Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
Istituto Istruzione Superiore "Palazzolo Acreide"
Liceo delle Scienze Umane • Liceo Linguistico • Liceo Classico • Liceo Artistico • Tec. Industriale • Prof. Agrario • Prof. Alberghiero

UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO (UDA)

DI TUTTE LE DISCIPLINE DEL

QUARTO ANNO (ISTITUTI PROFESSIONALI-INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA)

A.S. 2021-2022

QUADRO ORARIO DEL QUARTO ANNO

ASSI CULTURALI	Classi Concorso	DISCIPLINE		
				IV
+Linguaggi	A012	Lingua e letteratura italiana		132
	A024	Lingua e civiltà straniera inglese		66
Storico – Sociale Economico	A012	Storia		66
Scienze motorie	A048	Scienze motorie		66
Matematico	A026-AO27-A047	Matematica		99
ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI		Religione Cattolica o attività alternative	*	***429**
Totale ore di attività e insegnamenti generali				
Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo	A031	Scienza degli alimenti		132
	B020	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina (compresenza)		231
	B021	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita		198
	A045	Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva		99
	A024	Seconda lingua straniera (Francese)		99
Totale ore di indirizzo				**759**
TOTALE COMPLESSIVO ORE				**1188**

QUADRO DELLE COMPETENZE ATTESE E DISCIPLINE INTERESSATE

Cod.	Competenze di base attese	Discipline interessate
C00	ORIENTAMENTO	TUTTE
C01	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)	Inglese – 2ª Lingua Straniera
C02	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	Inglese – 2ª Lingua Straniera – Tecniche amministrative – Lab. sala e vendita – Lab. cucina
C03	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Scienze - Storia
C04	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Inglese - 2^ lingua straniera – Lab. Sala e vendita - Lab. Cucina – Scienze
C05	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Inglese – 2ª Lingua Straniera - Italiano
C06	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Scienze – Lab. Sala e vendita – Lab. Cucina
C07	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Inglese - 2ª Lingua Straniera – Tecniche amministrative – Italiano
C08	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e merceologico	Scienze – Lab. Sala e vendita – Lab. Cucina
C09	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Scienze – Storia – Matematica – Lab. Cucina
C10	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera	Tecniche amministrative - Lab. Cucina
C11	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici	Tecniche amministrative - Lab. Cucina – Lab. Sala e vendita
C12	Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Matematica
C13	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Matematica - Tecniche amministrative – Lab. Sala e vendita
C14	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Scienze – Lab. Cucina
C15	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni	Matematica
C16	Utilizzare i concetti ed i modelli sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati	Matematica
C17	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici	Italiano - Lab. Sala e vendita
C18	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Italiano

QUADRO DELLE COMPETENZE ATTESE PER OGNI DISCIPLINA

Disciplina	Cod.	Competenze di base attese
ITALIANO	C05	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	C07	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
	C17	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici
	C18	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
STORIA	C03	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
	C09	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
INGLESE	C01	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
	C02	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	C04	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	C05	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	C07	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
2ª LINGUA STRANIERA	C01	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
	C02	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	C04	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	C05	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
	C07	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
MATEMATICA	C09	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	C12	Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
	C13	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
	C15	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni
	C16	Utilizzare i concetti ed i modelli sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	C02	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	C03	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
	C07	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
	C10	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera
	C11	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
	C13	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	C04	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	C06	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
	C09	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	C08	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e merceologico
	C14	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
LAB. CUCINA	C02	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordina-

		mento con i colleghi
	C04	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	C06	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
	C08	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e merceologico
	C09	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
	C10	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera
	C11	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
	C14	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
LAB. SALA E VENDITA	**C02**	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	C04	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
	C06	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
	C08	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e merceologico
	C11	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici
	C13	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
	C17	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezione partecipata; brain storming; lettura ad alta voce; problem solving; role playing; lo studio di caso							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, LIM, saggi							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 1		
Titolo	**TECNICHE DI SCRITTURA 2**	
Durata (h)	In presenza	33
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	33
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C07**	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.**
Prerequisiti	Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.	
Contenuti	A- Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. B- Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti.	Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio. Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca.

