano nella forma $0/0$ oppure ∞/∞• Saper studiare gli asintoti di una funzione• Saper verificare la continuità di una funzione in un punto	<ul style="list-style-type: none">• Approccio intuitivo al concetto di limite• Limite di una funzione in un punto o all'infinito• Limiti finiti e infiniti• Operazioni sui limiti• Il calcolo dei limiti e le forme indeterminate• Le funzioni continue e continuità di una funzione in un punto• Gli asintoti e la loro ricerca

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"> • 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. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper definire il concetto di derivata • Conoscere le derivate fondamentali • Saper calcolare la derivata di una funzione • Conoscere la definizione di crescita e decrescenza di una funzione • Saper determinare gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente • Saper riconoscere e determinare massimi, minimi ed eventuali punti di flesso di una funzione attraverso lo studio della derivata • Saper eseguire lo studio completo di semplici funzioni matematiche e rappresentarle graficamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di derivata e suo significato geometrico • Le derivate fondamentali • Calcolo delle derivate e regole di derivazione • Funzioni crescenti e decrescenti • Studio del segno della derivata prima: la ricerca dei massimi e dei minimi • Studio del segno della derivata seconda: concavità e ricerca degli eventuali punti di flesso • I teoremi sulle funzioni derivabili • Studio completo e rappresentazione grafica di semplici funzioni matematiche

MODULO N.5: IL CALCOLO INTEGRALE (OPZIONALE)

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

<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e pro-fessionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper eseguire integrazioni immediate e determinare gli integrali di funzioni date applicando uno dei metodi proposti • Calcolare l'integrale definito di una funzione • Applicare il calcolo di un integrale definito per il calcolo delle aree di superfici piane 	<p>Il calcolo integrale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetti di integrale indefinito e definito e relative proprietà • Metodi di integrazione • Applicazioni del calcolo integrale: calcolo di aree.
---	---	---