U.D.A. N° 2		
Titolo	**PRODUZIONE ARTISTICO-LETTERARIA ITALIANA E STRANIERA DAL 1545 AL 1861**	
Durata (h)	In presenza	33
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	33
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C17**	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.**
Prerequisiti	Conoscenza delle diverse tipologie di testo letterario. Conoscenza dei concetti di periodizzazione e linea evolutiva di un sistema culturale.	
Contenuti	A- Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche nella linea di evoluzione della cultura italiana ed europea dal XVIII al XIX secolo; opere e autori significativi dell'identità nazionale e internazionale. B- Analisi del testo; saggio breve; tema di ordine generale	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Linee di evoluzione della cultura, della lingua italiana e del sistema letterario italiano nel periodo considerato. Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.	Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana nel periodo considerato. Identificare autori, opere e tappe fondamentali del processo di sviluppo della cultura italiana ed internazionale nel periodo considerato.

	Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. Rapporto tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche dell'officina letteraria	Contestualizzare testi letterari, artistici e scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Analizzare e interpretare testi fondamentali della tradizione italiana e straniera. Rielaborare i contenuti affrontati in forma scritta. Redigere testi informativi e argomentativi.

U.D.A. N° 3		
Titolo	**STRATEGIE E STRUMENTI DELLA COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE**	
Durata (h)	In presenza	33
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	33
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C05**	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.**
	C18	**Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.**
Prerequisiti	Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.	
Contenuti	A-La comunicazione: strumenti, codici, strategie, analisi del contesto. B-Testi d'uso, linguaggio comune e linguaggi specifici, in relazione ai contesti organizzativi e professionali di riferimento. C-Tipologie comunicative dei testi multimediali. D- La comunicazione in rete: strumenti e caratteristiche E- L'elaborato multimediale.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali Strumenti e strutture della comunicazione in rete Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.	Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.

STORIA

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezione partecipata; letture di approfondimento; brain storming; ricerca-azione; produzione di sintesi e mappe concettuali.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, LIM, articoli tratti da quotidiani e riviste scientifiche, saggi							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 1			
Titolo	**LE RIVOLUZIONI DELL' ETÀ MODERNA**		
Durata (h)	In presenza	33	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	33	
Attuazione	4° anno		
Competenze da acquisire	**C03**	**Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.**	
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**	
Prerequisiti	Conoscere la metodologia e le categorie della ricerca storica. Conoscere le principali trasformazioni politiche dell'età moderna.		
Contenuti	A- Rivoluzione industriale B- Capitalismo e Illuminismo C- Imperialismo e Rivoluzione americana D- Rivoluzione francese		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Principali persistenze e processi di trasformazione, in Europa e nel mondo, nel periodo oggetto di studio. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.		Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

U.D.A. N° 2			
Titolo	**L'UNITÀ D'ITALIA E IL PANORAMA EUROPEO**		
Durata (h)	In presenza	33	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	33	
Attuazione	4° anno		
Competenze da acquisire	**C03**	**Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.**	
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**	
Prerequisiti	Conoscere la compagine europea del XIX secolo.		
Contenuti	A- La Restaurazione B- Processo di unificazione nazionale: tappe, protagonisti e sviluppi C-La seconda rivoluzione industriale		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Principali persistenze e processi di trasformazione, in Europa e nel mondo, nel periodo oggetto di studio. Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi):		Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito

	fattori e contesti di riferimento. Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.	le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.

LINGUA E LETTERATURA INGLESE.

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Communicative Approach, role -playing, induttivo -deduttivo, Learner's Centred Approach, Lezione frontale, cooperative learning, brainstorming, peer -to -peer, group work								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	LIM**,** fotocopie, lavagna, quaderni, cd audio								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 1			
Titolo	**BUYING AND SELLING.VENDITA ED ACQUISTI VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI (WINE AND BEER)**		
Durata (h)	In presenza	20	
	A distanza		
	Totale ore U.D.A.	20	
Attuazione	4° anno		
Competenze da acquisire	**C04**	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C07	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**	
Prerequisiti	UDA precedenti		
Contenuti	A- La produzione del vino e della birra e la vendita nei mercati internazionali B- La degustazione del vino C- Brochure di presentazione D- Understanding and serving wine E- Wine appelation F- Craft beer in UK and Italy G- Future tenses: principali strutture		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.		Saper descrivere in breve il ciclo produttivo del vino e della birra; Descrivere le 4 fasi della degustazione; Proporre alcuni abbinamenti piatto/vino.

U.D.A. N° 2		
Titolo	**WORKING IN A BAR OR IN A PUB**	
Durata (h)	In presenza	20
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	20

Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**
Prerequisiti	UDA precedenti	
Contenuti	A- Bar, café and pub staff B- Bar service C- Serving at the bar (welcoming customers, making suggestions and describing, serving drinks at the bar) D- Conditionals: principali strutture	

	Conoscenze	**Abilità**
Competenze da rilevare	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. Produrre semplici dialoghi relativi al mondo della ristorazione con i colleghi e superiori.

U.D.A. N° 3		
Titolo	**IN THE RESTAURANT: BOOKING – ORDERS – SERVICE**	
Durata (h)	In presenza	20
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	20
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C01**	**Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)**
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**
Prerequisiti	UDA precedenti	
Contenuti	A- Phone bookings and welcoming guests B- Taking and carrying out orders C- Problems and complaints D- Presenting the bill and the guests' departure E- The Passive: principali strutture F- Modals: principali strutture	

	Conoscenze	**Abilità**
Competenze da rilevare	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di studio e di lavoro; varietà espressive e di registro.	Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. Interagire in conversazioni brevi e semplici appropriate per ricevere una prenotazione e confermarla. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per registrare una comanda, eseguire, tramite frasi formali con la clientela, un servizio in sala ristorante.

LINGUA E LETTERATURA FRANCESE

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Approccio comunicativo, lezione frontale, lezione dialogata, apprendimento cooperativo							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Test d'ingresso. Approccio comunicativo, lezione frontale, lezione dialogata, apprendimento cooperativo							
Ambiente	Aula	x	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	x	Orale	x	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	x	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 1		
Titolo	**L'UNIVERS DE L'OENOGASTRONOMIE**	
Durata (h)	In presenza	15
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	15
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**CO2**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento**
	C03	**Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi**
Prerequisiti	I contenuti delle UDA del terzo anno	
Contenuti	A- La brigade de cuisine. B- La tenue professionnelle C- La restauration en France D- Carte ou menu E- Les recettes	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	I contenuti delle UDA svolte nel primo sottoperiodo. Il mondo della ristorazione, i mestieri della cucina, la divisa professionale. Il lessico delle ricette, del menu o della carta. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti e orali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Fornire informazioni sul mondo dell'enogastronomia relativamente alle professioni, alla divisa, alle ricette, ecc. Usare in modo consapevole le forme della comunicazione. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.

U.D.A. N° 2		
Titolo	**AU RESTAURANT**	
Durata (h)	In presenza	18
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	18
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**CO2**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento**
	C03	**Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi**

Prerequisiti	Saper elaborare messaggi orali e scritti in L2	
Contenuti	A- Bars et restaurants typiquement français B- Les restaurants. La Tour d'Argent C- Accueillir le client D- Proposer des spécialités	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	I luoghi dell'enogastronomia tipicamente francesi. Il lessico per accogliere il cliente e proporre delle specialità. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti e orali. Aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Fornire delle informazioni sul mondo dell'enogastronomia francese. Presentare e descrivere le caratteristiche di un ristorante o di un bar. Usare in modo consapevole le forme della comunicazione. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni e descrivere esperienze di lavoro.

U.D.A. N° 3		
Titolo	**LA CARTE DES VINS**	
Durata (h)	In presenza	15
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	15
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**CO2**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento**
	C03	**Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi**
Prerequisiti	Saper elaborare messaggi orali e scritti in L2	
Contenuti	A- Les régions vinicoles françaises B- Les cépages C- Les appellations des vins français D- L'accord des vins et des mets.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Le regioni vinicole francesi, i vitigni principali, le appellazioni dei vini francesi. L'accordo di vini e piatti preparati. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti e orali Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	Fornire informazioni sulle regioni vinicole francesi, sui vitigni e le appellazioni Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale. Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti allo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.

U.D.A. N° 4		
Titolo	**FÊTES FRANCOPHONES ET GASTRONOMIE**	
Durata (h)	In presenza	15
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	15

Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**CO2**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento**
	C03	**Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi**
Prerequisiti	Contenuti delle UDA n°5-6-7	
Contenuti	A- Les fêtes francophones et les traditions gastronomiques B- La bûche de Noël C- La galette des Rois D- Les crêpes	

	Conoscenze	**Abilità**
Competenze da rilevare	Le feste francofone e le tradizioni gastronomiche collegate alle celebrazioni. Alcune ricette di piatti preparati durante le feste. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.	Saper appropriarsi degli elementi culturali necessari per conoscere gli aspetti più significativi della civiltà di un Paese al fine di stimolare la riflessione personale e il confronto con culture diverse dalla propria. Saper individuare le informazioni da semplici testi. Saper esprimersi in lingua francese a livello orale interagendo in semplici situazioni comunicative quali: dare e fornire informazioni stradali e turistiche Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro. Interagire, scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti consueti di interesse personale.

MATEMATICA

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina (Matematica)

Metodologia	Lezione frontale, Lezione frontale interattiva e dialogata, Problem solving							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna e gesso, fotocopie, calcolatrice.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 1		
Titolo	**FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE**	
Durata (h)	In presenza	46
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	46
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C12**	**Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.**
	C16	**Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni.**
Prerequisiti	Potenze. Equazioni di primo e secondo grado. Disequazioni.	

Contenuti	A- logaritmi: definizione e proprietà B- esponenziali C- equazioni esponenziali D- equazioni logaritmiche E- disequazioni esponenziali F- Disequazioni logaritmiche	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	❖ Funzioni esponenziali e logaritmiche	❖ Descrivere le proprietà qualitative di una funzione ❖ Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni esponenziali e logaritmiche

U.D.A. N° 2		
Titolo	**GONIOMETRIA E TRIGONOMETRIA**	
Durata (h)	In presenza	46
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	46
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C16**	**Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni.**
Prerequisiti	Equazioni e disequazioni. Piano cartesiano	
Contenuti	A- Funzioni goniometriche: definizione B-Funzioni goniometriche: proprietà C- Teoremi sui triangoli rettangoli	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	❖ Funzioni periodiche	Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezione frontale, metodo induttivo - deduttivo, esercitazione di gruppo, esercitazione individuali, brain storming, problem solving							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, fotocopie, quaderni, lim . Test d'ingresso.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 1		
Titolo	**I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICHE RICETTIVE**	
Durata (h)	In presenza	16
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	16
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C07**	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**

	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
Prerequisiti	Contenuti della uda 2° periodo 1° sottoperiodo	
Contenuti	A- Il Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. B- Capitale proprio e capitale di debito. C- Il Banca e sue funzioni. D- Finanziamenti bancari. E- Interessi e montante. F- Sconto commerciale e valore attuale.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa	Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività gestionale. Calcolare l'interesse semplice e il montante. Calcolare lo sconto e il valore attuale

U.D.A. N° 2		
Titolo	**LA CONTABILITA' GENERALE, LA CONTABILITA' GESTIONALE E IL BILANCIO**	
Durata (h)	In presenza	50
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	50
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C07**	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
Prerequisiti	I finanziamenti, il sistema economico, l'interesse, lo sconto	
Contenuti	A- Sistema informativo aziendale. B- Scritture contabili dell'impresa turistico - ristorativo. C- Contabilità elementari, sezionali e complesse. D- Bilancio d'esercizio. E- Interpretazione del bilancio d'esercizio. F- Indici di bilancio G- Gestione economica dell'impresa turistico - ristorativo. H- Gestione amministrativa dell'impresa turistico - ristorativo. I- Documentazione delle operazioni	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ ristorativa	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativo. Redigere la contabilità. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativo, dati del bilancio d'esercizio, e il risultato economico. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativo. Classificare e configurare i costi di un'azienda analizzare il loro rapporto con i ricavi e individuare il prezzo di vendita Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbassare i costi. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorativo

U.D.A. N° 3		
Titolo	**I CONTRATTI NELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE**.	
Durata (h)	In presenza	33
	A distanza	0

	Totale ore U.D.A.	33
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C07**	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**
Prerequisiti	Conoscere il linguaggio giuridico Conoscere il concetto di contratto e le varie tipologie.	
Contenuti	A- Normative di settore. B- Gestione dell'impresa turistico - ristorativo. C- Documentazione delle operazioni di gestione. D- Mercato del lavoro E- Mercato del lavoro F- Reclutamento del personale. G- Contratti di lavoro subordinato e autonomo. H- Foglio paga dei laboratori dipendenti. I- Norme in materia di sicurezza del lavoro	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza Contratti di lavoro di settore Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa	Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico - ristorativo. Comprendere il linguaggio giuridico. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI.

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezione frontale, lezione interattiva, lavori di gruppo.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, appunti e dispense personali, libro di testo, LIM, riviste scientifiche, Tabelle di composizione chimica e nutrizionale degli alimenti, calcolatrice scientifica; menù elaborato nel corso delle esercitazioni pratiche: il modulo verrà sviluppato nel corso dell'intero anno scolastico sia nel primo che nel 4° anno e, vedrà impegnate le ore di compresenza con l'insegnante tecnico-pratico al fine di spiegare gli aspetti teorici durante l'attività pratica nel laboratorio di cucina							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 1		
Titolo	**CONSERVAZIONE E COTTURA**	
Durata (h)	In presenza	20
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	20
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C13**	**Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità**
	C15	**Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate**
Prerequisiti	Sapere come si propaga il calore Conoscere la differenza tra i vari metodi di conservazione	

	Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti	
Contenuti	A- Tecniche di conservazione degli alimenti: metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici della conservazione B- Principali tecniche di cottura e modificazioni dei principi nutritivi C- Conservazione e cottura: scopo, classificazione e modificazioni a carico degli alimenti e dei principi nutritivi	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti. Conoscere le tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti Valutare le principali modificazioni degli alimenti e dei nutrienti in cottura

U.D.A. N° 2		
Titolo	**L' ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**	
Durata (h)	In presenza	16
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	16
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C13**	**Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità**
	C15	**Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate**
Prerequisiti	Sapere cosa sono i nutrienti Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti	
Contenuti	A- Apporto energetico e dispendio; Il bilancio energetico; Il fabbisogno energetico: i LARN B- I modelli grafici: doppia piramide: alimentare ed ambientale C- Le tipologie dietetiche: la dieta equilibrata, mediterranea, vegetariana e vegana D- Attività fisica e salute E- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere le linee guida per una sana alimentazione, anche in relazione a specifiche patologie della popolazione ed in particolari fasi della vita (infanzia, adolescenza, gravidanza, allattamento, menopausa ed età senile).	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

U.D.A. N° 3		
Titolo	**I NUTRIENTI E LE PATOLOGIE COLLEGATE**	
Durata (h)	In presenza	25
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	25
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C14**	**Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza**
Prerequisiti	Sapere cosa sono le molecole Conoscere a grandi linee i componenti essenziali dei più comuni alimenti	

Contenuti	A- Macronutrienti e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni B- Problemi legati alla carenza dei principali micronutrienti C- Funzioni dell'acqua nell' organismo umano D- Descrivere le principali patologie relative agli squilibri alimentari	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere i problemi legati alla carenza dei principali micronutrienti. Conoscere le principali patologie relative agli squilibri alimentari	Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, conoscenze ed eventi diversi, anche appartenenti a differenti ambiti disciplinari, scoprendo analogie e differenze, cause ed effetti

U.D.A. N° 4		
Titolo	**LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE**	
Durata (h)	In presenza	24
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	24
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C13**	**Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità**
	C14	**Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza**
Prerequisiti	Sapere cosa sono i microrganismi Conoscere a grandi linee le esigenze primarie dell'igiene	
Contenuti	A-Etichettatura dei prodotti di qualità B- La qualità in alimentazione C- I controlli di qualità D-La tutela della tipicità; Il marchio biologico E-La filiera corta e il chilometro zero F- Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Conoscere l'etichettatura degli alimenti. Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti

LABORATORIO DI SALA E VENDITA.

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina (Sala e Vendita)

Metodologia	Lezione frontale, attività laboratoriale, attività di gruppo, ricerca.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Aula, laboratorio di sala-bar, testi, fotocopie, LIM							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 00		
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	4

	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	4
attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana Disponibilità alla partecipazione al percorso educativo	
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento	
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riflessi nella società civile	

U.D.A. N° 1			
Titolo	**LE BEVANDE ALCOLICHE**		
Durata (h)	In presenza		28
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		28
Attuazione	4° anno		
Competenze da acquisire	**C08**	**Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**	
Prerequisiti	Conoscenza di base delle varie bevande alcoliche		
Contenuti	A-La produzione della birra B-Gli stili di birra C-Le modalità di servizio D-La produzione del vino E-La classificazione del vino F-I vini speciali G-Caratteristiche della cantina ideale H-Il servizio del vino		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Caratteristiche organolettiche del vino.		Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini

U.D.A. N° 2			
Titolo	**LE PRODUZIONI NAZIONALI E DEL TERRITORIO**		
Durata (h)	In presenza		14
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		14
Attuazione	4° anno		
Competenze da acquisire	**C04**	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**	
Prerequisiti	Conoscenza di base delle principali produzioni italiane Conoscenza di base delle principali produzioni locali		
Contenuti	A-I vini nazionali e del territorio più rappresentativi B-Le birre nazionali e del territorio più rappresentative C-La spillatura della birra D-Il servizio del vino		
Competenze	**Conoscenze**		**Abilità**

da rilevare	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione Caratteristiche organolettiche del vino. *Tecniche di servizio*	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande *Eseguire il servizio delle bevande*

U.D.A. N° 3		
Titolo	**ANALISI SENSORIALE ED ABBINAMENTI**	
Durata (h)	In presenza	14
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	14
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
	C17	**Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.**
Prerequisiti	Conoscenze dei fattori che influenzano la qualità e le caratteristiche dei vini e delle birre Saper stappare e servire un vino Saper spillare una birra Riconoscere l'importanza dell'analisi organolettica. Conoscenza delle principali preparazioni di cucina Riconoscere l'importanza di un corretto abbinamento del cibo con le bevande	
Contenuti	A- L'attrezzatura del sommelier B- L'analisi organolettica del cibo. C- L'analisi sensoriale delle bevande D- L'abbinamento cibo - bevande	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Caratteristiche organolettiche del vino. *Tecniche di analisi sensoriali*	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione Proporre un corretto abbinamento cibo-vino

U.D.A. N° 4		
Titolo	**LA PROMOZIONE DELLE BEVANDE**	
Durata (h)	In presenza	6
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	6
Attuazione	4° anno	
Competenze da acquisire	**C06**	**Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
	C13	**Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.**
Prerequisiti	Conoscenza delle principali tipologie di vini e birre Conoscenza della classificazione dei vini e delle birre	
Contenuti	A-La carta dei vini B-La carta delle birre	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Software di settore.	Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

LABORATORIO DI CUCINA

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezioni interattive e di laboratorio, lezioni frontali.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Laboratorio di cucina, attrezzatura scolastica, fotocopie, cd, L.I.M.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N°1		
Titolo	**APPROVVIGIONAMENTO E PRODOTTI ALIMENTARI**	
Durata (h)	In presenza	25
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	25
Attuazione	4°ANNO	
Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
	C06	**Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, merceologico e gastronomico**
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici**
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**
Prerequisiti	Essere in grado di ricordare un contenuto in forma identica a quella nella quale è stato presentato, di spiegarlo, riassumerlo ed utilizzarlo per apprendere con maggiore facilità in una situazione nuova (CONOSCENZA, COMPRENSIONE, APPLICAZIONE).	
Contenuti	A- Il servizio di approvvigionamento. B- La gestione della merce. C- Il mercato e i prodotti alimentari.	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Costi di produzione del settore cucina. Organizzazione del personale del settore cucina. Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.	Saper adattare l'organizzazione e la produttività del servizio approvvigionamento in funzione del tipo di azienda e delle nuove possibilità che offre l'industria agroalimentare.

U.D.A. N° 2			
Titolo	**SERVIZIO DI RISTORAZIONE E COSTRUZIONE DEL MENU**		
Durata (h)	In presenza		46
	A distanza		
	Totale ore U.D.A.		46
Attuazione	4°ANNO		
Competenze da acquisire	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**	
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C06	**Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**	
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, merceologico e gastronomico**	
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**	
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**	
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici**	
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**	
Prerequisiti	Essere in grado di ricordare un contenuto in forma identica a quella nella quale è stato presentato, di spiegarlo, riassumerlo ed utilizzarlo per apprendere con maggiore facilità in una situazione nuova (CONOSCENZA, COMPRENSIONE, APPLICAZIONE).		
Contenuti	A- Il servizio di approvvigionamento. B- La gestione della merce. C- Sapere distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione. D- Struttura e progettazione del menù. E- Redazione del menù. F- Buffet e cocktail party. G- Il servizio catering e banque-ting.		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Costi di produzione del settore cucina. Organizzazione del personale del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.		Saper adattare l'organizzazione e la produttività del servizio approvvigionamento in funzione del tipo di azienda e delle nuove possibilità che offre l'industria agro-alimentare. Sviluppare capacità di comprensione sui problemi organizzativi, gestionali e programmatori che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore.

U.D.A. N° 3			
Titolo	**LA CUCINA OPERATIVA**		
Durata (h)	In presenza		25
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		25
Attuazione	4°ANNO		
Competenze	**C02**	**Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,**	

da acquisire		**utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
	C06	**Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**
	C08	**Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, merceologico e gastronomico**
	C09	**Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento**
	C10	**Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera**
	C11	**Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici**
	C14	**Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti**

Prerequisiti	Essere in grado di ricordare un contenuto in forma identica a quella nella quale è stato presentato, di spiegarlo, riassumerlo ed utilizzarlo per apprendere con maggiore facilità in una situazione nuova (CONOSCENZA, COMPRENSIONE, APPLICAZIONE).	
Contenuti	A- Le attrezzature, uso e selezione. B- Le diverse tipologie di impianto. C- Igiene degli alimenti. D- Il servizio della prima colazione	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.	Perfezionare ed approfondire le competenze tecniche professionali nella preparazione, cottura e distribuzione dei cibi.

SCIENZE MOTORIE

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

METODOLOGIA	Learning by doing (apprendimento attraverso il fare, attraverso l'operare, attraverso le azioni) Outdoor training (coinvolgimento in situazioni diverse da quelle quotidiane, costringendo ad agire fuori dai normali schemi) Problem solving (risolvere situazioni problematiche) Lezione frontale Lezione partecipata
STRUMENTI	LIBRI DI TESTO, INTERNET, FOTOCOPIE
VERIFICHE	DIAGNOSTICA FORMATIVE SOMMATIVE
VALUTAZIONE	Osservazioni sistematiche, progressione nel miglioramento a partire dalle abilità rilevate in ingresso e progressione dell'apprendimento nelle tecniche di esecuzione; prove a tempo
RECUPERO	In itinere / sportello di consultazione/ tutoraggio / utilizzo di apposito software

UDA N° 1: Potenziamento fisiologico	
DESTINATARI	ALUNNI DELLA CLASSE QUARTA
FINALITA'	Presa di coscienza delle proprie capacità motorie
PREREQUISITI	Potenzialità pregresse

TEMPI	16 ORE

Competenza 1: Migliorare il proprio livello di forza

CONOSCENZE	***ABILITÀ / CAPACITÀ***
Conoscenze elementari di fisiologia riguardanti i sistemi muscolare e cardiocircolatorio	Saper eseguire le più comuni metodiche di potenziamento muscolare

Competenza 2: Migliorare il proprio livello di resistenza

CONOSCENZE	***ABILITÀ / CAPACITÀ***
Conoscenze dei metodi più usati per il potenziamento muscolare e la resistenza di base	Saper utilizzare le più comuni metodiche per il miglioramento della resistenza di base

UDA N°2: Educazione alla salute	
DESTINATARI	ALUNNI DELLA CLASSE QUARTA
FINALITA'	Tutela della salute
PREREQUISITI	Nozioni di biologia
TEMPI	16 ORE

Competenza 1: Sa osservare i principi che tutelano la propria salute

CONOSCENZE	***ABILITÀ /CAPACITÀ***
Conosce i rischi del Doping Conosce i principi nutritivi degli alimenti Conosce i rischi della sedentarietà	Sa programmare una semplice dieta adeguata alla sua età e al suo stile di vita. Sa evitare sostanze chimiche o naturali che possano modificare artificialmente la sua performance sportiva

Competenza 2: Tenere un comportamento corretto in caso d'infortunio

CONOSCENZE	***ABILITÀ /CAPACITÀ***
Conoscenza degli infortuni più comuni in ambito sportivo Conoscenza delle tecniche di primo soccorso	Sa intervenire negli infortuni lievi (piccola traumatologia) con manovre adeguate Sa affrontare le emergenze in casi gravi

UDA N°3: sport individuali	
DESTINATARI	ALUNNI DELLA CLASSE QUARTA
FINALITA'	Conoscere e praticare le discipline dell'atletica leggera
PREREQUISITI	Acquisizione delle capacità condizionali e coordinative
TEMPI	16 ORE

Competenza 1: automatizzazione del gesto sportivo

CONOSCENZE	**ABILITÀ / CAPACITÀ**
Conoscere le principali tecniche utilizzate nelle varie discipline	Esegue il gesto tecnico in modo corretto e nel rispetto delle norme regolamentari

Competenza 2: applicare la tecnica dello sport praticato nel rispetto del regolamento in situazione agonistica

CONOSCENZE	*ABILITÀ / CAPACITÀ*
Conoscere le norme regolamentari degli sport praticati/giudicati	Saper svolgere la funzione di giudice di gara e saper eseguire la compilazione dei referti

UDA N° 4: sport di squadra	
DESTINATARI	ALUNNI DELLA CLASSE QUARTA
FINALITA'	Conoscere e praticare gli sport di squadra
PREREQUISITI	Acquisizione delle capacità condizionali e coordinative
TEMPI	16 ORE

Competenza 1: applicare le tecniche sportive e semplici schemi di attacco e difesa

CONOSCENZE	**ABILITÀ /CAPACITÀ**
Conoscere i principali sistemi di gioco	Saper eseguire i fondamentali di squadra degli sport praticati

Competenza 2: applicare la tecnica dello sport di squadra praticato nel rispetto del regolamento in situazione agonistica

CONOSCENZE	***ABILITÀ / CAPACITÀ***
Conoscere le norme regolamentari degli sport di squadra praticati/arbitrati	Saper svolgere la funzione di arbitro di gara e saper eseguire la compilazione dei referti

RELIGIONE CATTOLICA

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A. N° 1		
Titolo	**L'ORIGINE DELLA CHIESA**	
Attuazione	Quarto anno	
Contenuti	- Nascita e vita delle prime comunità cristiane - Breve excursus storico - Le principali confessioni cristiane	
Competenze da rilevare	**Conoscenze** - Lo studente è in grado di accostarsi alla Chiesa delle origini come istituzione di Gesù - Prendere coscienza del ruolo spirituale e sociale della Chiesa lungo i secoli - Conoscere i tratti caratteristici delle principali confessioni cristiane	**Abilità** Lo studente conosce lo sviluppo e l'azione della Chiesa nella storia ed è in grado di conoscere l'importanza del dialogo ecumenico

U.D.A. N° 2	
Titolo	**IL NATALE**
Attuazione	Quarto anno

Contenuti	- Il tempo liturgico: l'Avvento - L'Immacolata Concezione: il Dogma - Natale nelle profezie - Natale nei Vangeli	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Lo studente conosce in modo globale il valore storico dei Vangeli ed il significato storico e religioso del Natale	Lo studente conosce in modo globale il valore storico dei Vangeli ed il significato storico e religioso del Natale

U.D.A. N° 3		
Titolo	**IL MISTERO PASQUALE ED IL SUO ANNUNCIO**	
Attuazione	Quarto anno	
Contenuti	- Gesù nel mistero della croce - Il Triduo Pasquale - Il fondamento storico della passione e morte di Gesù - L'attendibilità storica della testimonianza della Resurrezione di Gesù	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Lo studente conosce il contesto religioso e culturale del Mistero Pasquale e la sua attualità	Lo studente conosce il contesto religioso e culturale del Mistero Pasquale e la sua attualità

Palazzolo Acreide, 29/11/2021

Il Segretario
Adele Giuliana Antonella Canelli

Il Coordinatore del Dipartimento Metodologico
Giuseppina Cataldo